

METODICKO-ORGANIZAČNÉ POKYNY

SLOVAK BARISTA CUP JUNIOR

31.03.2026

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Odborný partner súťaže	Medzinárodný kávový inštitút
Odborný garant súťaže	Oldřich Holíš
Hodnotiaca komisia	komisári určení garantom súťaže

SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY

1. NASTAVENIE MLYNČEKA

2. PRÍPRAVA KÁVOVÝCH NÁPOJOV

2x espresso - objem 20 - 30 ml, 20 kg - tlak tampovania, 7 - 8 g kávy servírované s mliekom

2x cappuccino - objem 150 - 180 ml, 20 kg - tlak tampovania, 7 - 8 g kávy

2x voľný nápoj - základná zložka je espresso a sirup Routin - min. objem 100 ml, báza - espresso a sirup Routin od spoločnosti Athea, alkohol nie je povolený

Servírovanie kávových nápojov bude kaviarenským spôsobom.

SÚŤAŽNÝ ČAS

1. Nastavenie mlynčeka - 10 min.

2. Príprava kávových nápojov - 5 min. - príprava pracoviska, 10 min. - príprava nápojov, 5 min. - upratanie pracoviska

HODNOTENIE

V zmysle kritérií súťaže Slovak barista cup junior.

ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE ZABEZPEČÍ

profesionálny kávovar dvoj pákový (Astoria), profesionálny mlynček freshový (Eureka), kávu, mlieko, vodu, ľad, kôš, odmerku, váhu, odklepávač, teplomer, tamper, porcelán na espresso - 60 - 90 ml, porcelán na cappuccino - 150 - 180 ml, hudobný doprovod.

SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČÍ

kanvičky na mlieko, utierky, porciovaný cukor, servis k miešaným nápojom vrátane inventáru a všetkých ingrediencií, ingrediencie do náplne, dekoračné potreby.