



Škola kávy



LATTE ART 2008/9

2. MISTROVSTVÍ BARISTŮ ČR

OFICIÁLNÍ PRAVIDLA

Účast v soutěži Latte Art 2008

Pro možnost účasti v soutěži Latte Art je třeba doručit na korespondenční adresu organizátora, Škola kávy s.r.o., Krkonošská 1, 120 00 Praha 2 originál vyplněné Přihlášky na soutěž Latte Art (dale jen LA) včetně vlastní fotografie a textu v digitální podobě v rozsahu max. 1200 znaků, který může koordinátor SCAE a organizátor soutěže zveřejnit v materiálech k soutěži. Soutěžící, který se stane českým reprezentantem pro mistrovství světa baristů – SCAE World Latte Art Championship je povinen na mistrovství světa reprezentovat českou sekci SCAE a pouze partnery soutěže LA a to výhradně dle dispozic organizátora soutěže - Škola kávy s.r.o., které obdrží nejpozději 2 týdny před pořádáním SCAE World Latte Art Championship. Pokud nebude tato pravidla respektovat, přechází nárok na účast na SCAE World Latte Art Championship na dalšího soutěžícího v pořadí. Pokud reprezentant poruší pravidla při účasti na SCAE World Latte Art Championship vystavuje se finančním sankcím.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: barista nesmí nikde na soutěžní a pracovní ploše ani na oblečení prezentovat jiná loga než loga soutěže a jejích partnerů (viz. www.mistrkavy.cz).

Produkty, které nejsou z produkce partnerů soutěže LA a budou používány na pracovní ploše a během prezentace baristy nesmí být žádným způsobem, vizuálním ani slovním, prezentovány a nesmí být v originálních obalech od výrobce, veškeré znaky, které by mohly ukazovat na značku produktu musí být zcela potlačeny. Slovně smí barista v průběhu celé soutěže jmenovat pouze společnosti či produkty, které jsou partnery soutěže LA je povoleno používání originálního balení všech partnerů soutěže na pracovní ploše baristy. Porcelán a veškeré doplňky servírované degustační porotě mohou nést pouze loga hlavních nebo generálních partnerů soutěže.

Pokud bude soutěžící potřebovat poradit s používáním log může tuto věc konzultovat s organizátorem soutěže, nejpozději však 1 týden před soutěží. Takováto konzultace musí být písemná a to prostřednictvím e-mailu: scae@scae.cz nebo dopisem na korespondenční adresu Škola kávy s.r.o.

PORUŠENÍ JE DŮVODEM K DISKVALIFIKACI.

SOUTĚŽ

Úloha

Každý účastník má maximálně 8 minut na přípravu a servírování následujících nápojů porotě:

- 2 identická teplá Caffé Latte nebo 2 identická Cappuccina pouze s použitím kávy a mléka jako přísad a kávovaru a konvičky jako nástrojů pro latte art
- 2 identická teplá Espresso Macchiata do šálek, pouze s použitím kávy a mléka jako přísad a kávovaru a konvičky jako nástrojů pro latte art
- 2 identické teplé volné nápoje na bázi mléka a kávy, za použití jakýchkoliv nástrojů a surovin na dekoraci povrchu nápoje



Škola kávy



Dvojice nápojů musí být servírována současně, pořadí záleží na baristovi (zda bude podávat nejprve Cappuccina nebo Espresso Macchiata, atd.). Dekor na dvou současně podávaných nápojích musí být identický a jeho vyobrazení musí být předloženo porotě před zahájením soutěže.

Káva

Výběr kávy záleží na baristovi, během soutěže však může být zviditelňována pouze značka té kávy, která je partnerem soutěží organizovaných spol. Škola kávy s.r.o., přičemž používání jiného loga při soutěži je důvodem k diskvalifikaci soutěžícího.

Mléko

Organizátoři zajistí k dispozici mléko Lascato z produkce Mlékárny Hlinsko, avšak baristovi je povoleno i používání jiného mléka z produkce mlékárny Hlinsko, pokud jej upřednostňuje. Mléko z jiné produkce nesmí být viditelně používáno ani jmenováno a v případě porušení tohoto pravidla může být soutěžící diskvalifikován.

Ostatní přísady

Na dekoraci volného nápoje mohou být použity libovolné přísady. **Samotný nápoj však smí obsahovat pouze kávu a mléko.**

Šálky, skleničky, atd.

Na Caffé latte nebo Cappuccino smí být použity šálky nebo sklo jakéhokoliv tvaru a velikosti. **Vnitřní průměr vrchního okraje nesmí překročit 90 mm.**

Espresso Macchiato smí být servírováno v šálkách na espresso libovolných tvarů a velikosti. **Vnitřní průměr vrchního okraje, nesmí překročit 60 mm.**

Na volný nápoj smí být použity šálky nebo sklo jakéhokoliv tvaru a velikosti s libovolným průměrem vrchního okraje šálku/skleničky.

Všechny nápoje musí být servírovány výhradně s podšálkem, lžičkou a cukrem. Jinak s ničím. Vše ostatní není podmínkou.

Soutěžící si přinese veškeré vybavení pro svou prezentaci (šálky, skleničky, atd.).

Barista si smí přinést i vlastní mlýnek, ale kávovar musí používat výhradně ten, který je poskytnut organizátorem.

POROTA A HODNOCENÍ

Porota

Porota je složena z jednoho hlavního a čtyř dalších porotců – 2 degustátorů, hodnotících chuťovou stránku a 2 vizuálních porotců, kteří hodnotí vzhled nápojů. Hlavní porotce je zodpovědný za sledování techniky a vystupování baristy.

Časomíra je odpovědná za sledování času a zapisování bodů.

Hodnocení

Každý porotce uděluje body na stupnici od 1 do 10. Neuděluje se 0,5 bodů.



Škola kávy



Za každých započatých 15 vteřin po překročení osmiminutového časového limitu, je odečteno 5 trestných bodů. Při ukončení přípravy nápojů minimálně 15 vteřin před vypršením limitu, jsou účastníkům přičteny 3 body k celkovému hodnocení. Hlavní porotce může strhnout až 20 bodů za zanedbání čistoty pracovní plochy.

Hodnocení baristy probíhá po ukončení exhibice každého z baristů. Barista může získat maximálně 580 bodů od degustačních porotců a 342 bodů od vizuálních porotců. Celkové umístění v soutěži bude vyhlášeno po jejím ukončení.

Degustátoři

- přiměřená teplota nápoje
- zřetelná chuť a harmonie kávy a mléka
- vyváženost a krémovitost nápoje
- struktura mléka (pěna jemná, hladká, bez větších bublin,...)

Vizuální porota

- prezentace motivu před zahájením přípravy samotného nápoje
- soulad prezentovaného motivu s motivem na nápojích
- identičnost motivů na obou zároveň servírovaných nápojích
- kontrast kávy a mléka
- náročnost motivu
- kreativita
- přiměřená velikost motivu s ohledem na velikost šáleků
- čistota šáleků/skleniček

Hlavní porotce

Technické hledisko

- seřízení průtoku kávovaru
- čištění filtru před dávkováním
- neplýtvání během mletí a dávkování (max. 2 gr.)
- správné dávkování a stlačení kávy
- čištění páky před nasazením
- nasazení páky kávovaru a okamžité louhování
- doba louhování (20 – 30 s.)
- profesionální postup a pochopení práce s kávomlýnkem
- čistota konvičky na mléko – vně i uvnitř
- průtok výdejníku páry před zpěňováním mléka
- čištění výdejníku páry po zpěnění mléka
- průtok výdejníku páry po zpěnění mléka
- konvička na mléko čistá - vně
- konvička na mléko po přípravě nápojů prázdná (max. 1 cm)

Bodové hodnocení odráží baristův styl, jeho osobní výkon a kvalitu prezentace. Počet bodů je udílen s ohledem na praktické schopnosti baristy a používání jednotlivých přísad s ohledem na dodržování hygienických předpisů.

Čas



Škola kávy



Spuštění a zastavení časomíry - zřetelným zvednutím ruky baristy

Barista má:

- 8 minut na přípravu pracovní plochy - zkoušku kávovaru, mlýnku, přípravu všech přísad do nápoje. Káva ani mléko nesmí být připraveny předem
- 8 minut na přípravu 6 soutěžních nápojů. Těchto 8 minut se vztahuje i na přípravu dekorace.
- 8 minut na úklid pracovní plochy

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!

Reprezentantem ČR se může stát pouze plnoletá osoba. V případě, že se na prvním místě ve finále umístí osoba, která nebude v době konání mistrovství světa plnoletá postupuje se nárok na reprezentaci na druhého nejlépe umístěného soutěžícího atd..

Námítky a odvolání

Veškeré námítky musí být podány písemnou formou na adresu organizátora soutěže – Škola kávy s.r.o., Krkonošská 1, 120 00 Praha 2 a obsahovat následující:

- Kdo podává námítku
- Popis problému
- Popis místa a času
- Vlastní pohled na problém
- Informace o zúčastněných osobách
- Kompletní informace o zasílateli

Námítky, které nebudou obsahovat předchozí údaje, nebudou brány na vědomí. Námítka může být uplatněna do 5 dnů po soutěžním kole. Rozhodující pro uznání námítky bude datum odeslání uvedené na razítku pošty nebo potvrzení organizátora soutěže LA o převzetí v uvedeném termínu.

Během soutěže

Pokud se vyskytnou námítky, pak musí být vyjádřeny písemně a předány organizátoru soutěže.

Ten je povinen svolat zúčastněné a vyslechnout jejich postoj.

Organizátoři soutěže prodiskutují tento problém a jejich rozhodnutí bude sděleno osobě, která námítku předložila.

Soutěžící svou účastí prohlašuje, že plně souhlasí s pravidly soutěže vyhlášenými organizátorem pro příslušný rok a bere na vědomí, že v případě postupového umístění v soutěži Latte Art a tím i kvalifikace na mistrovství světa SCAE World Latte Art Championship se zavazuje bez výhrad k reprezentaci české sekce SCAE a výhradně partnerů soutěže LA na SCAE World Latte Art Championship dle dispozic fy. Škola kávy s.r.o.. Současně souhlasí s komerčním využitím fotografických, filmových či dalších záznamů na nichž je zachycen a jsou pořízeny na soutěži nebo v souvislosti s ní.

Soutěže se může účastnit každý, kdo se seznámil s pravidly a podmínkami soutěže a souhlasí s nimi.