

# ZNOJEMSKO

Vydává NESON s.r.o. Číslo 43 Ročník XXXXI. Cena 19 Kč/15 Kč (předplatné) Znojmo, pondělí 25. října 2021

## Předvést výborný servis a zůstat elegantní

### Dokončení ze str. 1

Celkem devět přihlášených soutěžících z celé České republiky mělo za úkol připravit v časovém limitu v přiměřené kvalitě čtyři espressa, čtyři cappuccina, k tomu jednu irskou flambovanou kávu.

Nápoje potom museli postupně naservírovat čtyřčlenné porotě.

Medailovou pozici se podařilo získat i domácímu studentovi Ondřeji Širůčkovi z oboru hotelnictví a turismu.

Ač se zdá počet soutěžících relativně malý, umět se mezi nimi prosadit nebylo jednoduché. Cesta ke kávě s velkým K je dlouhodobý proces, od baristů vyžaduje zkušenost, trpělivý trénink a samozřejmě i talent.

text a foto:  
Alžběta Janíčková



Zorganizovat baristickou soutěž není vůbec jednoduché. Otěže tohoto úkolu držela v rukou mimo jiné učitelka odborných předmětů Věra Kuchařová. K tomu také usedla v porotě. Musela tak ochutnat a ohodnotit víc jak dvacet káv. Na fotografii nadšeně ukazuje výrobek učňů truhlářů určený pro vítěze soutěže. foto: -jan-

### SOUTĚŽ

Nejen umět připravit dobrou kávu, správně našlehat mléko či smetanu, ale také se příjemně usmívat, být elegantní, udržovat vše v čistotě ba předvést výborný servis. I takové schopnosti patří k práci baristů, kteří se specializují na přípravu



Ondřej Širůček získal v soutěži 3. místo a patří tak nejlepším barmanům juniorům. foto: archiv redakce

a výrobu oblíbeného nápoje. Zpropagovat jejich profesi měl za cíl první ročník Carraro Barista Přírůčka Cup 2021 - junior. Uskutečnil se ve čtvrtek 21. října na půdě pořádající Střední odborné školy a středního odborného učiliště na Přírůčtické ve Znojmě.

„V našem městě funguje sice několik kaváren, ale práce baristy skutečně není jednoduchá a vyžaduje odbornost, kterou se obecně nedaří všude dodržovat. Chceme ji ještě více zpopularizovat,“ říká učitelka odborných předmětů Věra Kuchařová.

Dokončení na str. 3



9 771212 169007 43