
**Organizačný poriadok baristickej súťaže juniorov
SLOVAK BARISTA CUP**

Článok 1

Charakteristika súťaže a jej poslanie

Jedným z prvých projektov nášho tímu bola vízia splniť sen každému baristovi, ktorý svoje povolanie berie ako poslanie. Baristi srdcom i krvou túžia najmä po neopakovateľnom kávovom zážitku. Návšteva kávovníkovej plantáže, spoznávanie kávy inak ako len zo šálky, návšteva coffee shopov spojená so spoznávaním kávovej kultúry danej krajiny je výsledkom nášho spoločného úsilia so zahraničnými partnermi.

Občianske združenie MEDZINÁRODNÝ KÁVOVOVÝ INŠTITÚT v spolupráci s akreditovaným školiacim strediskom Academy of Coffee a Štátnym inštitútom odborného vzdelávania vniesli do kávového sveta medzi mladých baristov nový vietor. Projekt „SLOVAK BARISTA CUP“ junior je súťaž určená pre všetkých mladých baristov a nadšencov kávy, ktorí ovládajú svoje baristické zručnosti na akejkoľvek úrovni.

V každom kole si viac ako tridsiatka mladých baristov, spolu so svojimi pedagógmi vzájomne vymieňa nové poznatky a skúsenosti. Do každého kola prichádzajú s kreatívnymi nápadmi spájania kávy s inými ingredienciami vo voľných nápojoch, vylepšenými technikami pri príprave espressa či cappuccina, ale i zaujímavosťami a vlastnými dekoráciami pri servise. Súťaž podporuje rozvíjanie kreativity študentov a tiež rozvoj ich osobnosti. Napomáhame systému duálneho vzdelávania a zvyšovania kvality odborného personálu v gastronomických prevádzkach prehlbovaním vzťahov medzi súťažiacimi a partnermi súťaže, a teda majiteľmi a prevádzkami podnikov, ale i pražiarmi či profesionálnymi baristami, ktorí sa neváhajú podeliť o svoje skúsenosti s mladšími kolegami.

Hlavným poslaním súťaže je:

-  podporovať odborné zručnosti, prezentačné a kreatívne schopnosti
-  viesť k samostatnej a pravidelnej tvorivej činnosti,
-  motivovať k zmysluplnému cielenému využívaniu voľného času,
-  podporovať záujem o seba vzdelávanie,
-  rozvíjať potenciál žiakov a ich prínosu do gastronómie i cestovného ruchu na Slovensku
-  vytvárať vzťah žiakov k samotným odborným predmetom, učebným odborom alebo študijným odborom súvisiacich s gastronómiou, hotelierstvom i cestovným ruchom
-  vytvárať vzťah žiakov k pedagógom, vzájomnú podporu a pochopenie
-  vytvárať vzťah žiakov a pedagógov k odborným a medzinárodným uznávaným komisárom, vzájomnú podporu a pochopenie, vymieňanie si vedomostí, zručností a praktických skúseností
-  rozvíjať záujem žiakov o gastronómiu, cieľavedome prispievať k zvyšovaniu počtu študujúcich žiakov v danom odvetví, formovať v nich trvalý vzťah k tejto činnosti v záujme pozdvižovania kávovej kultúry i celkovej gastronómie na Slovensku a formovania zdravého životného štýlu aj v kombinácii s kávou a jej zdravou prípravou
-  vytvárať pre žiakov, pedagogických zamestnancov, odborných zamestnancov, školy a školské zariadenia konkurenčné prostredie na vzájomné porovnávanie schopností, zručností, vedomostí a kvality výchovno-vzdelávacieho procesu



Článok 2

Štruktúra súťaže, počet kôl, počet a charakteristiku kategórií

Odštartovali sme v roku 2015. Pravidelne sa súťaže zúčastňuje 15 až 20 odborných škôl a hotelových akadémií z celého Slovenska. Počas kalendárneho roka prebieha šesť kôl v spolupráci so vzdelávacími inštitúciami, slovenskými výstaviskami i nákupnými centrami.

Hlavný program prebieha na pomyselnom pódii, kde sa všetci súťažiaci predvádzajú v príprave dva krát espresso, dva krát cappuccino a dva krát voľný nápoj, ktorého hlavnou zložkou musí byť samozrejme káva. Okrem kávy sa každý súťažiaci musí vyhrať s ďalšími povinnými zložkami, ktoré v každom kole prispôbujeme na základe sezónnosti, požiadaviek súťažiacich alebo pedagógov, ale i nových výrobkov partnerov súťaže. Všetky nápoje je potrebné pripraviť v časovom limite desať minút a za prísnych technických a hygienických postupov.

Jednou z hlavných súťažných disciplín, na ktorú kladieme obzvlášť dôraz je disciplína „nastavenie mlynčeka.“ Súťažiaci si losuje jednu z káv našich partnerov, slovenských i zahraničných pražiarní. Počas časového limitu 10 minút a 250 gramov kávovníkových zŕn musí pripraviť dokonalé espresso podľa predpísaných parametrov. Správna hrúbka mletia, dodržanie objemu a času extrakcie či celková hygiena sú základnými hodnotiacimi bodmi.

K súťažným disciplinám sa v minulom roku pridala nová, vzdelávacia disciplína, „alternatívna príprava kávy.“ Táto vzdelávacia disciplína sa premenila na bodovaciu a jej hodnotenie sa započítava do celkového bodovania. Súťažiaci losujú zo štyroch najviac používaných alternatívnych príprav kávy na Slovensku i vo svete. Rozdielnosť hrúbky mletia, teploty vody i použitie správneho pomeru pomletého kávovníkového zrna a vody boli základnými hodnotiacimi parametrami pri príprave cez Chemex, Aeropress, FrenchPress a V60.

Každá súťažná disciplína ponúka vlastné bodové ohodnotenie, na základe ktorého získa súťažiaci celkové umiestnenie v danom kole. Každé umiestnenie od prvého až po desiate miesto získa konkrétny počet bodov, z ktorých po sčítaní zo všetkých kôl počas roka vznikne celkový víťaz, účastník fakultatívneho pobytu v Brazílii. Bodové ohodnotenie podľa umiestnenia v danom kole je nasledovné:

 10. miesto	– 1 bod	5. miesto	- 6 bodov
 9.miesto	– 2 body	4. miesto	- 7 bodov
 8. miesto	- 3 body	3. miesto	- 8 bodov
 7. miesto	– 4 body	2. miesto	- 9 bodov
 6. miesto	– 5 bodov	1. miesto	- 10 bodov

Šancu zabodovať majú aj menej skúsení študenti. Výrazne sa nám podarilo motivovať mladších, neskúsenejších študentov k účasti v súťaži aj vďaka samostatnej kategórii, v ktorej si sily merajú iba študenti prvých ročníkov Stredných škôl a Hotelových akadémií zo Slovenska. V súčasnosti teda máme dve kategórie súťažiacich:

-  kategória starších žiakov (2. – 5. ročník)
-  kategória mladších žiakov (1. ročník)



Článok 3

Odborné a organizačné zabezpečenie súťaže a činnosti odborných komisií

Organizačné zabezpečenie zastrešuje MEDZINÁRODNÝ KÁVOVÝ INŠTITÚT so všetkými jeho partnermi prostredníctvom zabezpečenia priestorov, ocenení a celkového materiálneho technologického vybavenia za účelom plynulého priebehu daného kola súťaže. Odborné zabezpečenie má pod záštitou akreditované školiace stredisko Academy of Coffee a Štátny inštitút odborného vzdelávania, ktoré spolupracujú pri tvorbe jednotlivých propozícií i kontrole priebehu súťažných disciplín.

Komisárov súťaže tvoria odborníci zo Slovenskej i Českej kávovej scény. Mnohí z nich vlastnia uznávané pražiarne, gastronomické prevádzky či školiace strediská, alebo pracujú ako profesionálni baristi a barmani v prestížnych podnikoch.

Komisia je rozdelená do nasledovných kategórií:

-  Degustačná komisia (pre každé pracovisko samostatne)
-  Technická komisia (pre každé pracovisko samostatne)
-  Technická komisia pri nastavení mlynčeka
-  Komisia alternatívnej prípravy kávy

Okrem silného odborného zázemia celej súťaže, vďaka profesionálnym komisárom so Slovenska i Čiech, zahraničným partnerom, pražiarom a pestovateľom máme po svojom boku množstvo ozajstných priateľov, ktorí sú nielen partnermi súťaže, ale i podporou pre školy a samotných súťažiacich. Cieľom ich podpory je vychovávanie si nových kolegov s odbornými znalosťami a zručnosťami, no najmä motivácia študentov pokračovať v umení baristiky a rozširovaní si povedomia nielen o jej príprave, ale aj o ťažkej práci jej pestovateľov. Bez silných partnerov by sme neboli ani my, a teda ani súťaže či ich hlavná výhra, Brazília. Hoci sú si v kávovom priemysle „konkurenciou“, spojili sa pre podporu mladých talentov, aby ukázali, že im budúcnosť kvalitnej a kvalitne pripravenej kávy na Slovensku nie je ľahostajná.



Článok 4

Súťažné podmienky, zadania, hodnotenie vedomostí a zručností študentov



Nastavenie mlynčeka

Súťažiaci má k dispozícii 250g upražených kávovníkových zŕn a časový limit 10minút, počas ktorého musí pripraviť espresso s časom extrakcie 20 až 30 sekúnd a s objemom 20 až 30 ml. Každý súťažiaci si losuje konkrétny typ kávy našich partnerov, vďaka čomu nie je možné opakovať rovnaké nastavenia mlynčeka v jednotlivých kolách. Súťažiaci sa musia neustále doslova „hrať“ a hľadať správnu polohu mlecích kameňov. Pre splnenie tejto disciplíny je potrebné ovládať základnú prácu s mlynčekom a pochopiť vplyv hrúbky mletia a následne hmotnosti jednej porcie na celkový objem i vzhľad espressa.



Príprava kávových nápojov

Súťažiaci má k dispozícii spolu 20 minút. Tento čas je rozdelený na hlavnú, súťažnú časť a časť prípravy pracoviska. Hlavná časť pozostáva z časového limitu 10 minút. Študenti pripravujú dve espressá, dve cappuccina a dva voľne miešané nápoje, ktorých základom je káva. Okrem nápojov sa hodnotí dodržiavanie postupov pri ich príprave, hygiena počas práce i na pracoviska či komunikatívnosť. Ďalších 10 minút sa rozdeľuje na 5 minút prípravy pracoviska pred začiatkom svojho vystúpenia, a taktiež 5 minút na upratanie pracoviska po skončení svojho pôsobenia v súťaži.



Alternatívna príprava kávy

V každom kole je predstavená jedna z najviac používaných alternatívnych príprav kávy na Slovensku i vo svete. Postupne sa študentom, ale i ich pedagógom predstavujú prípravy kávy cez Chemex, Aeropress, Walkure, V60, French Press i príprava kávy v džezve. Okrem odborného výkladu komisára si každý súťažiaci musí konkrétnu prípravu kávy aj vyskúšať a kávu z nej ochutnať. Presnosť, rýchlosť, precíznosť, hygiena, komunikatívnosť každého z baristov sú aj v tejto disciplíne hlavnými bodmi záujmu našich komisárov.

Počas kalendárneho roka sa súťaží v spolu šiestich kolách. Súťažiaci získavajú body podľa umiestnenia v danom kole. Čím viac kôl absolvujú, tým majú väčšiu šancu získať hlavnú výhru. Všetci študenti bojujú o fakultatívny pobyt na kávovníkových plantážach v Brazílii, ktorý im okrem života kávy odhalí aj životy jej pestovateľov či kávovú kultúru danej krajiny. Všetci súťažiaci si z jednotlivých kôl odnášajú množstvo zážitkov a nových poznatkov aj taktiež hodnotné ceny od štedrých partnerov súťaže. V každom kole sa osobitne hodnotia výkony súťažiacich aj v špeciálnych kategóriách.



„najlepšia technika“,



„najlepšia technika mlynčeka“



„najlepší voľný nápoj“

Okrem výsledných nápojov sa hodnotí technika pri ich príprave, dodržiavanie správnych postupov a samozrejme celková hygiena počas práce i na pracovisku. Dôležitú úlohu pri bodovaní zohráva aj servis a komunikatívnosť súťažiaceho. Komisárov okrem harmónie chutí zaujíma kreativita a dodržanie celkového objemu nápojov, ktorý je vopred stanovený v propozíciách konkrétneho kola. Hodnotenie prebieha v súlade so základnými pravidlami baristiky a s učebnými osnovami Stredných odborných škôl a Hotelových akadémii.



Článok 5

Identifikačné údaje a kontaktné údaje organizátora súťaže

Názov:	MEDZINÁRODNÝ KÁVOVÝ INŠTITÚT
Adresa:	Trnavská cesta 813/3
Mesto:	926 01 Sered'
IČO:	524 526 89
Web:	www.kavovyinstitut.sk
Email:	info@kavovyinstitut.sk
Mobi:	0948 977 426
Prezident:	Oldřich Holíš
Viceprezident:	Veronika Holíšová

Článok 6

Podmienky účasti žiakov v súťaži a rámcový postupový kľúč

Súťaž SLOVAK BARISTA CUP junior je určená pre žiakov, študentov stredných odborných škôl a hotelových akadémií, prípadne iných vzdelávacích inštitúcií, ktorých študenti ovládajú aspoň minimálne baristické zručnosti (prípravu kávových a kávovo mliečnych nápojov pomocou pákového kávovaru) a majú možnosť prípravy pred jednotlivými kolami súťaže v rámci svojej domovskej školy, prípadne v spolupráci s *MEDZINÁRODNÝM KÁVOVÝM INŠTITÚTOM* a jeho partnerov.

Zúčastniť súťaže sa môže každý študent po zaplatení štartovného, ktorého výšku si určuje organizátor, prípadne spoluorganizátor pre každé kolo individuálne v závislosti od výšky nákladov. Účasť žiakov na súťažiach je dobrovoľná. Súťaže a príprava na súťaže sa organizujú v rámci vyučovania alebo v čase mimo vyučovania.

Každý účastník, ktorý absolvuje aspoň jedno kolo daného ročníka súťaže je súčasťou aktuálneho ročníka a má právo zúčastňovať sa daných kôl, zbierať body a zabojsovať tak o hlavnú výhru, ktorou je fakultatívny pobyt v Brazílii. Súťaž je celoštátna, avšak postup na medzinárodné kolo nie je zabezpečený, nakoľko súťaž pre juniorov na medzinárodnej úrovni neprebíha.

Článok 7

Podmienky a spôsob zabezpečenia bezpečnosti a ochrany zdravia účastníkov súťaže

Počas organizovania súťaže je dodržaná bezpečnosť a ochrana zdravia všetkých účastníkov súťaže a sprievodných podujatí prostredníctvom ústneho poučenia o BOZP a manipulácii s konkrétnym technologickým vybavením súťaže pred každým kolo osobitne. Za dodržiavanie bezpečnosti počas súťaže zodpovedá organizátor súťaže a pedagogický zamestnanec poverený riaditeľom školy alebo školského zariadenia, ktorý je spoluorganizátorom súťaže, prípadne ako doprovod súťažiacieho.



+421 948 977 426
+421 907 516 116



info@kavovyinstitut.sk



Trnavská cesta 813/3
926 01 Sered'
Slovenská republika

Do miesta konania súťaže a späť cestujú žiaci výhradne v sprievode pedagogického zamestnanca školy alebo školského zariadenia alebo v sprievode inej plnoletej osoby, ktorú písomne poveril riaditeľ školy alebo školského zariadenia so súhlasom zákonného zástupcu dieťaťa.

Organizátor súťaže zabezpečuje počas súťaže a s ňou súvisiacich podujatí dodržiavanie príslušných bezpečnostných predpisov, ktoré sú platné a účinné pre daný druh činnosti.

Článok 8

Charakteristika medzinárodnej súťaže, ak sa koná medzinárodné kolo

Súťaž SLOVAK BARISTA CUP je na celoštátnej úrovni, nakoľko sa jednotlivých kôl zúčastňujú vzdelávacie inštitúcie z celého Slovenska. Avšak vstup do súťaže nie je podmienený slovenskou národnosťou, a tak v niektorých kolách je zabezpečená medzinárodná účasť spolupracujúcich škôl zo zahraničia, a to najmä z Českej republiky a Ukrajiny.

Charakteristika súťaže s medzinárodnou účasťou zostáva nezmenená a komunikácia zostáva plynulá z dôvodu odborného zastrešenia a medzinárodných komisárov. Medzinárodné kolo mimo Slovenskej republiky neprebíha z dôvodu v súčasnosti neexistujúcich majstrovstiev baristiky pre juniorov.

Článok 9

Odborná príprava žiakov na školské, okresné, krajské, celoštátne a medzinárodné súťaže

Odborná príprava žiakov prebieha na školskej úrovni pred každým kolom osobitne, alebo po dohode s organizátorom a spoluorganizátorom v priestoroch organizátora a jeho partnerov vo vopred dohodnutom termíne. Súčasťou súťaže je aj systematická príprava formou prednášok, seminárov, tréningov, riadenej odbornej činnosti pod vedením pedagogických zamestnancov a ďalších odborníkov.

Príprava a tréning je umožnený súťažiacim aj v daný deň jednotlivého kola súťaže, hodinu pred otvorením súťaže, pri väčšom počte súťažiacich aj jeden deň vopred, a teda pred termínom uskutočnenia daného kola súťaže.



Článok 10

Štruktúra rozpočtu, použitie a postup pri zúčtovaní finančných prostriedkov

Finančné prostriedky na zabezpečenie súťaže sú získané z partnerských príspevkov partnerov a členských príspevkov členov *MEDZINÁRODNÉHO KÁVOVÉHO INŠTITÚTU* ako aj z vlastných zdrojov združenia, prípadne schválených dotácií na úrovni samospráv i štátu. Organizátor súťaže použije vybrané finančné príspevky na úhradu nákladov spojených s organizáciou všetkých kôl súťaže. Z finančných prostriedkov určených na zabezpečenie súťaže sú uhrádzané výdavky:

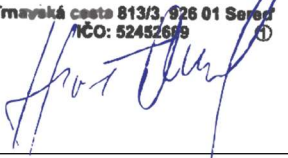
-  cestovné komisárov a organizátorov súťaže
-  stravovanie komisárov a organizátorov súťaže
-  ubytovanie komisárov a organizátorov súťaže
-  materiálno-technické zabezpečenie súťaže zohľadňujúce špecifické potreby danej súťaže, vrátane nákladov na prípravu súťaže, kancelárske potreby, prenájom nevyhnutnej techniky a pomôcok, nákup tovarov potrebných na uskutočňovanie súťaží zručností v rôznych odboroch, telekomunikačné výdavky, tlač, kopírovanie a výrobu potrebných marketingových materiálov
-  priestorové zabezpečenie súťaže,
-  odmeny za vykonanú prácu podľa prílohy
-  ceny pre všetky súťažné disciplíny i kategórie

Na súťaže sa prednostne využívajú priestory objektov škôl a školských zariadení bezplatne, v odôvodnených prípadoch na základe dohody s poskytovateľom priestorov za úhradu prevádzkových nákladov.

Článok 11

Schválenie a účinnosť

Tento Organizačný poriadok schválilo Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky dňa 16. 12. 2022 pod číslom 2022/12488:10-A2200 s účinnosťou od 1. januára 2023.


**MEDZINÁRODNÝ
KÁVOVÝ INŠTITÚT**
Trnavská cesta 813/3, 926 01 Sered'
IČO: 52452659

Oldřich Holíš
prezident
MEDZINÁRODNÉHO KÁVOVÉHO INŠTITÚTU



+421 948 977 426
+421 907 516 116



info@kavovyinstitut.sk



Trnavská cesta 813/3
926 01 Sered'
Slovenská republika