

Hotelová akadémia Prešov
Slovenská barmanská asociácia
AEHT – Asociácia európskych škôl hotelierstva a turizmu
Úrad Prešovského samosprávneho kraja

usporiadajú

pod záštitou predsedu Prešovského samosprávneho kraja

PaedDr. Milana Majerského, PhD

26. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov

EUROCUP 2018

Oficiálni sponzori:

KOFT, s. r. o.
FFH - LA FONDATION POUR LA FORMATION
HÔTELIÈRE
FFH - NADÁCIA PRE VZDELÁVANIE V HOTELIERSTVE, ŽENEVA
COCA COLA
MONIN

P R O P O Z Í C I E

EUROCUP - BARISTICKÁ SÚŤAŽ

07. 11. 2018 – Hotelová akadémia Prešov

Názov súťaže:	EUROCUP JUNIOR BARISTA 2018	Prešov
Organizátor súťaže:	Hotelová akadémia Prešov	
Odborný garant súťaže:	MUSETTI SLOVAKIA s. r. o.	Musetti Slovakia s. r. o., Hraničná 53, 821 09 Bratislava
Miesto konania:	Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov	
Registrácia prihlášok:	do 19. 10. 2018 na emailovej adrese eurocup2018@hapresov.edu.sk	
Súťažiaci:	žiaci stredných odborných škôl do veku 21 rokov vrátane	
Maximálny počet súťažiacich:	12 , z jednej školy sa môžu prihlásiť maximálne dvaja žiaci, rozhoduje poradie, v ktorom budú prihlášky doručené	
Kategória nápojov a počet porcií:	4 x Espresso	15 minút
	4 x Cappuccino	
	4 x Espresso Tonic	
Štartovné:	10,00 € za každého súťažiaceho	
Účastnícky poplatok:	podľa objednávky stravy a ubytovania v prihláške školy	
Garant súťaže:	Vladimír Kmec	
Hlavný degustačný komisár:	Mgr. Pavol Krajňák	
Hlavný technický komisár:	Mgr. Peter Krajňák	
Hodnotenie súťaže:	Hodnotiace kritériá podľa priložených vzorov hodnotiacich hárkov. Rozhodnutie poroty je konečné. Prípadný protest je možné podať u garanta súťaže pred vyhlásením výsledkov.	
Hlavný partner súťaže:	MUSETTI SLOVAKIA s. r. o.	
Partneri súťaže:	ASTORIA – Think espresso ITALY Coca Cola MONIN	
Povinné zložky:	Espresso: 25-35 ml, 9 g na porciu	mlynček nastavený vopred, súťažiaci nesmie meniť nastavenie mlynčeka
	Cappuccino: 180 ml	
	Espresso Tonic espresso, Tonic – dodá partner súťaže Coca-Cola, sirupy Monin dodá partner súťaže Monin.	suroviny musia byť odmeriavané

Porcelán espresso:	Hlavný partner súťaže. / 70 ml	
Porcelán cappuccino:	Hlavný partner súťaže. / 180 ml	
Espresso Tonic:	Sklo, barmanské náradie, podnos si súťažiaci zabezpečí sám	
Servírovanie:	Kaviarenský spôsob = nerezové tácky, kávové i mocca lyžičky si zabezpečí súťažiaci sám. Sprievodný snack k nápoju je povolený, dekorácia umiestnená mimo pohára alebo šálky sú vítané a môžu súťažiacemu priniesť body navyše za kreativitu.	dekorácia bez obmedzení
Ľad:	Dodá organizátor súťaže	kalíškový a drvený
Hudobný sprievod:	Dodá organizátor súťaže	
Oblečenie:	Vhodné baristické oblečenie, prípadne školská uniforma pre praktické vyučovanie. Súčasťou oblečenia bude baristická zástera s logom Musetti, ktorú dodá hlavný partner súťaže.	
Časový harmonogram:	6 min príprava, 15 min súťaž, 6 min upratovanie.	Príprava súťažiaceho prebieha počas vystúpenia predchádzajúceho súťažiaceho
Ceny:	1. miesto: Kávovar TUBE 2. miesto: pohár + darčeková taška Musetti Slovakia a partneri súťaže 3. miesto: pohár + darčeková taška Musetti Slovakia a partneri súťaže Najlepšie cappuccino: teflonová kanvička + darčeková taška Najlepšia technika: tamper + darčeková taška	Hlavný partner, partneri, organizátor
Technické zabezpečenie:	MUSETTI SLOVAKIA s. r. o.	
Súťažiaci si musí zabezpečiť:	Kanvičky na mlieko, utierky, porciovaný cukor	
Hlavný partner súťaže dodá:	Kávovar SAE Forma, dvojpákový	
	Mlynček Macap M5D Plus s priamym mletím	
	Káva Musetti Gold cuvée, mlieko	Kávu Musetti Gold cuvée na tréning si môžu súťažiaci zabezpečiť cez internet www.musetti.sk
	Váha, knock out box, tamper, porcelán na espresso a cappuccino, baristické zástery s logom Musetti	
	Technické hárky upravené pre úroveň junior	

Časový harmonogram 07. 11. 2018	Možnosť tréningu	7.15 – 8.30
	Zraz súťažiacich, losovanie poradia, inštrukcie	8.00 – 9.00
	Slávnostné otvorenie súťaže	9.00
	Začiatok súťaže	9.15
	Predpokladané ukončenie súťaže	15:30
	Vyhlásenie výsledkov a odovzdanie cien	16:00

ĎALŠIE SÚŤAŽNÉ PODMIENKY

Súťažný čas: Pri prekročení časového limitu na prípravu nápojov o viac ako 2 minúty bude súťažiaci diskvalifikovaný. Po prekročení času do doby 2 minút budú súťažiacemu odrátané body takto: za každých 5 sekúnd mínus 1 bod.

Postup pri súťaži: Každý súťažiaci si na súťažný stôl prinesie všetky potrebné pomôcky a ingrediencie pred začatím súťaženia počas prípravy pracoviska. V prípade zabudnutia akejkoľvek suroviny alebo pomôcky si ju súťažiaci môže zabezpečiť dodatočne, ale sám bez pomoci iných osôb a bez prerušenia a zastavenia časomieru.

Súťažiaci musí počkať na pokyn komisára k začiatku svojho vystúpenia. Technická komisia skontroluje čistotu pracoviska a stroja. Následne zdvihnutím ruky súťažiaceho spustí komisia časomieru. Keď súťažiaci skončí svoje celkové vystúpenie, zdvihnutím ruky zastaví časomieru. Degustačná komisia zhodnotí a zapíše kontrolované kávové nápoje hneď po naservírovaní na stôl. Postupnosť prípravy je stanovená: Espresso, Cappuccino, Espresso Tonic. V prípade zámeny poradia pri príprave nápojov, je súťažiaci túto zmenu vopred oznámiť.

Pri príprave Espresso Tonic môžu súťažiaci uplatniť svoju kreativitu pri výbere tonicu, či sirupu. Suroviny na výrobu súťažných nápojov uvedené v priloženom zozname zabezpečí usporiadateľ, a súťažiaci si ich vyberie z ponukového stola. Súťažiaci môže použiť aj inú príchuť sirupu MONIN ako je uvedená v prílohe, v takom prípade si daný sirup zabezpečuje sám na vlastné náklady.

Po ukončení súťaže musí súťažiaci ostať na súťažnej pozícii až do doby, kým nedostane pokyn od komisára k upratiu pracoviska. Súťažné stoly budú po každom vystúpení upratané a pripravené na ďalšie kolo. Tento postup sa opakuje po každom kole. Po svojom vystúpení súťažiaci svoje pomôcky a suroviny odnesie v rámci časového limitu 6 minút určeného na upratanie pracoviska.

Každý súťažiaci má právo dožadovať sa technickej pauzy ak stroje nebudú pracovať v 100% režime. Následná technická obhliadka a náprava chyby nebude súťažiacemu počítaná do celkového súťažného času. Technickú pauzu si súťažiaci vyžiada zdvihnutím ruky a vyslovením slova TIME!

Informácie: Mgr. Ľudmila Harčariková
Baštová 32
080 01 Prešov
mobil: +421 948 885 766
eurocup2018@hapresov.edu.sk

Súhlas so spracovaním osobných údajov

Ja, dolupodpísaný (á):

Meno _____ Priezvisko _____

týmto udeľujem prevádzkovateľovi Hotelovej akadémii Prešov súhlas v zmysle čl. 6 ods. 1 písm. a) Nariadenia Európskeho Parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES (všeobecné nariadenie o ochrane údajov) (ďalej len Nariadenie GDPR), resp. § 13 ods. 1 písm. a) zákona č. 18/2018 Z. z. o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov so spracovaním mojich osobných údajov (ďalej len zákon), ktoré som dobrovoľne poskytol / poskytla za účelom prihlásenia sa na baristickú súťaž a medzinárodnú barmanskú súťaž juniorov Eurocup 2018 v Prešove.

Svojím podpisom potvrdzujem, že som bol (a) poučený (a) o svojich právach, ako právach dotknutej osoby uvedených v čl. 15 až 23 Nariadenia GDPR, resp. § 19 až 30 zákona a že svoje identifikačné údaje, ktoré som poskytol / poskytla sa zhodujú so skutočnosťou, a že sú úplné, pravdivé a presné.

V, dňa.....

podpis poskytovateľa údajov

Vážená verejnosť, účastníci a návštevníci podujatia

Prevádzkovateľ – Hotelová akadémia Prešov, so sídlom Baštová 32, Prešov, IČO: 00162191 si Vás dovoľuje informovať, že v čase konania baristickej súťaže a medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov Eurocup 2018 v dňoch 07. a 08. novembra 2018 dôjde na vyhradených miestach k zaznamenávaniu priebehu súťaží audiovizuálnou technikou, ktoré bude uskutočňovať prevádzkovateľ. Vaše osobné údaje vo forme obrazových snímok a obrazovo – zvukových záznamov prevádzkovateľ spracúva za účelom propagácie podujatí a zdeklarovania ich priebehu, v súlade s čl. 6 ods. 1 písm. f) NARIADENIA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) 2016/679 z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES (všeobecné nariadenie o ochrane údajov). Obrazové snímky a obrazovo-zvukové záznamy z podujatí zverejnené na webovom sídle prevádzkovateľa – Hotelová akadémia Prešov: www.hapresov.edu.sk, facebookovej stránke: [hotelka.po](https://www.facebook.com/hotelka.po) a iných, budú uchovávané po dobu 3 rokov.

Súhlas so spracovaním osobných údajov, prosím vytlačiť, podpísať konkrétnou osobou – súťažiacimi i sprevádzajúcimi osobami, preskenovať a zaslať spolu s prihláškou na eurocup2018@hapresov.edu.sk

SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

Sortiment MONIN – sirupy*

MONIN Orange Spritz sirup
MONIN Broskyňový sirup
MONIN Sugar cane sirup – cukrový
MONIN Karamelová sirup
MONIN Čokoládový sirup
MONIN Vanilkový sirup

Sortiment Coca cola*

Kinley Tonic
Kinley Ginger Ale
Kinley Virgin Mojito
Kinley Bitter Rose

***Produkty tu uvedených príchutí budú zabezpečené sponzorsky. Súťažiaci môže použiť aj iný produkt MONIN, v takom prípade si ho zabezpečuje sám.**