

## PROPOZÍCIE

### SLOVAK BARISTA CUP JUNIOR

15.4.2025

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Odborný partner súťaže	Medzinárodný kávový inštitút
Odborný garant súťaže	Oldřich Holiš
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 dvojpákový (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.