

**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.

30. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov

EUROCUP 2025

Oficiálni sponzori:

St. Nicolaus Group
FFH - LA FONDATION POUR LA FORMATION
HÔTELIÈRE
FFH - NADÁCIA PRE VZDELÁVANIE V HOTELIERSTVE, ŽENEVA

ORGANIZAČNÉ POKYNY

Termín: 07. – 08. október 2025
Miesto: Športová hala Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32

Prihlášky: PhDr. Marek Šebej
Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov
Mobil: +421 948 885 766
E-mail kontaktná osoba: marek.sebej@hapresov.edu.sk
Web: www.eurocup.sk

Súťažné družstvá: Súťaž je určená pre žiakov stredných odborných škôl. Vekový limit je do 21 rokov. Z každej školy sa môže súťaže zúčastniť len jedno maximálne 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

**Hodnotiaca komisia
a odborný garant súťaže:** Slovenská barmanská asociácia

Štartovné: 20,-- EUR za jedného súťažiaceho. Školy, ktoré sú členmi SKBA a majú zaplatený členský príspevok za rok 2025, štartovné neplatia.

Účastnícky poplatok: Podľa objednávky stravy v tlačive. **Prihlášku školy zasielajte do 26. septembra 2025** (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 26. septembra 2025 objednávku s fakturačnými údajmi objednávateľa.

Stravovanie: V mieste ubytovania a v priestoroch Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov

Ubytovanie: Hotel Lineas, Budovateľská 14, Prešov

Ceny za ubytovania s raňajkami- hotel Lineas:

jednolôžková 1/1 izba-	40,00 € / 1 noc
dvojlôžková izba-	75,00 € / 1 noc

link: www.lineas.sk,

Hotel Dukla, a. s., Námestie legionárov 2, Prešov

Ceny ubytovania s raňajkami- hotel Dukla:

jednopoťel'ová 1/1 izba -	45 € / 1 noc
dvojlôžková izba -	80 € / 1 noc

Mobil: 00421 918 902 153

Telefón: 00421 51 77 22 741

e-mail: 741recepacia@hotelduklapresov.sk;

<http://www.hotelduklapresov.sk/>

Ubytovanie si účastníci zabezpečia sami podľa vlastného uváženia. Ubytovanie si môžete zvolit' podľa nami priloženej ponuky, alebo si môžete ubytovanie zabezpečiť podľa vlastného výberu.

Registrácia pre účastníkov baristickej súťaže bude prebiehať v priestoroch recepcie Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň súťaže, t. j. 07. októbra 2025 v čase od 7.00 do 9.00 hod. Po zaplatení účastníckeho poplatku pri registrácii dostanú účastníci menovky a stravné lístky. Strava bude vydaná po predložení stravných lístkov v priestoroch školy v sektore „A“ a v reštaurácii Floriánka.

Registrácia pre účastníkov barmanskej súťaže bude prebiehať v priestoroch recepcie Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň príchodu, t. j. 07. októbra 2025 v čase od 13.00 do 17.00 hod. Po zaplatení účastníckeho poplatku pri registrácii dostanú účastníci menovky a stravné lístky. Strava bude vydaná po predložení stravných lístkov v priestoroch školy v sektore „A“ a v reštaurácii Floriánka.

SÚŤAŽNÉ PODMIENKY

KATEGÓRIE NÁPOJOV:

Základné kolo:

1. kategória – Soft drink	3 porcie
2. kategória – Before dinner cocktail	3 porcie
3. kategória – After dinner cocktail	3 porcie
4. kategória- Sparkling cocktail	3 porcie

Superfinále:

Gin fizz	2 porcie
-----------------	-----------------

Receptúry:

Každý súťažiaci si zostaví vlastné originálne receptúry pre svoju kategóriu nápojov podľa podmienok uvedených ďalej a tieto v termíne **do 26. septembra 2025 prihlási do súťaže.**

Kategória:

Soft drink musí obsahovať **produkt značky GIFFARD** z portfólia spoločnosti ST. NICOLAUS Group, v množstve **min. 2 cl.** V prípade použitia soft nápoja môže súťažiaci použiť len produkt z portfólia spoločnosti ST. NICOLAUS Group (Budiš, Iconic, Gemerka, Zlatá studňa, Fatra, Franklin&Sons).

Before dinner cocktail musí obsahovať ako bázu – **Borec LONDON Dry Gin** v objeme min. 3 cl. Ostatné suroviny smú byť modifikátormi (napr. bitters, sirupy, likéry a pod.). V prípade použitia ďalšieho spiritu musí byť jeho objem menší ako objem povinnej suroviny **Borec LONDON Dry Gin.**

Before dinner cocktail nesmie obsahovať viac než 1 cl osladených produktov.

After dinner cocktail musí obsahovať ako bázu - **Professorado Caribbean Original 38%** v objeme min. 3 cl. Ostatné suroviny smú byť modifikátormi (napr. bitters, sirupy, likéry a pod.). V prípade použitia ďalšieho spiritu musí byť jeho objem menší ako objem povinnej suroviny **Professorado Caribbean Original 38%.**

Sparkling cocktail musí obsahovať ako bázu **Primat Prosecco D.O.C. spumante** v objeme min. 7 cl a obsah alkoholu nesmie byť viac než 4 cl.

Receptúry prihlásené do súťaže sú záväzné a nemenné. Za správnosť prihlásenej receptúry zodpovedá súťažiaci. V receptúrach je potrebné uvádzať, či ide o sirup alebo likér, príp. uviesť výrobcu tak, aby daná surovina bola jednoznačne identifikovateľná a nezameniteľná. Súčasťou receptúry súťažného nápoja je aj charakteristika nápoja. **Sirupy iných značiek ako GIFFARD nie sú dovolené (platí aj pre home made pripravené sirupy).**

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 vložíek.

Nie je dovolené použitie ohrievaných ingrediencií. Nie je dovolené zmiešanie viacerých ingrediencií za účelom, aby sa výsledná ingrediencia počítala za jednu (neplatí pre jednu povolenú home made ingredienciu).

Mliečne produkty sú dovolené. Použitie zmrzliny je dovolené v množstve max. 6 cl. Použitie čerstvých vajec je dovolené. Je dovolené použitie **1 doma pripravenej suroviny (nie však sirupu, tie dodáva sponzor súťaže), platí pre všetky 4 kategórie nápojov základného kola, neplatí pre superfinále. 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 GIFFARD 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 15 minút určeného na prípravu dekorácií.

Pochutiny, ako napr.: soľ, cukor, čierne korenie, muškátový oriešok, škoric, 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 akejkol'vek podobe, využitie tzv. „staged cocktails“ (koktaily na tácke, tanieriku, podšálke a pod.) a akákoľvek dodatočná dekorácia (tzv. side garnish) umiestnená mimo pohára nie je dovolená!!!**

Obsah nápoja:

(len obsah
Ingrediencií)

Soft drink	10 cl – 30 cl
Before dinner cocktail (short drink)	8 cl - 10 cl
After dinner cocktail (short drink)	8 cl - 10 cl
Sparkling cocktail	minimálne 10 cl

Sklo:

Každý súťažiaci si zabezpečí sám podľa vlastného uváženia.
Usporiadateľ súťaže sklo nezabezpečuje.

Príprava na súťaž: Max. 15 minút vo vyhradenom priestore za pódium.

Vystúpenie:

3 minúty príprava pracoviska
6 minút miešanie súťažného nápoja vo svojej kategórii
3 minúty upratanie pracoviska

Pri prekročení časového limitu na prípravu nápojov budú súťažiacemu odpočítané mínusové body podľa tabuliek.

Spôsob výroby:

Súťažiaci pripravuje 3 porcie drinku vo svojej kategórii, v časovom limite **6 minút**, postupne podľa 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 súťažného nápoja. Suroviny poskytnuté sponzormi (Professorado Caribbean Original

38%, Borec LONDON Dry Gin, Primat Prosecco D.O.C. spumante, sirupy GIFFARD a nealkoholické nápoje portfólia ST. NICOLAUS Group.) 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.

- Superfinále:** Do superfinále postupuje víťaz z jednotlivej kategórie. Finalisti pripravujú vlastnú verziu (twist) klasického drinku - **Gin Fizz** podľa vlastnej receptúry, ktorá musí obsahovať základnú bázu **Borec LONDON Dry Gin**. Súťažiaci pripravujú 2 porcie svojho nápoja v časovom limite 5 minút. Na prípravu pracoviska majú k dispozícii 3 minúty. Na prípravu svojho drinku môžu využiť svoju fantáziu a kreativitu. Pred samotným vystúpením bude mať súťažiaci 1 minútu na odprezentovanie drinku v Anglickom jazyku. Všetky suroviny a inventár na prípravu svojho drinku si zabezpečuje súťažiaci vo vlastnej réžii.
- Ľad:** Usporiadateľ zabezpečí ľad v dvoch verziách - 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 15 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, košeľe s krátkym rukávom, športová obuv, výrazné líčenie, dlhé nechty, alebo extravagantné účesy. Nie je dovolené mať oblečenie s reklamou, ani mať oblečené rifle.**
- Poradie:** Podľa vylosovania na online stretnutí. **Súťažiaci z jednej školy nemôžu pripravovať drink v tej istej kategórii.**
- 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 na stránke www.eurocup.sk. **Pravidlá sú prispôsobené súťaži EUROCUP 2025.**

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 €.

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

Ceny:

A. Súťaž jednotlivcov:

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

Kategória – Soft drink	1. miesto
Kategória – Before dinner cocktail	1. miesto
Kategória – After dinner cocktail	1. miesto
Kategória – Sparkling cocktail	1. miesto
Kategória – Najlepšia technika	1. miesto

Cena SKBA

Absolútny víťaz superfinále 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)

1. miesto
2. miesto
3. miesto

Absolútny víťaz v súťaži družstiev získa cenu predsedu Prešovského samosprávneho kraja.

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

Informácie:

Potrebné informácie získate na adrese: www.eurocup.sk

Hotelová akadémia

PhDr. Marek Šebej

Baštová 32

080 01 Prešov

tel: +421 51 / 77 32 701

mobil: +421 948 885 766

e-mail: marek.sebej@hapresov.edu.sk

Zabezpečenie:

Kontakt na podnikové predajne spoločnosti St. NICOLAUS GROUP:

PP Široké +421 917 527 766

PP Liptovský Mikuláš +421 915 848 095

PP Bratislava +421 915 848 278

PP Leopoldov +421 915 848 297

Po objednaní tovaru je potrebné si ho prísť osobne prevziať!

Upozornenie!

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

Prihlášky:

Prihlášku školy odošlite najneskôr do **21. septembra 2025** na eurocup@hapresov.edu.sk

Prihlášku súťažiaceho vrátane prihlášok receptúry súťažných nápojov a vizitky súťažiacich, odošlite najneskôr do **26. septembra 2025**.

SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

Sortiment St. Nicolaus Group*

Professorado Caribbean Original 38%
Borec LONDON Dry Gin
Primat Prosecco D.O.C. spumante

Sortiment GIFFARD – sirupy*

Giffard Sirup Baza
Giffard Sirup Grenadina
Giffard Sirup Mojito
Giffard Sirup Melón
Giffard Sirup Škorica
Giffard Sirup Slaný karamel
Giffard Sirup Levanduľa
Giffard Sirup Ružový grepfruit
Giffard Sirup Orgeat (mandľový)
Giffard Sirup Hazelnut (lieskový oriešok)
Giffard Sirup Perník

Sortiment GIFFARD – pyrė*

Giffard Fruit For Mix Jahoda
Giffard Fruit For Mix Mango
Giffard Fruit For Mix Malina
Giffard Fruit For Mix Ananás
Giffard Fruit For Mix Jablko (Sour Apple)

Sortiment GIFFARD N/A likér*

Giffard alcohol free Ginger (nealko zázvorový likér)
Giffard alcohol free Elderflower (nealko bazový likér)
Giffard alcohol free Pamplemousse (nealko grepový likér)

Sortiment nealko*

Budiš perlivá v skle 0,33L

Sortiment Giffard NON-Alcoholic cocktail base *

Giffard Smoky Agave (N/A Mezcal)
Giffard Herbal Juniper (N/A Gin)
Giffard Gold Cane (N/A starený rum)
Giffard Bitter Aperitif (N/A červený bitter)

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