

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.

28. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov

EUROCUP 2023

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: 24. – 25. október 2023
Miesto: Športová hala Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32

Prihlášky: Mgr. Ľudmila Harčariková
Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov
Mobil: +421 948 885 766
E-mail kontaktná osoba: ludmila.harcarikova@hapresov.edu.sk
Web: www.eurocup.sk

Súťažné družstvá: dvojčlenné. Súťaž je určená pre žiakov stredných odborných škôl. Vekový limit je do 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

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

Štartovné: 15,-- EUR za jedného súťažiaceho. Školy, ktoré sú členmi SKBA a majú zaplatený členský príspevok za rok 2023, štartovné neplatia.

Účastnícky poplatok: podľa objednávky stravy v tlačive. **Prihláška školy zasielajte do 10. októbra 2023** (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 10. októbra 2023 objednávku s fakturačnými údajmi objednávateľa.

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

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

Ceny ubytovania s raňajkami, hotel Dukla:

jednopošeľová 1/1 izba - 45€ / 1 noc
dvojlôžková ½ izba oddelené postele - 70€ / 1 noc
dvojlôžková ½ izba - 70€ / 1 noc
Mestský poplatok - 1,50€ / 1 osoba / 1 noc

Mobil: 00421 918 902 153

Telefón: 00421 51 77 22 741

e-mail: 741repcia@hotelduklapresov.sk;

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

Hotel Lineas, Budovateľská 14, Prešov

Ceny za ubytovania s raňajkami, hotel Lineas:

jednolôžková 1/1 izba 49,90 € / 1 noc
dvojlôžková ½ izba 63,90 € / 1 noc
Mestský poplatok - 1,50€ / 1 osoba / 1 noc

link: www.lineas.sk

Penzión Alex, Slovenská 80/3299, 080 01 Prešov, 051/ 77 234 44

Ceny ubytovania bez raňajok, penzión Alex:

jednopošteľová 1/1 izba - 50€ / 1 noc
dvojlôžková ½ izba - 60€ / 1 noc
cena raňajok 8,00 €

Mobil: 00421 907 931 555

Telefón: 00421 51 77 234 44

e-mail: alexpenzion@gmail.com;

Ubytovanie si účastníci zabezpečia sami podľa vlastného uváženia. Ubytovanie si môžete zvoliť 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. 24. októbra 2023 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 a súťaže slávnostných tabúľ bude prebiehať v priestoroch recepcie Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň príchodu t. j. 24. októbra 2023 v čase od 13,00 do 17,30 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.

V prípade, že súťažiaci, ktorí budú súťažiť len v disciplíne príprava slávnostných tabúľ, môžu platiť účastnícky poplatok v deň súťaže 25. októbra 2023 od 7,00 – 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.

HARMONOGRAM

Pondelok

23. október 2023

od 14.00

Príchod účastníkov baristickej súťaže (súťažné družstvá, hostia, komisári), registrácia súťažiacich na recepcii Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň súťaže 24. októbra 2023 od 7,00 hod. do 9,00 hod.

17,00 – 18,00

večera pre účastníkov baristickej súťaže v reštaurácii Floriánka, HA Prešov po nahlásení stravy alebo podľa vlastného uváženia

Utorok

24. október 2023

6.30 – 9.00

Raňajky v mieste ubytovania

7.00 – 8.30

tréning a skúška kávoarov, Hotelová akadémia (HA) Prešov, C2 – C3, pri príchode losovanie poradia,

8.30 – 8.45

inštrukcie pred zahájením súťaže s komisármi súťaže,

8,45 – 9,00

otvorenie baristickej súťaže, HA Prešov, C2 – C3,

9.05 – 15.00

baristická súťaž, HA Prešov, C2 – C3,

10.00 – 13.00

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, nealko nápoje od produktových partnerov súťaže, Coffee cup tasting – objavte svet správnej degustácie a hodnotenia kávy.

11.30 – 14.00

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

15.30

vyhodnotenie baristickej súťaže a odovzdávanie ocenení, C2 – C3,

16.15 – 17.00

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

17.00 – 18.00

večera, Reštaurácia Floriánka HA Prešov

18.30

Workshopy Zrkadlová sála v Športovej hale Hotelovej akadémie

Streda

25. október 2023

6,30 – 10,00

Raňajky v mieste ubytovania,

7,30 – 9,00

príprava slávnostných tabúl súťažiacimi – sektor A,

9,00 – 11,00

obhajoba prípravy slávnostných tabúl súťažiacimi pred odbornou komisiou,

9,00 – 12,00

prezentácia slávnostných tabúl pre verejnosť na DOD HA Prešov,

9,00 – 9,15

otvorenie barmanskej súťaže, Športová hala HA Prešov,

9,15 – 16,00

barmanská súťaž, Športová hala HA Prešov,

9,30 – 14,00

nealkoholické nápoje, Športová hala HA Prešov,

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

prezentácie: doplnkového gastronomického inventára,

9.00 – 16.00 VIP bufet v školskej reštaurácii Floriánka pre vedúcich družstiev, partnerov podujatia a pozvaných hostí,

9.00 – 12.00 **Deň otvorených dverí, HA Prešov,**
prehliadka školy so sprievodcami,
ukážky praktických zručností žiakov HA Prešov - flambovanie, carving, miešané nápoje, zdobenie perníkov, Blindekuh reštaurácia – skúste si ako chutí svet ľuďom so zrakovou nedostatočnosťou,
prezentácie aktivít školy,
ukážky testov na prijímacie skúšky, ukážky maturitných prác,
prezentácie zahraničnej praxe,
kvíz.

9.00 – 12.00 prezentácia slávnostných súťažných tabúl na tému „Cesta okolo sveta“,

12,00 – 13,00 demontáž slávnostných tabúl,

11.30 – 14.00 obed, HA Prešov, sektor A1 a reštaurácia Floriánka

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

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

štvrtok 26. október 2023

7.00 – 9.00 Raňajky v mieste ubytovania,

do 10.00 ukončenie ubytovania,

SÚŤAŽNÉ PODMIENKY

KATEGÓRIE NÁPOJOV:

- | | |
|---|----------|
| 1. kategória – Bartender's choice drink | 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 10. októbra 2023 prihlási do súťaže.

Bartender's choice drink musí obsahovať ako bázu gin - **Warner's London Dry Gin 40%**, v objeme min. 3 cl. Ostatné suroviny smú byť modifikátormi (napr. bitters, sirupy, likéry, apod.). V prípade použitia ďalšieho spiritu musí byť jeho objem menší ako objem povinnej suroviny Warner's London Dry Gin 40%.

Bartender's choice drink môže obsahovať maximálne 4 alkoholické ingrediencie. Je dovoľené použitie jednej (1) doma pripravenej ingrediencie v množstve neprevyšujúcom objem bázy – Warner's London Dry Gin 40%, maximálne množstvo doma pripravenej ingrediencie je 3 cl. Pre výrobu doma pripravenej ingrediencie nie je možné použiť bázu. V prípade alkoholickej zložky doma upravenej ingrediencie, jej objem nesmie presahovať 10% objemu nápoja.

Minimálny objem alkoholu v receptúre Bartender's choice drink 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 (neplatí pre jednu povolenú home made ingredienciu).

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 15 minút určeného na prípravu dekorácií.

Pochutiny ako napr.: soľ, cukor, čierne korenie, muškátový oriešok, škoricca, 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 umiestnená mimo pohára je dovolená len u Bartender's choice drinku.**

Obsah nápoja: Bartender's choice drink bez obmedzenia
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. 15 minút vo vyhradenom priestore za pódium.

Vystúpenie: 3 minúty príprava pracoviska
7 minút miešanie súťažného nápoja Bartender's choice drink
7 minút miešanie súťažného nápoja Fancy soft drink
3 minúty upratanie pracoviska

Pri prekročení časového limitu na prípravu nápojov o viac ako 2 minúty budú súťažiacemu odpočítané mínusové body, podľa tabuliek. **Počíta sa samostatne príprava Bartender's choice drink a samostatne príprava Fancy soft drinku.**

Spôsob výroby: V oboch kategóriách v uvedenom počte po 4 porcie, v časovom limite **7 minút na prípravu Bartender's choice drinku 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 (Warner's London Dry Gin 40%, 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 slamiiek 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 slamiiek 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, 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 prvý v poradí. 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 2023.**
- 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 – Bartender´s choice drink 1. miesto

Kategória – Soft drink 1. miesto

Kategória – Najlepšia technika 1. miesto

Absolútne poradie jednotlivcov

(súčet bodov za Bartender´s choice drink, soft drink) 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 Bartender´s choice drink, soft drink)

1. miesto

2. miesto

3. miesto

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

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 na zabezpečenie povinnej liehovej zložky **Warner´s London Dry Gin 40%**: www.mabo.sk

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 usporiadatelia negarantujú suroviny.

Prihlášky:

Prihlášku školy odošlite najneskôr do **10. októbra 2023** na eurocup@hapresov.edu.sk

Prihlášku súťažiaceho vrátane prihlášok receptúry súťažných nápojov a vizitky súťažiach odošlite najneskôr do **10. októbra 2023**.

PRIHLÁŠKA SÚŤAŽIACEHO

EUROCUP JUNIOR BARMAN

25. 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:	
Oblúbený miešaný nápoj:	
Kontaktná osoba v škole:	
Email + tel.:	

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

Každý súťažiaci musí byť zaregistrovaný aj na Prihláške školy.

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

PRIHLÁŠKA RECEPTÚRY

Bartender's choice drink

EUROCUP JUNIOR BARMAN

25. október 2023, Hotelová akadémia Prešov

Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaciho:	
Názov nápoja:	

P. č.	Ingrediencie:	Značka / výrobca:	Množstvo v cl na 1 porciu
1.	Warner's London Dry Gin 40%,		
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. október 2023 na email: eurocup@hapresov.edu.sk

PRIHLÁŠKA RECEPTÚRY

Fancy Soft Drink

EUROCUP JUNIOR BARMAN

25. október 2023, 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)	<input type="checkbox"/> priama cesta	<input type="checkbox"/> miešací pohár	<input type="checkbox"/> šejker	<input type="checkbox"/> 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: eurocup@hapresov.edu.sk

SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

Sortiment KOFT, s. r. o. Warner´s London Dry Gin 40%,

Sortiment MONIN – sirupy*
MONIN Fialka sirup
MONIN MONIN levanduľa
MONIN Grenadina sirup
MONIN Ružový grapefruit sirup
MONIN Ruža sirup
MONIN Mango sirup
MONIN Kvet čiernej.bazy sirup

Sortiment MONIN – pyrė*
Malinové pyrė
Jahodové pyrė
Červené bobuľové ovocie pyrė
Čučoriedkové pyrė
Mango – passion fruit pyrė

Sortiment MONIN – likér* Lychee

Sortiment Coca cola*
Coca-cola
Kinley Tonic
Kinley Ginger Ale
Kinley Bitter Rose
Cappy Pomaranč 100%
Cappy grapefruit

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

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 barmanskú súťaž juniorov EUROCUP JUNIOR BARMAN 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 EUROCUP JUNIOR BARMAN 2023 dňa 25. októbra 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](https://www.facebook.com/hapresov), 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 eurocup@hapresov.edu.sk