

**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. Milan Majerský, 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

ORGANIZAČNÉ POKYNY

- Termín:** 7. – 8. november 2018
Miesto: Športová hala Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 3
- Prihlášky:** Mgr. Ľudmila Harčariková
Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov
Mobil: +421 948 885 766
E-mail: ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk
Web: www.eurocup.sk
- Súťažné družstvá:** dvojčlenné. Súťaž je určená pre žiakov stredných odborných škôl. Vekový limit je 21 rokov. Z každej školy sa môže súťaže zúčastniť len jedno 2-členné družstvo. Počet družstiev zo slovenských škôl bude obmedzený na 30, usporiadateľ si vyhradzuje právo výberu (podľa poradia podania prihlášok a členstva v SKBA) a právo zaradiť do súťaže 2 družstvá z usporiadateľskej školy.
- Riaditeľ súťaže:** MVDr. Jozef Šenko, riaditeľ Hotelovej akadémie Prešov
- Čestný riaditeľ súťaže:** MVDr. Milan Pribula
- Hodnotiacia komisia
a odborný garant súťaže:** Slovenská barmanská asociácia
- Štartovné:** **10,- EUR** za jedného súťažiaceho. Školy, ktoré sú členmi SKBA a majú zaplatený členský príspevok za rok 2018, štartovné neplatia.
- Účastnícky poplatok:** podľa objednávky ubytovania a stravy v tlačive **Prihláška školy** (prihláška školy k dispozícii na www.eurocup.sk).
V prípade požiadavky na úhradu účastníckeho poplatku a štartovného na faktúru je potrebné zaslať na horeuvedenú adresu najneskôr do 25. októbra 2018 objednávku s fakturačnými údajmi objednávateľa.
- Ubytovanie:** Hotel Lineas, Budovateľská 14, Prešov www.lineas.sk
- Stravovanie:** V mieste ubytovania a v priestoroch Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov

Registrácia účastníkov po príchode sa uskutoční v priestoroch recepcie Hotela Lineas Prešov. Po zaplatení účastníckeho poplatku pri registrácii dostanú účastníci menovky a stravné lístky. Strava bude vydaná po predložení stravných lístkov.

Ubytovacie priestory je potrebné uvoľniť do **10,00 h. v deň odchodu**, resp. iný čas odchodu nahlásiť pri prezentácii v mieste ubytovania.

HARMONOGRAM

Utorok

6. november 2018

od 14.00

Príchod účastníkov baristickej súťaže (súťažné družstvá, hostia, komisári), registrácia na recepcii Hotela Lineas, Budovateľská 14, Prešov www.lineas.sk ubytovanie.

Streda

7. november 2018

7.00 – 9.00

Raňajky (Hotel Lineas, resp. v mieste ubytovania),

7.15 – 8.30

tréning a skúška kávovarov, Hotelová akadémia (HA) Prešov, C2 – C3,

9.00 – 9.15

otvorenie baristickej súťaže, HA Prešov, C2 – C3,

9.15 – 16.00

baristická súťaž, HA Prešov, C2 – C3,

10.00 – 16.00

workshopy a prezentácie, HA Prešov, sektor C (C5),

výstavy, HA Prešov, sektor C (C5), baristický inventár pre alternatívne spôsoby prípravy kávy,

ochutnávky, HA Prešov, sektor C (C5), alternatívne druhy káv (HA Prešov), dezerty, sirupy, nealko nápoje od produktových partnerov súťaže,

11.30 – 14.00

obed – školská reštaurácia Floriánka a HA Prešov, sektor A,

16.00

vyhodnotenie baristickej súťaže a odovzdávanie ocenení,

16.30 – 17.00

písomný test pre súťažiacich v barmanskej súťaži, HA Prešov, sektor D

16.30 – 17.00

porada s hlavným komisárom barmanskej súťaže a organizátormi, HA Prešov, losovanie poradia súťažiacich na barmanskej súťaži, C2 – C3

17.30 – 18.30

večera (Hotel Lineas),

19.30

Workshopy (Hotel Lineas).

Štvrtok

8. november 2018

7.00 – 8.30

Raňajky (Hotel Lineas, alebo miesto ubytovania),

9.15 – 9.30

otvorenie barmanskej súťaže, Športová hala HA Prešov,

9.30 – 16.00

barmanská súťaž, Športová hala HA Prešov,

9.30 – 16.00

ochutnávky: alkoholické a nealkoholické nápoje, sirupy, Športová hala HA Prešov,

Function bar s miešanými nápojmi, Koft, Športová hala HA Prešov - vstupná rotunda,

prezentácie: regionálnych remeselných výrobcov doplnkového gastronomického inventára,

9.00 – 18.00

VIP bufet v školskej reštaurácii Floriánka pre vedúcich družstiev, partnerov podujatia a pozvaných hostí,

9.00 – 14.00

Deň otvorených dverí, HA Prešov,

prehliadka školy so sprievodcami,
ukážky praktických zručností žiakov HA Prešov - flambovanie, carving,
miešané nápoje, zdobenie perníkov, skladanie obrúskov, Blindekuh
reštaurácia – skúste si ako chutí svet ľuďom so zrakovou nedostatočnosťou,
výstava slávnostných tabúľ,
prezentácie o aktivitách školy,
ukážky testov na prijímacie skúšky, ukážky maturitných prác,
prezentácie zahraničnej praxe,
kvíz.

11.30 – 14.00 obed, HA Prešov, sektor A,

16.00 vyhodnotenie barmanskej súťaže a odovzdávanie ocenení, Športová hala
Hotelovej akadémie Prešov,

18.00 záverečný raut, HA Prešov, sektory B a C.

piatok 9. november 2018

7.00 – 9.00 Raňajky (Hotel Lineas, respektíve v mieste ubytovania),

do 10.00 ukončenie ubytovania,

od 10.00 exkurzia v regióne (dobrovoľné, účasť podľa záujmu).

SÚŤAŽNÉ PODMIENKY

KATEGÓRIE NÁPOJOV:

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| 1. kategória – After dinner cocktail | 4 porcie |
| 2. kategória – Fancy soft drink | 4 porcie |

Receptúry:

Každý súťažiaci si zostaví vlastné originálne receptúry pre obidve kategórie nápojov podľa podmienok uvedených ďalej a tieto v termíne do 19. októbra 2018 prihlási do súťaže.

After dinner cocktail musí obsahovať ako bázu jeden z ponúkaných rumov značky Bacardi, konkrétne – **Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro** alebo **Oakheart original**, podľa vlastného výberu, v objeme min. 3 cl. Ostatné suroviny smú byť modifikátormi (napr. bitters, sirupy, likéry, apod.). V prípade použitia ďalšieho spiritusu musí byť jeho objem menší ako objem povinnej suroviny rumu značky Bacardi podľa vlastného výberu.

After dinner cocktail môže obsahovať maximálne 4 alkoholické ingrediencie. Je dovoľené použitie jednej (1) doma pripravenej ingrediencie v množstve neprevyšujúcom objem bázy – zvoleného Bacardi rumu, maximálne množstvo doma pripravenej ingrediencie je 3 cl. Pre výrobu doma pripravenej ingrediencie nie je možné použiť bázu, Bacardi rum.

Minimálny objem alkoholu v receptúre After dinner cocktail je 4 cl, maximálny objem alkoholu je 7 cl.

Fancy soft drink musí obsahovať **sirup MONIN** z portfólia spoločnosti RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s. r. o. v množstve **min. 1 cl** a ľubovoľný nealkoholický výrobok.

Receptúry prihlásené do súťaže sú záväzné a nemenné. Za správnosť prihlásenej receptúry zodpovedá súťažiaci. V receptúrach je potrebné uvádzať či sa jedná o sirup alebo likér, popr. uviesť výrobcu, tak aby daná surovina bola jednoznačne identifikovateľná a nezameniteľná. Súčasťou receptúry súťažného nápoja je aj charakteristika nápoja. **Sirupy iných značiek ako MONIN nie sú dovoľené.**

Všetky receptúry sa stávajú majetkom Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov.

Ingrediencie:

Ľubovoľné, zodpovedajúce prihlásenej receptúre s ohľadom na povinné suroviny, udané v centilitroch (cl), dashes (strekoch) a drops (kvapkách).

Suroviny musia byť odmeriavané. Maximálny počet ingrediencií je obmedzený na šesť (6), vrátane strekov, kvapiek a vložiek.

Nie je dovoľené použitie ohrievaných ingrediencií. Nie je dovoľené zmiešanie viacerých ingrediencií za účelom aby sa výsledná ingrediencia počítala za jednu.

Mliečne produkty sú dovoľené. Použitie zmrzliny je dovoľené v množstve max. 6 cl. Použitie čerstvých vajíčok je dovoľené. Je dovoľené použitie **1 doma pripravenej suroviny (nie však sirupu, tie dodáva sponzor súťaže), platí pre obe kategórie nápojov. Ak súťažiaci použije doma pripravenú ingredienciu, do prihlášky receptúry (v časti postup) musí uviesť jej presné zloženie a spôsob prípravy.**

Suroviny na výrobu súťažných nápojov uvedené v priloženom zozname zabezpečí usporiadateľ, a súťažiaci si ich vyberie z ponukového stola priamo na javisku. Súťažiaci môže použiť aj inú príchuť sirupu MONIN ako

je uvedená v prílohe, v takom prípade si daný sirup zabezpečuje sám na vlastné náklady. **Iné potrebné suroviny, ktoré nie sú uvedené v priloženom zozname si súťažiaci zabezpečí sám na vlastné náklady.**

Čerstvé (fresh) šťavy si súťažiaci môže pripraviť iba vo vyhradenom priestore na prípravu dekorácií pod dohľadom technického komisára v rámci časového limitu 20 minút určeného na prípravu dekorácií.

Pochutiny ako napr.: soľ, cukor, čierne korenie, muškátový oriešok, škorica, kakao, čokoládové hobliny a iné, ktoré sa bežne používajú a ktoré modifikujú chuť nápoja, sú dovolené, počítajú sa však ako jedna z použitých ingrediencií z maximálneho počtu 6. Za ingredienciu sa považujú aj vložky umiestnené v nápoji, napr. ovocie, oliva, koktailová čerešňa a pod. **Použitie sprievodného snacku k nápoju v akejkoľvek podobe, využitie tzv. „staged cocktails“ (koktaily na tácke, tanieriku, podšálke a pod.) a akákoľvek dodatočná dekorácia umiestnená mimo pohára nie sú povolené.**

Obsah nápoja: After dinner cocktail 6 cl – 9 cl
Fancy soft drink 10 cl – 30 cl

Sklo: Každý súťažiaci si zabezpečí sám podľa vlastného uváženia. Povolené je aj atypické sklo bez obmedzenia.
Usporiadateľ súťaže sklo nezabezpečuje.

Príprava na súťaž: Max. 20 minút vo vyhradenom priestore za pódium.

Vystúpenie: 3 minúty príprava pracoviska
7 minút miešanie súťažného nápoja After dinner cocktail
7 minút miešanie súťažného nápoja Fancy soft drink
3 minúty upratanie pracoviska

Pri prekročení časového limitu na prípravu nápojov o viac ako 2 minúty bude súťažiaci diskvalifikovaný. **Počíta sa samostatne príprava After dinner cocktailu a samostatne príprava Fancy soft drinku.** Za nenastúpenie na pódium do jednej (1) minúty po ohlásení bude súťažiaci diskvalifikovaný.

Spôsob výroby: V oboch kategóriách v uvedenom počte po 4 porcie, v časovom limite **7 minút na prípravu After dinner cocktailu a 7 minút na prípravu Fancy soft drinku**, postupne podľa vylosovaného poradia. Súťažiaci musí počkať na pokyn komisára k začiatku svojho vystúpenia. Každý súťažiaci si na súťažný stôl prinesie všetky potrebné pomôcky a ingrediencie na výrobu oboch súťažných nápojov naraz. Suroviny poskytnuté sponzormi (Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro alebo Oakheart original podľa vlastného výberu, sirupy Monin a nealkoholické nápoje firmy Coca Cola) si vezme zo stola so sponzorským portfóliom na pódium. Súťažiaci po skončení svojho vystúpenia vráti sponzorské suroviny na tento stôl. Suroviny použité pri príprave nápoja musia byť odmeriavané, maximálny objem odmerky je 10 cl. Keď súťažiaci skončí svoje vystúpenie, obsluha odnesie pripravené porcie chuťovej komisii. Súťažiaci musí ostať na pódium až do tej doby, kým nedostane pokyn od komisára k odchodu. Súťažné stoly budú po každom vystúpení upratané a pripravené na ďalšie kolo. Tento postup sa opakuje po každom kole. Po vyrobení a odovzdaní súťažných nápojov komisii si súťažiaci svoje pomôcky a suroviny odnesie. V prípade akéhokoľvek znehodnotenia nápoja počas transportu do miestnosti chuťovej komisie, dôjde k dohode medzi hlavným komisárom a súťažiacim tak, aby rozhodnutie o náprave bolo akceptované obidvoma stranami.

- Ľad:** Usporiadateľ zabezpečí kalíškový a drvený ľad. Prípadný iný druh ľadu si zabezpečí súťažiaci sám.
- Pracovné pomôcky:** Každý súťažiaci si zabezpečí sám (vlastné) a prinesie ich na pracovisko vrátane slamiek a miešadiel. Povolené sú len potrebné pomôcky.
- Dekorácia:** Zodpovedajúca typu a druhu nápoja podľa receptúry. V receptúre je potrebné uviesť konkrétnu dekoráciu, **nestačí všeobecne ako napr. ovocie, ovocný záves, a pod.** Suroviny na dekoráciu si každý súťažiaci zabezpečí sám na vlastné náklady. Suroviny na dekoráciu s výnimkou slamiek a napichovadiel musia byť jedlé. Použitie kvetín je dovolené, platí však zákaz použitia omamných, jedovatých alebo nejedlých kvetín. Potravinové farbivá sú zakázané. **Dekorácie súťažných nápojov si musí pripraviť súťažiaci samostatne vo vyhradenom priestore za pódium pod dohľadom technického komisára v časovom limite 20 minút, pred príchodom na pódium. Dekorácie pripravené vopred alebo mimo vyhradeného priestoru nie sú povolené.** Predpripravené dekorácie budú súťažiacemu odobrané a súťažiaci riskuje penalizáciu 40 trestnými bodmi.
- Oblečenie:** Súťažiaci pri príprave nápojov pracujú v školskom oblečení pre praktické vyučovanie s označením školy, prípadne v inom vhodnom oblečení. Nepripustné sú tričká, košele s krátkym rukávom, športová obuv, výrazné líčenie alebo extravagantné účesy. Nie je dovolené mať oblečenie s reklamou, ani mať oblečené rifle.
- Poradie:** Podľa vylosovania na porade vedúcich družstiev s organizátormi súťaže a komisármi. Ako prvý člen družstva bude súťažiť ten súťažiaci, ktorý bude uvedený na Prihláške školy skôr. Zámena nie je možná.
- Hodnotenie:** Komisári hodnotia vystupovanie súťažiaceho, pracovisko, techniku prípravy nápoja, chuť, vôňu, vzhľad a celkový dojem nápoja **podľa pravidiel a nariadení I.B.A. – W.C.C.** Vzory hodnotení sú súčasťou týchto propozícií. **Pravidlá sú prispôbené súťaži EUROCUP 2018.**
- Inštrukcie:** Na porade vedúcich družstiev s organizátormi súťaže a hlavným komisárom a priamo na mieste po otvorení súťažného dňa.
- Protest:** Protest je možné uplatňovať do jednej (1) hodiny po ukončení vlastnej súťaže u hlavného komisára za poplatok 20,00 €.
- Písomný test:** Test bude pozostávať z otázok s výberom správnej odpovede z viacerých možností. Obsahom testu budú otázky z histórie barmanstva, tovaroznaectva, Bacardi, Monin, Coca cola a oficiálnych miešaných nápojov podľa I.B.A. Odporúčané pramene a literatúra:

- Mikšovic, A. (2009) BAR mixologie, historie, management. Consoff.
- Salač, G., Šimková, M. (2004). *Stolovanie I.* SPN.
- Salač, G., Šimková, M. (2004). *Stolovanie II.* SPN.
- www.iba-world.com
- www.skba.sk
- www.coca-cola.sk
- www.koft.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 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

Ceny:**A. Súťaž jednotlivcov:**

1. pásmo – zlatá medaila
2. pásmo – strieborná medaila
3. pásmo – bronzová medaila

Kategória – After dinner cocktail	1. miesto
Kategória – Soft drink	1. miesto
Kategória – Najlepší test	1. miesto
Kategória – Najlepšia technika	1. miesto

Absolútne poradie jednotlivcov

- (súčet bodov za After dinner cocktail, soft drink a test)
1. miesto
 2. miesto
 3. miesto

Absolútny víťaz získa putovný pohár riaditeľa Hotelovej akadémie Prešov.

B. Súťaž družstiev:

1. pásmo – zlatá medaila
2. pásmo – strieborná medaila
3. pásmo – bronzová medaila

Absolútne poradie družstiev

- (súčet bodov obidvoch súťažiach za After dinner cocktail, soft drink a test)
1. miesto
 2. miesto
 3. miesto

Absolútny víťaz v súťaži družstiev získa pohár predsedu Prešovského samosprávneho kraja a putovný pohár primátora mesta Prešov.

Všetci súťažiaci a súťažné družstvá dostanú diplomy za umiestnenie v jednotlivých pásmach.

Informácie:

Potrebné informácie získate na adrese:

Hotelová akadémia
Mgr. Ľudmila Harčariková
Baštová 32
080 01 Prešov

tel: +421 51 / 77 32 701
mobil: +421 948 885 766
e-mail: ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk

Zabezpečenie surovín:

Kontakt potrebný na zabezpečenie sirupov MONIN nájdete na webstránke:
<http://sk.rjelinek.cz/kontakty/obchodni-zastupcovia.html>

Upozornenie!

V prípade oneskoreného zaslania prihlášok receptúr súťažných nápojov usporiadateľa negarantujú suroviny.

Prihlášky:

**Prihlášku školy odošlite najneskôr do 5. októbra 2018.
Prihlášku súťažiaceho vrátane prihlášok receptúry súťažných nápojov a vizitky súťažiacich odošlite najneskôr do 19. októbra 2018.**

PRIHLÁŠKA SÚŤAŽIACEHO

EUROCUP JUNIOR BARMAN

8. novemeber 2018, Hotelová akadémia Prešov

Miesto súťaže:	Hotelová akadémia – športová hala
Adresa:	Baštová 32, 080 01 Prešov
Kontaktná osoba:	Mgr. Ľudmila Harčariková
Kontakt:	+421 948 885 766
E-mail:	<u>ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk</u>

Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaceho:	
Dátum narodenia:	
Email:	
Mobil:	
Úspechy na súťažiach:	
Záľuby:	
Doterajšia odborná prax:	
Znalosť cudzích jazykov:	
Oblúbený miešaný nápoj:	
Kontaktná osoba v škole:	
Email + tel.:	

Prihlášku súťažiaceho je potrebné zaslať do 05. 10. 2018 na email: eurocup2018@hapresov.edu.sk

Každý súťažiaci musí byť zaregistrovaný aj na Prihláške školy.

Prihláška školy je k dispozícii na webe www.eurocup.sk

PRIHLÁŠKA RECEPTÚRY

After dinner cocktail

EUROCUP JUNIOR BARMAN

8. november 2018, Hotelová akadémia Prešov

Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaciho:	
Názov nápoja:	

P. č.	Ingrediencie:	Značka / výrobca:	Množstvo v cl na 1 porciu
1.	Bacardi ...		
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

Spôsob výroby (označte x)	priama cesta	miešací pohár	šejker	mixér
----------------------------------	--------------	---------------	--------	-------

Dekorácia:	
Technologický postup:	
Chuť a aróma:	
Cieľová skupina, pre ktorú je nápoj určený:	

Odoslaním prihlášky súhlasím s prevodom autorských práv na Hotelovú akadémiu Prešov.

Prihlášku receptúry je potrebné zaslať do 19. 10. 2018 na email: eurocup2018@hapresov.edu.sk

PRIHLÁŠKA RECEPTÚRY

Fancy Soft Drink

EUROCUP JUNIOR BARMAN

8. november 2018, Hotelová akadémia Prešov

Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaciho:	
Názov nápoja:	

P. č.	Ingrediencie:	Značka / výrobca:	Množstvo v cl na 1 porciu
1.		Monin sirup	
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

Spôsob výroby (označte x)	priama cesta	miešací pohár	šejker	mixér
---------------------------	--------------	---------------	--------	-------

Dekorácia:	
Technologický postup:	
Chuť a aróma:	
Cieľová skupina, pre ktorú je nápoj určený:	

Odoslaním prihlášky súhlasím s prevodom autorských práv na Hotelovú akadémiu Prešov.

Prihlášku receptúry je potrebné zaslať do 19. 10. 2018 na email: eurocup2018@hapresov.edu.sk

SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

Sortiment KOFT, s. r. o.

Bacardi Carta Blanca
Bacardi Carta Oro
Oakheart original

Sortiment MONIN – sirupy*

MONIN Orange spritz sirup (nealko. aperolový sirup)
MONIN Sangria sirup
MONIN Sugar cane sirup – cukrový
MONIN Broskyňový sirup
MONIN Donut sirup (Šiškový sirup)
MONIN Karamelový sirup
MONIN Čokoládový sirup
MONIN Vanilkový sirup
MONIN Lime Juice (Limetový cordial – koncentrát)
MONIN Rantcho Lemon (Citrónová šťava – koncentrát)
MONIN Čerešňové pyré
MONIN Cviklové pyré

Sortiment MONIN – likéry*

MONIN Triple Sec Curacao likér

Sortiment Coca cola*

Coca-cola
Kinley Tonic
Kinley Ginger Ale
Kinley Virgin Mojito
Kinley Bitter Rose
Cappy Pomaranč 100%
Cappy hruška
Cappy ananás
Cappy grapefruit

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