

Priloga k pravilniku 17 NAVODILA ZA TEKMOVANJE V PRIPRAVI in POSTREŽBI KAVE

Tekmovalke in tekmovalci si lahko v polurnem času pred začetkom tekmovanja, po potrditvi svoje prisotnosti in žrebu vrstnega reda, ogledajo tekmovalni prostor, inventar, napravo za kuhanje kave, mlin za mletje kave.

1. Priprava delovnega mesta

Tekmovalec/ka:

- pregleda in očisti aparat za pripravo kave in nastavi mlin na primerno debelino mletja kave - preizkus,
- izbere in pripravi inventar za postrežbo kave in lastne kreacije - skodelice, krožnike, podstavke, žličke, sladkor, kozarce, pladnje, gretje skodelic...,
- očisti in uredi delovni prostor,
- na razpolago ima 15 minut časa in nato preide na znak sodnika na pripravo napitkov.

Ocenjuje se: urejenost tekmovalca, ureditev prostora, pregled aparatov in inventarja, ogrevanje skodelic, spretnost in čistost tekmovalnega prostora.

2. Strokovnost pri delu

Pri strokovnosti pri delu se upošteva spretnost in pravilna uporaba aparature, pravilna uporaba inventarja, sestavin in postopek pri pripravi napitkov.

Ocenjuje se pri pripravi:

Espressa: pregled pretoka ročk, čistoča ročke – filtra, čistoča nosilca filtra, doziranje in stiskanje kave v ročki, vključitev in čas kuhanja – ekstrakcija, raztresanje kave in usedline, pravilna količina napitka, čistoča naprav in delovnega prostora.

Normativ za espresso: 30 ml (3 cl) – skodelica 50 – 80 mml

Kapučina: čistoča ročke – filtra, čistoča nosilca filtra, doziranje in stiskanje kave, vključitev in čas kuhanja, preizkus in čistoča cevi za paro, kuhanje – škropljenje mleka in pene, raztresanje kave in usedline, pravilno razmerje kava – mleko – pena in količina, čistoča naprav, inventarja in delovnega mesta.

Normativ za kapučino: 1/3 kave, 1/3 toplega mleka, 1/3 pene – skodelica 180 ml.

Lastne kreacije: uporaba sestavin po recepturi, čistoča ročke – filtra in nosilca filtra, doziranje in stiskanje kave, vključitev in čas kuhanja – ekstrakcija, raztresanje kave, usedline in sestavin, pravilna količina, pravilnost postopka po recepturi, čistoča naprav in delovnega prostora.

Tekmovalec/ka lahko v posamezni kategoriji pripravi poljubno število napitkov, ocenjevali se bodo samo štirje iz obveznega dela in trije iz programa lastne kreacije, ki bodo predstavljeni komisiji.



3. Čas priprave in postrežbe kave, kapučinov in lastne kreacije

Tekmovalec/ka ima na razpolago 15 minut, da pripravi in postreže 3 esprese, 3 kapučine in 3 lastne kreacije. Tekmovalec/ka v času 15 minut, ko pripravlja napitke, ne sme dobiti zunanje pomoči. Tekmovalec/ka, ki je pozabil/a del opreme, sestavine in drugo, si jih mora priskrbeti sam/a, brez pomoči navijačev, publike, članov ekipe ali drugih oseb, sicer sledi diskvalifikacija.

Ocenjuje se: priprava in postrežba 4 espressov, 4 kapučinov in 4 lastnih kreacij v roku 15 minut, za kar pridobi tekmovalec/ka točko bonusa. Prekoračitev časa se kaznuje s 3 odbitimi točkami za vsako nadaljnjo prekoračitev do 30 sekund.

4. Postrežba kave, kapučina in lastne kreacije

Tekmovalec/ka postreže espresso in kapučine komisiji na kavarniški način za štiri osebe istočasno. Tri izdelke lastne kreacije postreže komisiji na poljuben način, vendar mora upoštevati standarde strežbe, četrtega odnese na razstavni prostor. Vrstni red postrežbe je prost, pomembno je, da so napitki iste kategorije postreženi istočasno. Komisija bo pri postrežbi upoštevala nastop tekmovalke/ca, način in istočasnost postrežbe napitkov posamezne kategorije, pravilno uporabo inventarja in dodatkov (sladkor, sladilo, voda...).

5. Ocenjevanje kave - espresssa

Komisija bo pri ocenjevanju upoštevala naslednje kriterije:

Izgled postreženega izdelka, barva kreme (lešnikova, temno rjava, rdečkasta...), trdnost kreme (kompaktnost, debelina 2-4 mm, tenka, raztrgana), trajnost kreme (dolga, brez sesedanja...), Skladnost okusa (harmonija med grenkim/sladkim/kislino), taktičnost (polnost, rahlost, zaokroženost).

6. Ocenjevanje kapučina

Kapučino bo ocenjen po naslednjih kriterijih:

Izgled postreženega izdelka, vizualno korekten – klasičen ali artističen (pena), izgled pene (mehka, brez mehurčkov, žametna), obstojnost pene (brez sesedanja, pokanja in cepljenja na sredini...), pravilna temperatura (ne prevroče, ne prehladno), ravnotežje okusa (med kavo in mlekom).

7. Ocenjevanje lastne kreacije

Lastna kreacija bo ocenjena po naslednjih kriterijih:

Predstavitev izdelka, privlačen in atraktiven izgled, harmonija okusa v primerjavi s kavo in drugimi sestavinami, aroma, dekoracija in priloge, izbira in uporaba inventarja, kreativnost in skupni vtis.





8. Urejenost prostora po končanem tekmovanju

Tekmovalec/ka ima na razpolago 15 minut, da uredi in pospravi tekmovalni prostor. V tem času mora počistiti aparature in delovno površino, postaviti na svoje mesto pladnje in inventar, ki ga je porabil za postrežbo espressa in kapucinov in odstraniti inventar in sestavine, ki jih je potreboval za pripravo lastne kreceije. Po preteku 15 minut mora zapustiti tekmovalni prostor.

Komisija bo ocenjevala: ureditev tekmovalnega - delovnega prostora, čistost aparaturn in inventarja, zamenjavo umazanih krp, sredstev za čiščenje ter popackanega perila.

9. Odgovori na vprašanja o kavi

Tekmovalec/ka bo po končanem prvem delu tekmovanja v pripravi in postrežbi kave ustno odgovarjal/a na tri vprašanja s področja kave. Vprašanja o kavi bodo iz vsebine tiskovine, ki jo bodo prejeli tekmovalci, po poslani prijavi na tekmovanje.

10. Potek tekmovanja

Tekmovalcem bodo na razpolago dve ali več tekmovalni mest, opremljenih z ustreznimi aparaturnami in inventarjem, ki jih zagotovita organizator in pokrovitelj.

Prvi tekmovalec prične s pripravo delovnega - tekmovalnega mesta, za kar ima na razpolago 15 minut. Po preteku časa prične s pripravo napitkov. Ko prvi tekmovalec prične s pripravo napitkov, začne drugi s pripravo delovnega - tekmovalnega mesta na št. 2. Ko prvi konča s pripravo, postrežbo in predstavitvijo pripravljenih napitkov (po 15 minutah), začne drugi s pripravo in postrežbo napitkov, prvi pa preide v zaključni del, to je čiščenje delovnega - tekmovalnega mesta (za kar je predvideno 15 min.)

11. Sestavine, pripomočki, aparati

Vsak tekmovalec/ka lahko uporablja katerokoli sestavino ali pripomoček, ki ga običajno uporabljamo v barih, v kavarnah in kava-barjih. Pri pripravi lastne kreceije - napitka mora tekmovalec/ka uporabljati samo tiste sestavine, ki so v prosti prodaji in so dosegljive na tržišču in navesti ime proizvajalca. Sestavine domače ali lastne proizvodnje niso dovoljene, v kolikor nimajo dovoljenja za prost prodajo in se pojavljajo na širšem področju.

Obvezna je uporaba aparata za kuhanje kave, mlinčka za mletje kave, skodelic in podstavkov, kave, sladkorja, ter drugo kar ima logotip pokrovitelja, pri tekmovanju v pripravi in postrežbi espressa in kapucinov.

Pri pripravi lastne kreceije pa mora tekmovalec/ka upoštevati uporabo najmanj 30 ml (3cl) kave pokrovitelja na enoto izdelka.

