



I.

MAJSTROVSTVÁ BARISTOV SR - "SLOVAK BARISTA CUP 2015"

(Pravidlá majstrovstvá baristov SR - „SLOVAK BARISTA CUP 2015“ - Slovenskej barmanskej asociácie)

Platnosť pravidiel od 1. Septembra 2015

I.

VŠEOBECNE

Pravidlá pre organizáciu súťaží baristov "SLOVAK BARISTA CUP" (ďalej SBC junior, SBC profi,) organizovaných SkBA rámcovo vychádza z platných pravidiel SCAE pre konanie svetových súťaží, majú však svoje odlišnosti a nie sú teda s pravidlami SCAE identické.

Pravidlá súťaží "SLOVAK BARISTA CUP" sú platné iba na území SR. Obsahujú základné ustanovenie záväzné pre všetky súťaže, ktoré SkBA organizuje alebo odborne garantuje a ktoré budú formou propozícií vždy doplnené ďalšími konkrétnymi upresnenými platnými pre danú súťaž. Propozície k danej súťaži sú nadradené týmto pravidlám.

II.

SÚŤAŽ

1.) Slovenská baristická súťaž je otvorená členom SkBA a ostatným súťažiacim zo SR a zahraničia. Členovia SkBA neplatia štartovné.

a.) **Súťažiacim v kategórii "SLOVAK BARISTA CUP junior" je:**

- **člen** SkBA do 18-tich rokov, ktorý súčasne navštevuje denné štúdium strednej školy s gastronomickým zameraním, najviac však do 21 rokov. Člen SkBA, ktorý súčasne navštevuje denné štúdium strednej školy s gastronomickým zameraním, môže súťažiť ako v kategórii PROFI, tak aj JUNIOR, ale musí sa pred prvou súťažou v kalendárnom roku rozhodnúť, v akej kategórii bude bojovať o body v celoročnom pohári o titul "**SLOVAK BARISTA CUP**" junior. Táto skutočnosť nastane podľa prvej súťaže, do ktorej sa súťažiaci v danom roku prihlási.
- **nečlen** SkBA do 18-tich rokov alebo súťažiaci, ktorý súčasne navštevuje denné štúdium strednej školy s gastronomickým zameraním, najviac však do 21 rokov po úhrade štartovného, ktoré je uhradené v deň súťaže pred zahájením súťaže určenému zástupcovi SkBA.

Pre kategóriu JUNIOR ďalej platí, že všetci členovia SkBA, sú oslobodení od platby štartovného. Odlišné vymedzenie súťažiacich, prípadne obmedzenie počtu účastníkov je možné ale iba pokiaľ je špecifikácia ako súčasť propozícií konkrétnej súťaže.

b.) Súťažiaci v kategórii "SLOVAK BARISTA CUP profi" je:

- člen SkBA od 18-tich rokov
- nečlen SkBA od 18-tich rokov po úhrade štartovného, ktoré je uhradené v deň súťaže pred zahájením súťaže určenému zástupcovi SkBA

Pre kategóriu PROFI ďalej platí, že všetci členovia SkBA, sú oslobodení od platby štartovného. Odlišné vymedzenie súťažiacich, prípadne obmedzenie počtu účastníkov je možné ale iba pokiaľ je špecifikácia ako súčasť propozícií konkrétnej súťaže.

- 2.) Súťaž je po odbornej stránke pripravená garantom SkBA podľa pravidiel "SLOVAK BARISTA CUP". Komisia súťaže má právo odmietnuť alebo vyradiť zo súťaže všetkých súťažiacich, receptúry alebo názvy, ktoré nie sú prípustné alebo sú v rozpore s pravidlami, poprípade súťažiaceho za toto porušenie penalizovať.
- 3.) Komisia súťaže je zostavená z certifikovaných komisárov SkBA, prípadne osobami delegovanými SkBA.
- 4.) Hlavný komisár SkBA a garant súťaže pred zahájením súťaže kontroluje všetky prihlásené receptúry. Súťažiaci môžu byť kontaktovaní, aby opravili prihlásenú receptúru. Súťažiaci ale nesie sám plnú zodpovednosť za prihlásenú receptúru do súťaže.
- 5.) Každý súťažiaci môže do súťaže prihlásiť iba toľko receptúr, koľko povoľujú pravidlá danej súťaže. Pre každú receptúru musí byť riadne vyplnený vstupný (registračný) formulár, ktorý bude súčasťou propozícií.
- 6.) Všetky receptúry sú majetkom SkBA a partnerov súťaže, pokiaľ pravidlá súťaže nestanovia inak.
- 7.) Všetky rozhodnutia komisí počas súťaže sú konečné. Prípadný protest musí súťažiaci podať v deň a v mieste konania súťaže hlavnému komisárovi súťaže SkBA, najneskôr však do 24 hodín od zverejnenia výsledkov.
- 8.) Ako receptúra je v predchádzajúcich bodoch považovaný tretí – voľný nápoj. Receptúry espressa a cappuccina sú dané týmito pravidlami nižšie.

III.

DEFINÍCIA SÚŤAŽNÝCH NÁPOJOV

1.) ESPRESSO

Espresso je vyrobené z pomletých kávovníkových zŕn, extrahované z jedného vývodu dvojitého portafiltru v jednom nepretržitom cykle. Obsah espressa bez krémy je 20 až 30 ml.

Káva je zmes praženého produktu plodov rastliny z rodu Coffea.

Káva nesmie mať žiadne prísady, príchute, farbivá, parfémy, aromatické látky, kvapaliny, prášky a pod.

Espresso musí byť vyrobené do 60 až 90 ml šálky s uškom.

Espresso musí byť porote servírované s odpovedajúcou lyžičkou, mliekom, cukrom a vodou.

Do portafiltra môže byť dávkovaná iba mletá káva a voda.

Espresso súťažiaci servíruje kaviarenským servisom.

- **PRÍPRAVA ESPRESSA:** je 7g jemne mletého kávovníkového zrna vloženého do portafiltru, rovnomerne zlisované tamperom (utláčadlom) tlakom 20 kg. Kávou preteká voda o teplote 90°C a

tlaku 9 barov. Za 20 – 30 sekúnd vytvorený extrakciu 20 – 30ml do porcelánovej predhriatej šálky (teplota šálky cca 40°-50°C). Vnútorňý tvar šálky je kónický, oblý s uškom.

2.) CAPPUCCINO

Cappuccino je espresso a mlieko, je to nápoj, ktorý by mal vyvolať harmonickú rovnováhu splynutím mlieka a espressa.

Cappuccino sa pripravuje z 1 espressa, zaliatím napeneného mlieka s minimálne 1cm výšky peny .

Cappuccino je nápoj medzi 150 a 180ml v celkovom objeme. Všetkým komisárom musí byť servírované dokončené cappuccino.

Cappuccino musí zodpovedať objemu šálky, tj. 150-180ml šálka musí obsahovať 150-180ml cappuccina, to znamená až po okraj.

Cappuccino musí byť servírované ako latte art alebo v tradičnom štýle classic. Latte art môže mať akúkoľvek podobu.

Hodnotí sa prevedenie servisu nápojov a totožnosť nápojov.

Iné ingrediencie ako káva, mlieko a voda nie sú povolené.

Cappuccino musí byť servírované komisárom s odpovedajúcou lyžičkou.

Cappuccino súťažiaci servíruje kaviarenským servisom.

- **PRÍPRAVA CAPPUCCINA:** je espresso zaliate teplým speneným mliekom, kde teplota mlieka je max. Od 55 do 70°C a množstvo mliečnej peny v šálke min. 1cm a max. 2cm. Cappuccino je pripravené v porcelánovej predhriatej šálke (teplota šálky je cca 40°-50°C), vnútorňý tvar šálky oblý s uškom, objem šálky 150 – 180 ml. Šálka musí byť plná po okraj.

3.) VOĽNÝ NÁPOJ

Receptúra:

- a.) Maximálne množstvo surovín obsiahnutých v nápoji je 7.
- b.) Povolený obsah nápoja 5 – 44cl.
- c.) Celkový obsah alkoholu (alkoholických zložiek) nesmie presiahnuť 6cl v jednej porcii nápoja.
- d.) Receptúra musí byť uvedená v cl (na celé čísla alebo pol čísla 0,5, 1,5...); v strekoch, v kvapkách (čo je najmenšia možná miera), popr. v barovej lyžici (BL).
- e.) Na odmeranie môže byť použitá akákoľvek oficiálne ciachovaná odmerka s max. obsahom 10cl.
- f.) Súťažiaci si môže zvoliť nasledujúci spôsob prípravy kokteilu alebo ich kombináciu:
 - priamo do skla porcelánu
 - v miešacom pohári, džbánke a pod.
 - v shakeri
 - v mixéri
- g.) Súťažiaci používa svoje vlastné barmanské a baristické vybavenie.
- h.) Súťažný pohár/šálka pre voľný nápoj môže byť akékoľvek aj atypické sklo/porcelán bez obmedzení s obsahom max. 44cl.
- i.) Súťažné šálky/poháre musia byť totožné.

Suroviny:

- a.) Vlastnoručne vyrobené alebo namiešané suroviny, poprípade viac zmiešaných surovín rátaných ako jedna nie sú prípustné.
- b.) Ovocie, ktoré bude vložené do nápoja, bude považované za surovinu. Dekorácia, ktorá sa bude dotýkať nápoja, bude taktiež považovaná za surovinu.
- c.) Akékoľvek zmeny v receptúre v priebehu súťaže nie sú povolené. Sporné suroviny musia byť konzultované s hlavným komisárom pred zahájením súťaže. Rozhodnutie hlavného komisára je konečné.
- d.) Súťažiaci si zaistuje všetky suroviny, ktoré nie sú uvedené v propozíciách súťaže (k dispozícií), sám na

vlastné náklady.

- e.) Prvky modernej gastronómie – molekulárna mixológia, dochuťovanie nadymovaním, a pod. sú povolené.

Ozdoba:

- a.) Ozdoba môže byť pripravená pred súťažou.
- b.) Súťažiaci si suroviny na ozdoby zaistuje sám v dostatočnom množstve.
- c.) Použitie kvetín na ozdobu je povolené. Naďalej však platí zákaz použitia omamných, jedovatých alebo nejedlých kvetín.
- d.) Doprovodný „Snack“ k nápoju akejkoľvek jedlej podobe je povolený.
- e.) Dochucovadlo ako je: soľ, čierne korenie, cukor, muškátový oriešok, škoricca, čokoláda v bežnej štandardnej podobe sú povolené. Ďalej sú povolené špeciálne čokoládové ozdoby aj cukrárske výrobky či iné produkty k zvýrazneniu chute voľného nápoja.
- f.) Štandardná dlhá slamka, krátka slamka, kokteillové napichovadlá a miešadlá sú povolené. Logo na nich bude mať väzbu na partnera súťaže alebo budú bez loga.
- g.) Všetky sporné ozdoby musia byť schválené hlavným komisárom súťaže pred zahájením súťaže.

IV. FORMÁT SÚŤAŽE

1.) FORMÁT SÚŤAŽE:

- Poradie súťažiacich pre danú súťaž je dané vylosovaním pred zahájením súťaže.
- Súťažiaci vystúpi v uniforme asociácie alebo organizácie, ktorú reprezentujú, vhodná je baristická zástera.
- Nepripustné sú tričká, krátke rukávy u košeľe, papuče, športová obuv, rifle, nevhodné módné doplnky, výrazné líčenie a extravagantné účesy.
- Súťažiaci je povinný dodržiavať hygienické predpisy.
- Súťaž sa skladá z dvoch častí:

a.) Nastavenie mlynčeka kávy "A"

b.) Príprava nápojov "B", 2x espresso, 2x cappuccino, 2x voľný nápoj základná zložka je espresso.

"A" Každý súťažiaci má limit 10 min a 250g kávy partnerov príslušnej súťaže k nastaveniu usporiadateľom dodaného mlynčeka kávy k výrobe espressa. Je hodnotená rýchlosť nastavenia resp. kladnými bodmi ohodnotený čas do konca (10min) a hmotnosť nespotrebovanej zrnkovej kávy. Nastavenie prebieha súbežne so súťažou „príprava nápojov“ a musí ju absolvovať každý súťažiaci.

"B" Každý súťažiaci má limit 10 min na prípravu 2 porcií espressa, 2 porcií cappuccina, 2 porcií voľného nápoja. V prípade prekročenia daného limitu bude súťažiaci penalizovaný trestnými bodmi takto: za každú sekundu nad časový limit 1 trestný bod.

2.) POSTUP SÚŤAŽE - Časť "A":

- Súťažiaci sa dostaví k súťažnému pultu v stanovenom čase.
- Technický komisár odovzdá súťažiacemu 250g zrnkovej kávy.
- Spustením odpočtu časomieru si súťažiaci odštartuje 10 minútový limit.
- Súťažiaci nastavuje súťažný mlynček. Ako náhle je hotový, vyzve komisára ku kontrole.
- Nadávkuje 2 porcie (tzn. 14g) tak, aby komisár mohol údaj z váhy odrátať.
- Utampuje na váhe, ktorá meria tlak tampovania.

- Pokračuje štandardne vo výrobe espressa do dvoch čistých odmeriek, pokiaľ nevyrobí espresso.
- Komisárom je meraný čas extrakcie 20-30 sekúnd a množstvo 20 - 30ml bez krémy u dokončeného espressa.
- Komisárom je odvážená zvyšná zrnková káva v zásobníku nad uzatváracou klapkou.
- Vlastný mlynček nie je povolený.
- Súťažiaci skontroluje údaje v tabuľke a podpíše výsledky merania.

2.) POSTUP SÚŤAŽE - Časť "B":

- Súťažiaci má časový limit na prípravu pracoviska: 5min. Predovšetkým na donesenie a vyloženie pracovného náradia na súťažné pulty. Dodržanie času prípravy je dotované kladnými bodmi. Prekročenie času alebo akákoľvek úprava alebo korekcia na súťažných pultoch mimo vymedzený čas, má za následok nepriznanie týchto bodov.
- Akonáhle je súťažiaci pripravený, počká na pokyn komisára na zahájenie súťaže.
- Súťažiaci má k dispozícii mlynček kávy, ktorý je nastavený komisárom na 7g, extrakciu 20-30 sek. pri utlačení 20kg.
- Vlastný mlynček nie je povolený.
- Súťažiaci servíruje jeden nápoj z každej kategórie (espresso, cappuccino, voľný nápoj) každému akostnému komisárovi na hodnotiaci pult, celkom teda 6 nápojov po dobu 10 minút.
- Súťažiaci si zvolí poradie, v ktorom sa podávajú nápoje podľa kategórie.
- Všetky nápoje v každej kategórii musia byť pripravené na súťažnom pulte s použitím rovnakého druhu kávy. Káva nemôže byť v priebehu súťaže menená.
- Súťažiaci môžu vyrobiť akékoľvek množstvo nápojov, ale iba tie, ktoré sú servírované akostným komisárom, sú hodnotené.
- Súťažiacim je meraný tlak utláčania ohodnotený bodmi. Pokiaľ utláčajú viackrát, do výsledkov je zaznamenaná najvyššia hodnota.
- Súťažiaci má časový limit na upratovanie pracoviska 5 minút. Dodržanie času upratovania je dotované kladnými bodmi. Prekročenie času alebo akákoľvek úprava či korekcia na súťažných pultoch mimo vymedzený čas, má za následok nepriznanie týchto bodov.
- Súťažiaci nesmú používať pomôcky ani ingrediencie s logom iných ako partnerov súťaže, a nemôžu byť prezentované vizuálne ani verbálne.
- Súťažiaci nesmie použiť inú kávu ako partnera súťaže.
- Použitie automatického dávkovania na kávovare je penalizované.
- Nedodržanie pravidiel súťaže bude penalizované.

V.

ZÁKLADNÉ INFORMÁCIE SÚŤAŽE

1.) SÚŤAŽNÉ ČASY

- Časť „A“ - 10 minút nastavenia mlynčeku kávy
- Časť „B“ - 5 minút príprava pracoviska a pomôcok
- Časť „B“ - 10 minút príprava nápojov
- Časť „B“ - 5 minút upratovanie pracoviska

2.) ZLOŽENIE KOMISIE

- 2x Degustačný komisár
- 3x Technický komisár
- 1x Hlavný komisár – garant

3.) DEFINÍCIE - pomôcky

a.) Pomôcky a iné:

- **Kanvička na mlieko** – musí byť nerezová príslušného obsahu
- **Šálky** – hrubostenný porcelán, vnútri oblý tvar, s uškom
- **Espresso stroj** – súťažiaci musí použiť kávovary dodané usporiadateľom. Kávovary budú kalibrované nasledujúcim spôsobom: teplota nastavená v rozmedzí 90,5 až 96°C, tlak čerpadla nastavený 8,5-9,5 barov
- **Mlynček v časti „A“ aj v časti „B“** - súťažiaci musí použiť mlynček dodaný usporiadateľom
- **Hudba:** Súťažiaci si môže priniesť hudbu na elektronickom médiu.

b.) Hodnotenie súťaže:

- **Technická časť nastavenia mlynčeka** - tabuľka na požiadanie.
- **Technická časť výroba nápojov** - tabuľka na požiadanie.
- **Degustačná časť** - tabuľka na požiadanie.

c.) Pred súťažou:

- Usporiadateľ musí zaistiť v dostatočnom množstve suroviny, ktoré sú uvedené v propozíciách (k dispozícii súťažiacim). Množstvo surovín musí zodpovedať receptúram prihláseným do súťaže s primeranou rezervou. Za prípadné nedostatky zodpovedá v plnom rozsahu organizátor (usporiadateľ súťaže). Kontrola surovín musí prebehnúť najneskôr deň pred zahájením súťaže. V prípade, že niektoré suroviny chýbajú, či už z dôvodu neskorej dodávky alebo iných, musí ich usporiadateľ zaistiť na vlastné náklady.
- Usporiadateľ je povinný zaistiť v dostatočnom množstve hodnotiace tabuľky pre akostnú a technickú komisiu.
- Usporiadateľ zaistí dostatočné množstvo ľadu, v druhoch, ktoré sú uvedené v propozíciách. Orientačné množstvo je cca 0,5kg/súťažiaciho + 30% rezerva.

d.) Usporiadateľ zaistí pre komisie nasledujúce:

- Pult pre dvojčlennú degustačnú komisiu, ktorá sedí alebo stojí z jednej strany stolu
- Miestnosť pre sčítaciu komisiu - stôl, stoličky a zásuvka 220V (nie je nutné ich oddelenie od súťaže)
- Odpočinkovú miestnosť pre komisárov
- Voľnú plochu na postavenie súťaže minimálne 6x6m
- Miestnosti pre komisie musia byť vybavené nealkoholickými nápojmi. Ďalej musí byť zaistené občerstvenie pre komisárov a v prípade potreby tu musí byť možnosť servisu obedu pre komisárov.

V prípade záujmu o organizáciu súťaže musí prípadný záujemca požiadať príslušného predsedu územnej sekcie SkBA, prípadne prezidenta SkBA s jasnou písomnou predstavou vrátane návrhu termínu, ktorý predloží žiadosť prezídiu SkBA na schválenie.

Pravidlá "SLOVAK BARISTA CUP" sú záväzné s platnosťou od 1.9.2015

.....
garant súťaže SkBA – šéf barista team
Holiš Oldřich
"SLOVAK BARISTA CUP"