

**S T R E D N Á O D B O R N Á Š K O L A**

**O B C H O D U A S L U Ž I E B**

**ŠPORTOVÁ 1, 979 01 RIMAVSKÁ SOBOTA**

**v spolupráci so Školou baristu Stanislava Cibuľu**

DNI POROZUMENIA – SPOLOČNE V EÚ

EUROAKADEMIK GASTRO 2017

**P R O P O Z Í C I E - B A R I S T A junior**

# Štatút súťaže

1. **Organizátor**

Súťaž organizuje Stredná odborná škola obchodu a služieb na Športovej ulici 1 v Rimavskej Sobote.

1. **Súťažná kategória**

Súťaž je organizovaná v kategórii JUNIOR.

1. **Podmienky účasti**
   1. Súťaže sa môžu zúčastniť študenti stredných odborných škôl na základe pozvania organizátora.
   2. Každý účastník je povinný riadne vyplniť prihlášku získanú od organizátora.
   3. Pre účasť v súťaži nie je stanovený účastnícky poplatok
   4. Uzávierka prihlášok a poslanie receptúr je do **02. mája 2017.** V prípade veľkého počtu prihlásených účastníkov budú uprednostnení súťažiaci podľa poradia, v akom sa do súťaže prihlásili.
   5. V prípade porušenia štatútu bude súťažiaci vylúčený zo súťaže.
2. **Termín a miesto konania**
   1. **Súťaž sa uskutoční dňa 08. júna 2017**  **v priestoroch Hotela Zlatý býk na Námestí Š. M. Daxnera 1 v Rimavskej Sobote.**
   2. Zástupca organizátora je pani **Ivana Čillíková, ivana.cillikova@azet.sk.**

**0915 817 253.**

* 1. Odborným garantom súťaže je **Stanislav Cibuľa** – majster a vicemajster Slovenska v príprave kávy v r. 2007, 2008, 2010 a 2011 majster Slovenska v latte art 2011 a 2012 a zástupca Školy baristu.
  2. Harmonogram súťaže:

**08.6. 2017 - štvrtok**

07:30 h - 08:00 h príchod súťažiacich

07:30 h - 08:45 h skúška kávovaru

09:00 h slávnostné otvorenie

09:15 h začiatok súťaže, /prví dvaja súťažiaci/

14:00 h slávnostné ukončenie súťaže a vyhlásenie výsledkov

16:30 h vyhodnotenie a vyhlásenie výsledkov súťaží v divadelnej sále DK Rimavská Sobota.

Po ukončení slávnostná recepcia pre víťaza v hoteli Zlatý Býk

**Pravidlá súťaže**

**S ú ť a ž**

Súťažiaci má 8 min. na prípravu pracoviska, kde si pripraví stôl pre porotcov o rozmere 120x80 cm a svoje pracovisko na prezentáciu.

V priebehu ďalších 12 min. každý súťažiaci musí pripraviť a predložiť 2 chuťovým komisárom 2 espressá, 2 cappuccina, 2 rovnaké voľné nápoje podľa vlastného výberu. Nápoje môžu byť alkoholické, alebo nealkoholické.

Povinou ingredienciou je **espresso** a produkt od spoločnosti MONIN (pyré, sirup, likér) Ostatné ingrediencie sú ľubovoľné. Poradie, v akom budú nápoje podávané, je ľubovoľné, ale nápoje rovnakej kategórie musia byť podávané súčasne.

Po skončení vystúpenia má súťažiaci časový limit 8 minút na upratanie pracoviska, ktoré mu poverená osoba na jeho pokyn skontroluje.

**Č a s**

Čas začína plynúť' na pokyn baristu. Čas sa zastaví na pokyn baristu po podaní posledného nápoja komisárom. Ak je posledný nápoj podaný komisárom pred ukončením časového limitu, aj v tomto prípade musí dat' barista pokyn časomiere na zastavenie času. V prípade, ak barista nedokončí svoje vystúpenie v časovom limite 12 min., môže pokračovať vo svojom vystúpení a však po 14 min bude musieť vystúpenie ukončiť. Za prekročenie limitu sa mu odpočítajú body z celkového bodového hodnotenia. 1 sekunda - 1 tresný bod.

**Informácie**

Poskytovať baristovi informácie v priebehu sút'aže je zakázané. Ak si barista zabudol časť vybavenia, musí si ho zaobstarat' sám. Porušenie je dôvodom pre diskvalifikáciu. Povzbudzovanie sút'ažiacich je povolené publikom, fanúšikmi aj doprovodným tímom.

**Priebeh súťaže**

Pri súťaži sa budú používať dva dvojpákové stroje. Umiestnenie, technické parametre avybavenie kávovarov nesmie barista menit'. V prípade potreby je k dispozícii technik určený organizátorom súťaže. Stroje budú označené číslami 1 - 2.

Všetci súťažiaci budú mať:

8 minút na prípravu pracoviska

12 minút na prípravu nápojov

8 minút na vyčistenie pracoviska

Poradie sút'ažiacich bude vylosované v deň súťaže. Každý barista musí byt' pripravený najneskoršie 20 minút pred zahájením svojho vystúpenia.

# Hodnotiace kritériá

Nad súťažou dohliada predseda poroty, ktorý zodpovedá za priebeh sút'aže, komisárov, časomieru a asistentov.

Súťažiacich bude hodnotiť technická komisia (2 členovia) a chut'ová komisia (2 členovia) a hlavný porotca podľa nasledovných kritérií:

**Hodnotenie chuti**

Hodnotí sa chuťová kvalita pripravených nápojov. Vyváženost' chuti, harmónia a aróma. Slovná prezentácia nápoja chut'ovým komisárom, charakter nápoja.

**Prezentácia nápoja**

Hodnotí sa celkový vizuálny dojem nápoja, použitie správnych šálok a doplnkov, teplota nápoja, použité prísady pri príprave vol'ného nápoja, popis konzumácie.

**Baristická technika**

Hodnotí sa technika baristu pri práci s kávovarom, s mlynčekom (mletie, dávkovanie, utláčanie kávy). Čistota a hygiena na pracovisku. Správne extrahovanie kávy. Spôsob, akým barista speňuje mlieko.

**Osobné vystupovanie**

Hodnotí sa baristove majstrovstvo, znalosti o káve, kreativita baristu, vzt'ah k obecenstvu, moderátorovi, rozhodcom.

**Suroviny, vybavenie a doplnky**

Sút'ažiaci si musia sami zaobstarat' vybavenie a doplnky pre svoju prezentáciu.

**Organizátor poskytne:**

- kávovar a mlynček na kávu

- zrnkovú kávu

- mlieko “RAJO Barista”

- cukor

- kôš na odpadky

- voda

- prípojka pre zariadenie, ktoré si barista prinesie napr. mixér

- šálky na espresso

- šálky na cappuccino

**Odovzdávanie cien**

**Po skončení finále:**

- sa vymenujú všetci sponzori a poďakuje sa im za podporu poskytnutú súťaži

- privítajú sa všetci prítomní, krátky predslov k súťaži

- poďakovanie komisárom

- predseda poroty pozve finalistov na pódium a vyhlási víťazov

- jeden zo sponzorov odovzdá ceny

**Prihláška receptúry na miešaný nápoj z espressa**

**Meno a priezvisko:**

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENCIE** | **MNOŽSTVO** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Názov nápoja:**

**Dátum:**

**Záväzná prihláška**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meno a priezvisko** |  |
|  |  |
| **Dátum narodenia** |  |
|  |  |
| **Bydlisko-adresa** |  |
|  |  |
| **Kontakt - telefón** |  |
|  |  |
| **Úspechy na súťažiach** |  |
|  |  |
| **Záľuby** |  |
|  |  |
| **Škola** |  |
|  |  |

**Receptúru odovzdať najneskôr v deň súťaže a záväznú prihlášku  
zaslať na adresu: ivana.cillikova@azet.sk.**