

EUROCUP 2019

Junior Bartenders

23. - 24. 10. | PREŠOV

Technická zručnosť					
ČISTOTA PRACOVISKA	0 - 6				
Čistota a organizácia pracoviska na začiatku					
rozloženie inventáru, šálky sa nahrievajú, žiadna predpríprava, min 3 utierky, ...					
Max. počet bodov: 6					
ESPRESSO					
Technická zručnosť	0 - 6	áno	nie		
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				1. extrakcia	2. extrakcia
Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)				čas:	
Max. počet bodov: 17					
CAPPUCCINO					
Technická zručnosť	0 - 6	áno	nie		
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				1. extrakcia	2. extrakcia
Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)				čas:	
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					
SHAKERATO					
Technická zručnosť	0 - 6	áno	nie		
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				1. extrakcia	2. extrakcia
Čas extrakcie (akceptovateľný rozdiel medzi 1. a 2. extrakciou sú 3 sekundy)				čas:	
Práca s barmanským inventárom (šejker, sklo, ľad)					
Rovnaká hladina nápoja v pohároch					
Max. počet bodov: 24					

TECHNICKÉ HODNOTENIE	0 - 6	áno	nie				
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							
Kvalita							
ESPRESSO	0 - 6	áno	nie				
Crema/pena - konzistencia							
Chuťová vyváženosť (harmónia medzi sladkým/kyslým/horkým)		x 2					
Zmyslová vyváženosť (chuť plná/zaoblená/mäkká)		x 4					
Správna voľba šálky							
Servis s príslušenstvom (lyžička, cukor, voda)							
Max. počet bodov: 39							
CAPPUCCINO	0 - 6	áno	nie				
Vizuál		x 2					
farebná kombinácia mlieka a kávy, kontrast, symetria, lesklosť peny							
Zmyslová vyváženosť		x 3					
teplota, harmónia medzi mliekom a espressom, textúra mliečnej peny							
Správna voľba šálky							
Servis s príslušenstvom (lyžička, cukor, voda)							
Max. počet bodov: 32							
SHAKERATO	0 - 6	áno	nie				
Prezentácia							
Správna voľba skla							
Dodržanie receptúry							
Vizuál							
Chuťová vyváženosť		x 2					
Max. počet bodov: 26							
VYSTUPOVANIE BARISTU	0 - 6	áno	nie				
Prezentácia, informácie, iniciatíva							
Profesionalita, správnosť servisu							
Vhodnosť oblečenia							
Max. počet bodov: 13							
CELKOVÝ DOJEM	0 - 6						
Celkový dojem , korelácia medzi kvalitou nápojov a vystupovaním		x 4					
Max. počet bodov: 24							