

**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

5. ročník baristickej súťaže juniorov

EUROCUP JUNIOR BARISTA 2023

Oficiálni sponzori:

**Koft, s. r. o.
DOM KÁVY
MONIN
COCA COLA**

P R O P O Z Í C I E

EUROCUP - BARISTICKÁ SÚŤAŽ

24. 10. 2023 – Hotelová akadémia Prešov

Názov súťaže:	EUROCUP JUNIOR BARISTA 2023	Prešov
Organizátor súťaže:	Hotelová akadémia Prešov	
Odborný garant súťaže:	Dom Kávy	Dom Kávy, Logistická 6, 917 01 Trnava
Miesto konania:	Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov	
Registrácia prihlášok:	do 10. 10. 2023 na emailovej adrese ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk	
Súťažiaci:	žiaci stredných odborných škôl do veku 21 rokov vrátane	
Maximálny počet súťažiacich:	20, z jednej školy sa môžu prihlásiť maximálne dvaja žiaci, rozhoduje poradie, v ktorom budú prihlášky doručené	
Kategória nápojov a počet porcií:	2 x Espresso	10 minút
	2 x Cappuccino	
	2 x Signature coffee cocktail	
Štartovné:	20,00 € za každého súťažiaceho	
Účastnícky poplatok:	podľa objednávky stravy a ubytovania v prihláške školy	
Garant súťaže:	Mgr. Peter Krajňák	
Hlavný degustačný komisár:	Mgr. Pavol Krajňák – Cup Taster Champion	
Hlavný technický komisár:	Dávid Mihályi	
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:	Dom Kávy	
Partneri súťaže:	DOM KÁVY (ASTORIA – Think espresso ITALY) Kofit, s. r. o. Coca Cola MONIN Italian Zazza pizza&bistro	Link na alkoholické nápoje – povinnú zložku signature cocktailu www.mabo.sk
Káva na prípravu:	Kávu na prípravu espressa, cappuccina a Signature coffee cocktailu si zabezpečí súťažiaci sám podľa vlastného výberu a prinesie si ju so sebou na súťaž, na prípravu súťažných nápojov	mlynček si súťažiaci prinesie sám, nastavený pre svoj typ kávového zrna

Povinné nápoje:	Espresso: z vlastnej kávy 25-35 ml, 9 g na porciu	
	Cappuccino: z vlastnej kávy 180 ml	
	Signature coffee cocktail: Espresso z vlastnej kávy Alkoholickú zložku nápoja dodá sponzor súťaže Koft, s. r. o. Sirupy Monin dodá partner súťaže Monin, Bonaqua , minerálna voda – dodá partner súťaže Coca cola	suroviny musia byť odmeriavané bez povinnosti prezentácie pri nalievaní
Porcelán espresso:	Hlavný partner súťaže. / 70 ml	
Porcelán cappuccino:	Hlavný partner súťaže. / 180 ml	
Signature coffee cocktail:	Barové sklo – poháre, barmanské náradie, podnos si súťažiaci zabezpečí sám	
Servírovanie:	Servis kávy - <u>nie je podmienkou servírovať kávu kaviarským spôsobom, čiže na nerezových táckach.</u> Súťažiaci si môže zvoliť ľubovoľný spôsob servisu a prinesie si so sebou všetok potrebný inventár, vrátane lyžičiek, konvičiek na mlieko, karafy alebo džbánu na vodu a pod. Sprievodný snack k nápoju je povolený, dekorácie umiestnené 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.	
Časový harmonogram:	6 min príprava, 10 min súťaž, 6 min upratovanie.	Príprava súťažiaceho prebieha počas vystúpenia predchádzajúceho súťažiaceho
Ceny:	1. miesto: pohár + Catler CM 4012– kávovar 2. miesto: pohár + darčeková taška od partnera súťaže Dom Kávy a ďalších partnerov súťaže. 3. miesto: pohár + darčeková taška od partnera súťaže Dom Kávy a ďalších partnerov súťaže. Najlepšie cappuccino: teflónová kanvička + darčeková taška. Najlepšia technika: tamper + darčeková taška, Najlepší cocktail: darčeková taška.	Ceny do súťaže dodá hlavný partner súťaže Dom Kávy , partneri, organizátor
Technické zabezpečenie:	Dom Kávy	
Súťažiaci si musí zabezpečiť:	Kanvičky na mlieko, utierky,	
Hlavný partner súťaže dodá:	Kávovar Astoria Plus 4 you, dvojpákový	

	<u>Mlynček Fiorenzato F64EVO s priamym mletím – v prípade, že o neho bude mať súťažiaci záujem</u>	
	<u>Mlieko Rajo Barista 3,5%</u>	
	<u>Váha, knock out box, tamper, OCD – distribútor, porcelán na espresso a cappuccino,</u>	
	<u>Technické hárky upravené pre úroveň junior</u>	

Časový harmonogram 23. 11. 2022	Možnosť tréningu	7.00 – 8.30
	Zraz súťažiacich – inštrukcie s komisármi súťaže	8.30 – 8.45
	Slávnostné otvorenie súťaže	8.45
	Začiatok súťaže	9.00
	Obed	11.30 – 14.00
	Predpokladané ukončenie súťaže	15:00
	Vyhlásenie výsledkov a odovzdanie cien	15:30

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 so súhlasom hodnotiaceho komisára.**

Súťažiaci musí počkať na pokyn komisára k začiatku svojho vystúpenia. Technická komisia skontroluje čistotu pracoviska a stroja. Technický komisár na požiadanie súťažiaceho môže upraviť teplotu kávovaru pred začiatkom súťažného vystúpenia. Teplotu kávovaru môže žiadať súťažiaci v závislosti od druhu kávy ktorú si vyberie. Následne zdvihnutím ruky súťažiaceho spustí komisia časomieru. Keď súťažiaci skončí svoje celkové vystúpenie, dvihnutím ruky zastaví časomieru. Degustačná komisia zhodnotí a zapíše kontrolované kávové nápoje hneď po naservírovaní na stôl. Postupnosť prípravy je stanovené: Espresso, Cappuccino, Signature coffee cocktail. **V prípade zámeny poradia pri príprave nápojov, je súťažiaci túto zmenu povinný vopred oznámiť.**

Pri príprave espressa pre všetky súťažné kategórie je súťažiaci povinný použiť OCD – tzv. distribútor na zarovnanie povrchu kávy v páke a ďalej pokračovať štandardným postupom (tamper,.....atď.).

Vodu na servis ku káve zabezpečí organizátor súťaže v sortimente ako je uvedené v prílohe propozícií – bonaqua, ktorú je súťažiaci povinný použiť. Na servis vody si súťažiaci zabezpečia karafu alebo džbán.

Pri príprave nápoja Signature coffee cocktail, je súťažiaci povinný použiť **espresso z kávy, ktorú si vyberie a zabezpečí na súťažné vystúpenie sám, alebo môže pripraviť kávu na cocktail akýmkoľvek alternatívnym spôsobom**, a tiež povinnú sponzorskú surovinu – likér na báze tequily **Cazcabel Coconut Liqueur 34%, Cazcabel Coffee Liqueur 34%, Cazcabel Honey Liqueur 34%**. Súťažiaci je povinný pri príprave cocktailu použiť minimálne 2 cl alkoholického nápoja z priloženého sponzorského listu podľa vlastného výberu

Ak súťažiaci použije sirup (môže, nemusí, nie je to povinná zložka), musí použiť len sirup sponzorskej značky Monin.

Ak si súťažiaci zvolí pri príprave Signature coffee cocktail espresso pripravené alternatívnym spôsobom prípravy kávy, ktorá si vyžaduje dlhší čas, môže si túto priniesť už pripravenú, z celkového časového limitu sa mu však odpočíta 1. minúta z časového limitu. t. j. namiesto 10 minút na prípravu súťažných nápojov, bude mať 9 minút súťažného času.

Receptúru súťažného Signature coffee cocktail súťažiaci zašlú spolu s prihláškou do 10.októbra 2023 spolu s prihláškou na súťaž!

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 uprataniu pracoviska. Súťažné stoly budú po každom vystúpení upratané a pripravené na ďalšie kolo. Tento postup sa opakuje po každom súťažnom vystúpení. Súťažiaci po ukončení svojho vystúpenia odnesie svoje pracovné pomôcky a suroviny do pripravovne, 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!**

Pre tento ročník, sme propozície súťaže upravili tak, aby sme umožnili súťažiacim výber kávy podľa uváženia a podľa vlastných preferencií. Veríme, že tak budú môcť súťažiaci skombinovať chuť kávy s ingredienciami podľa vlastného výberu a tak vytvoriť jedinečné spojenie lahodnej kávy s povinnými zložkami. Držíme palce pri tréningu a tvorbe nápojov.

Informácie:

Mgr. Ľudmila Harčariková

Baštová 32

080 01 Prešov

mobil: +421 948 885 766

ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk

PRIHLÁŠKA SÚŤAŽIACEHO

EUROCUP JUNIOR BARISTA

24. október 2023, 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:	
Kontaktná osoba v škole:	
Email + tel.:	

Prihlášku súťažiaceho je potrebné zaslať do 10. 10. 2023 na email: eurocup2023@hapresov.edu.sk

Každý súťažiaci musí byť zaregistrovaný aj na Prihláške školy.

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

PRIHLÁŠKA RECEPTÚRY

SIGNATURE COFFEE COCKAIL

EUROCUP JUNIOR BARISTA
24 október 2023, Hotelová akadémia Prešovi

Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaceho:	
Názov nápoja:	

P. č.	Ingrediencie:	Značka / výrobca:	Množstvo v cl na 1 porciu
1.		Espresso	
2.		Cazcabel liqueur ??	
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 10. október 2023 na email: \[eurocup2023@hapresov.edu.sk\]\(mailto:eurocup2023@hapresov.edu.sk\)](#)

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 juniorov EURO CUP JUNIOR BARISTA 2023 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 juniorov EURO CUP JUNIOR BARISTA 2022 dňa 24. novembra 2023 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: instagrame, 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 ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk

SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

Sortiment Koft, s. r. o. *

Cazcabel Coconut Liqueur 34%

Cazcabel Coffee Liqueur 34%

Cazcabel Honey Liqueur 34%

Sortiment MONIN – sirupy*

MONIN Elderflower sirup

MONIN Bergamot sirup

MONIN Grenadina sirup

MONIN Vanilkový sirup

MONIN Orange spritz sirup

MONIN Passion fruit sirup

MONIN Pumpkin spice sirup

Sortiment Coca cola*

Bonaqua jemne sýtená

Bonaqua nesýtená (tichá)

Kinley Bitter Rose

Kinley Bitter Lemon

Kinley Ginger Ale

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