

**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*

***6. ročník baristickej súťaže juniorov***

# **EUROCUP JUNIOR BARISTA 2024**

Oficiálni sponzori:

**Spojka Roastery, s. r. o.  
KAAN Roastery  
Mechanical Coffee  
St. Nicolaus Group**

# P R O P O Z Í C I E

## EUROCUP - BARISTICKÁ SÚŤAŽ

22. 10. 2024 – Hotelová akadémia Prešov

<b>Názov súťaže:</b>	<b>EUROCUP JUNIOR BARISTA 2024</b>	<b>Prešov</b>
<b>Organizátor súťaže:</b>	Hotelová akadémia Prešov	
<b>Odborný garant súťaže:</b>	Spojka Roastery, s. r. o. KAAN Roastery Mechanical Coffee	Spojka Roastery, s.r.o. Pod Kalváriou 18 080 01 Prešov
<b>Miesto konania:</b>	<b>Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov</b>	
<b>Registrácia prihlášok:</b>	do 10. 10. 2024 na emailovej adrese <a href="mailto:eurocup@hapresov.edu.sk">eurocup@hapresov.edu.sk</a>	
<b>Súťažiaci:</b>	<b>žiaci stredných odborných škôl do veku 21 rokov vrátane</b>	
<b>Maximálny počet súťažiacich:</b>	<b>20</b> , z jednej školy sa môžu prihlásiť maximálne dvaja žiaci, rozhoduje poradie, v ktorom budú prihlášky doručené	
<b>Kategória nápojov a počet porcií:</b>	<b>2 x Espresso</b> <b>2 x Cappuccino</b> <b>2 x Fancy drink- nealko epresso Martini</b>	10 minút
<b>Štartovné a registrácia:</b>	20,00 € za každého súťažiaceho. Registrácia bude prebiehať v priestoroch recepcie Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň súťaže, t. j. 22. októbra 2024 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.
<b>Účastnícky poplatok:</b>	podľa objednávky stravy a ubytovania v prihláške školy	
<b>Garant súťaže:</b>	Viktor Štefančík	
<b>Hlavný degustačný komisár:</b>	Karol Kraus	
<b>Hlavný technický komisár:</b>	Jaroslav Grexa	
<b>Hodnotenie súťaže:</b>	Hodnotiace kritériá podľa priložených vzorov hodnotiacich hárkov. Rozhodnutie poroty je konečné. Prípadný protest je možné podať u garanta súťaže pred vyhlásením výsledkov.	
<b>Hlavný partner súťaže:</b>	Spojka Roastery, s. r. o.	
<b>Partneri súťaže:</b>	<b>Spojka Roastery, s. r. o.</b> <b>KAAN Roastery</b> <b>Mechanical Coffee</b> <b>St. Nicolaus Group</b>	
<b>Káva na prípravu:</b>	<b>Kávu na prípravu espressa, cappuccina</b>	<b>mlynček si súťažiaci prinesie</b>

	<b>a fancy drinku si zabezpečí súťažiaci sám podľa vlastného výberu, avšak musí použiť výberovú kávu (100% arabicu) a prinesie si ju so sebou na súťaž na prípravu súťažných nápojov.</b>	sám, nastavený na svoju kávu
<b>Povinné nápoje:</b>	<b>Espresso:</b> z vlastnej kávy 25-35 ml,	
	<b>Cappuccino:</b> z vlastnej kávy 140 ml	
	<b>Fancy drink:</b> <b>povinná zložka: espresso z vlastnej kávy, sirupy GIFFARD - dodá partner súťaže St. Nicolaus Group</b>	suroviny musia byť odmeriavané
<b>Porcelán espresso:</b>	<i>Hlavný partner súťaže / 80 ml</i>	
<b>Porcelán cappuccino:</b>	<i>Hlavný partner súťaže / 140 ml</i>	
<b>Fancy drink</b>	Barové sklo – poháre, barmanské náradie, podnos si súťažiaci zabezpečí sám	
<b>Servírovanie:</b>	<b>Servis kávy - nie je podmienkou servírovať kávu kaviarenským spôsobom, čiže na nerezových táckach.</b> Súťažiaci si môže zvoliť ľubovoľný spôsob servisu a prinesie si so sebou všetok potrebný inventár, vrátane lyžičiek, kanvičiek na mlieko, karafy alebo džbánu na vodu a pod. Sprievodný snack k nápoju je povolený, dekorácia umiestnená mimo pohára alebo šálky je povolená, ale servis, snack a dekorácie neovplyvňujú bodové hodnotenie.	dekorácia bez obmedzení (bez možnosti získať body navyše)
<b>Ľad:</b>	Dodá organizátor súťaže	kalíškový a drvený
<b>Hudobný sprievod:</b>	Dodá organizátor súťaže	
<b>Oblečenie:</b>	<i>Vhodné baristické oblečenie, prípadne školská uniforma pre praktické vyučovanie.</i>	
<b>Časový harmonogram:</b>	6 min. príprava, 10 min. súťaž, 6 min. upratovanie.	Príprava súťažiaceho prebieha počas vystúpenia predchádzajúceho súťažiaceho
<b>Ceny:</b>	<b>1. miesto:</b> pohár + mlynček Hario - V60 electric coffee grinder + darčeková taška od partnerov súťaže <b>2. miesto:</b> pohár + darčeková taška od partnerov súťaže. <b>3. miesto:</b> pohár + darčeková taška od partnerov súťaže. <b>Najlepšie cappuccino:</b> teflónová kanvička + darčeková taška od partnerov súťaže. <b>Najlepšia technika:</b> tamper + darčeková taška od partnerov súťaže. <b>Najlepšie espresso Martini:</b> darčeková taška od partnerov súťaže.	Ceny do súťaže dodajú partneri súťaže.
<b>Technické zabezpečenie:</b>	<i>Spojka Roastery, s. r. o., KAAN Roastery Mechanical Coffee</i>	

<b>Súťažiaci si musí zabezpečiť:</b>	Kanvičky na mlieko, utierky, cukor.	
<b>Hlavný partner súťaže dodá:</b>	Kávovar Nuova Simonelli Appia Life, dvojpákový, nastavený na 93°C	
	Mlynček Eureka Helios 80, Eureka Helios 65 – v prípade, že o neho bude mať súťažiaci záujem	
	Mlieko Rajo Barista 3,5%	
	Váha, knock out box, tamper, OCD – distribútor, porcelán na espresso a cappuccino,	
	Technické hárky upravené pre úroveň junior	

<b>Časový harmonogram 22. 10. 2024</b>	Možnosť tréningu	<b>7.00 – 8.30</b>
	Zraz súťažiacich – inštrukcie s komisármi súťaže	<b>8.30 – 8.45</b>
	Slávnostné otvorenie súťaže	<b>8.45</b>
	Začiatok súťaže	<b>9.00</b>
	Prestávka na obed	<b>12.00 – 12.30</b>
	Predpokladané ukončenie súťaže	<b>15.30</b>
	Vyhlásenie výsledkov a odovzdanie cien	<b>16.00</b>

## 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. 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 stanovená: Espresso, Cappuccino, Fancy drink. 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 – Budiš neperlivá, ktorú je súťažiaci povinný použiť. Na servis vody si súťažiaci zabezpečia poháre, karafu alebo džbán.

**Pri príprave nápoja Fancy drink, je súťažiaci povinný použiť espresso z kávy, ktorú si vyberie a zabezpečí na súťažné vystúpenie sám.**

Ak súťažiaci použije sirup (môže/nemusi, nie je to povinná zložka), musí použiť len sirup sponzorskej značky GIFFARD.

**Receptúru súťažného fancy drinku súťažiaci zašlú do 10.októbra 2024 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 GIFFARD, 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 na upratanie 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 prípravovne, 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 tréovaní a kreovaní nápojov.**

**Informácie:**

PhDr. Marek Šebej  
Baštová 32  
080 01 Prešov  
mobil: +421 948 885 766  
[eurocup@hapresov.edu.sk](mailto:eurocup@hapresov.edu.sk)

# PRIHLÁŠKA SÚŤAŽIACEHO

## EUROCUP JUNIOR BARISTA

22. 10. 2024, Hotelová akadémia Prešov

Miesto súťaže:	Hotelová akadémia – športová hala
Adresa:	Baštová 32, 080 01 Prešov
Kontaktná osoba:	PhDr. Marek Šebej
Kontakt:	+421 948 885 766
E-mail:	<a href="mailto:eurocup@hapresov.edu.sk">eurocup@hapresov.edu.sk</a>

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. 2024 na email: [eurocup@hapresov.edu.sk](mailto:eurocup@hapresov.edu.sk)

Každý súťažiaci musí byť zaregistrovaný aj na Prihláške školy.

Prihláška školy je k dispozícii na webe: [www.eurocup.sk](http://www.eurocup.sk)

# PRIHLÁŠKA RECEPTÚRY

## Fancy Drink- nealko espresso Martini

EUROCUP JUNIOR BARISTA

22. 10. 2024, Hotelová akadémia Prešov

Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaceho:	
Názov nápoja:	

P. č.	Ingrediencie:	Značka / výrobca:	Množstvo v cl na 1 porciu
1.		Espresso	
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 10. 10. 2024 na email: [eurocup@hapresov.edu.sk](mailto:eurocup@hapresov.edu.sk)**  
Prihláška školy je k dispozícii na webe: [www.eurocup.sk](http://www.eurocup.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 2024 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 2024 dňa 22. októbra 2024 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 ruší 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](http://www.hapresov.edu.sk), facebookovej stránke, instagrame 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 [eurocup@hapresov.edu.sk](mailto:eurocup@hapresov.edu.sk)



## **SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE**

### **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(liesk.oriešok)  
Giffard Sirup Bubble Gum (žuvačka)

Budiš neperlivá

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