

## ČISTOTA PRACOVISKA

Čistota a organizácia pracoviska na začiatku

rozloženie inventáru, šálky sa nahrievajú, žiadna predpríprava, min 3 utierky, ...

Max. počet bodov: 6

0 - 6

# EUROCUP 2024

## Junior Bartenders

22. - 23. 10. | PREŠOV

## ESPRESSO

### Technická zručnosť

Prepláchnutie hlavy kávovaru

Vyčistenie portafiltru (čistý a suchý) pred mletím/dávkovaním

Akceptovateľné plytvanie pri mletí

Konzistentné/rovnomé dávkovanie a utlačenie

Čistý portafilter pred extrakciou (ušká a okraj filtra)

Nasadenie a okamžitá extrakcia

Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)

Max. počet bodov: 17

0 - 6

áno nie




	1. extrakcia	2. extrakcia
čas:		

## CAPPUCCINO

### Technická zručnosť

Prepláchnutie hlavy kávovaru

Vyčistenie portafiltru (čistý a suchý) pred mletím/dávkovaním

Akceptovateľné plytvanie pri mletí

Konzistentné/rovnomé dávkovanie a utlačenie

Čistý portafilter pred extrakciou (ušká a okraj filtra)

Nasadenie a okamžitá extrakcia

Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)

### Mlieko

Prázdne a čisté konvičky na začiatku

Odpustenie horúcej pary z trysky pred speňovaním

Očistenie trysky po speňovaní

Odpustenie horúcej pary z trysky po speňovaní

Akceptovateľné množstvo mlieka v konvičke na konci (max. 1 cl)

Max. počet bodov: 22

0 - 6

áno nie




	1. extrakcia	2. extrakcia
čas:		

## Espresso Martini

### Technická zručnosť

Prepláchnutie hlavy kávovaru

Vyčistenie portafiltru (čistý a suchý) pred mletím/dávkovaním

Akceptovateľné plytvanie pri mletí

Konzistentné/rovnomé dávkovanie a utlačenie

Čistý portafilter pred extrakciou (ušká a okraj filtra)

Nasadenie a okamžitá extrakcia

Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)

Práca s barmanským inventárom (šejker, sklo, ľad)

Rovnaká hladina nápoja v pohároch

Max. počet bodov: 24

0 - 6

áno nie





	1. extrakcia	2. extrakcia
čas:		

## TECHNICKÉ HODNOTENIE

Čistota pracoviska na konci

Čisté portafiltre na konci

Hygienické používanie utierok

Dodržiavanie hygieny počas vystúpenia

Organizácia pracovnej plochy počas vystúpenia

Profesionalita a plynulosť pri práci

Max. počet bodov: 21

0 - 6

áno nie




### ESPRESSO

Crema/pena - konzistencia

Chuťová vyváženosť (harmónia medzi sladkým/kyslým/horkým)

Zmyslová vyváženosť (chuť plná/zaoblená/mäkká)

Správna voľba šálky

Servis s príslušenstvom (lyžička, cukor, voda)

**Max. počet bodov: 39**

0 - 6	áno	nie
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	x 2	
	x 4	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### CAPPUCCINO

Vizuál

farebná kombinácia mlieka a kávy, kontrast, symetria, lesklosť peny

Zmyslová vyváženosť

teplota, harmónia medzi mliekom a espressom, textúra mliečnej peny

Správna voľba šálky

Servis s príslušenstvom (lyžička, cukor, voda)

**Max. počet bodov: 32**

0 - 6	áno	nie
	x 2	
	x 3	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### ESPRESSO MARTINI

Prezentácia

Správna voľba skla

Dodržanie receptúry

Vizuál

Chuťová vyváženosť

**Max. počet bodov: 26**

0 - 6	áno	nie
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	x 2	

### VYSTUPOVANIE BARISTU

Prezentácia, informácie, iniciatíva

Profesionalita, správnosť servisu

Vhodnosť oblečenia

**Max. počet bodov: 13**

0 - 6	áno	nie
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### CELKOVÝ DOJEM

Celkový dojem, korelácia medzi kvalitou nápojov a vystupovaním

**Max. počet bodov: 24**

0 - 6