

**Hotelová akadémia Prešov**  
**Slovenská barmanská asociácia**  
**AEHT – Asociácia európskych škôl hotelierstva a turizmu**  
**Úrad Prešovského samosprávneho kraja**

usporiadajú

pod záštitou predsedu Prešovského samosprávneho kraja MUDr. Petra Chudíka

**23. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov**

# **EUROCUP 2015**

**Oficiálni sponzori:**

**KOFT, s. r. o.**

**RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s. r. o.**

**FFH – NADÁCIA PRE VZDELÁVANIE V HOTELIERSTVE, ŽENEVA**

# ORGANIZAČNÉ POKYNY

- Termín:** 11. – 12. november 2015  
**Miesto:** Športová hala Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 3
- Prihlášky:** Mgr. Marek Soták  
Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov  
Tel: +421 51 77 32 701, mobil: +421 907 623 817  
E-mail: [sotak@hapresov.edu.sk](mailto:sotak@hapresov.edu.sk) Web: [www.hapresov.edu.sk](http://www.hapresov.edu.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
- Hodnotiaca komisia  
a odborný garant súťaže:** Slovenská barmanská asociácia
- Hlavní sponzori súťaže:** KOFT, s.r.o.  
RUDOLF JELÍNEK Slovakia, s. r. o.  
FFH – Nadácia pre vzdelávanie v hotelierstve, Ženeva
- Štartovné:** **10,-- EUR** za jedného súťažiaceho. Školy, ktoré sú členmi SKBA a majú zaplatený členský príspevok za rok 2015, štartovné neplatia.
- Účastnícky poplatok:** **Vid' prihláška školy A**  
V prípade požiadavky na úhradu účastníckeho poplatku a štartovného cez faktúru je potrebné zaslať na horeuvedenú adresu najneskôr do 24. októbra 2015 objednávku s fakturačnými údajmi objednávateľa.
- Ubytovanie:** Hotel Lineas, Budovateľská 14, Prešov [www.lineas.sk](http://www.lineas.sk)
- Stravovanie:** V mieste ubytovania a v priestoroch Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov

Prezentácia účastníkov súťaže sa uskutoční v priestoroch recepcie Hotela Lineas Prešov. Po zaplatení účastníckeho poplatku pri prezentácii dostanú účastníci menovky a stravné lístky. Ubytovanie sa uskutoční po predložení menoviek so znakom súťaže. 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.

# ČASOVÝ ROZPIS

## 11. 11. 2015 – streda

- od 13.00** príchod súťažných družstiev,  
prezentácia na recepcii Hotela Lineas  
v prípade záujmu je možné objednať si obed v reštaurácii Hotela Lineas  
v cene 4,00 EUR (polievka + hlavné jedlo); objednávku je potrebné  
označiť na prihláške školy B  
ubytovanie
- 16.00 – 17.00** porada súťažiacich a vedúcich družstiev s organizátormi súťaže a s  
hlavným komisárom, vylosovanie poradia súťažiacich do súťaže (Hotel  
Lineas, kongresové centrum)
- 17.00 – 17.45** prezentácia Slovenskej barmanskej asociácie (SKBA), (Hotel Lineas,  
kongresové centrum)
- 18.00 – 18.20** písomný test (Hotel Lineas)
- 18.00 – 18.30** porada komisárov (Hotel Lineas)
- 18.30 – 19.30** večera (Hotel Lineas)
- 19.30** odborný program (semináre, workshopy a prezentácie (Hotel Lineas,  
kongresové centrum)

## 12. 11. 2015 – štvrtok

- 7.00 – 8.00** raňajky (Hotel Lineas)
- 8.00 – 8.30** porada komisárov (Športová hala Hotelovej akadémie)
- 8.45** otvorenie súťaže (Športová hala Hotelovej akadémie)
- od 9.00** súťaž (Športová hala Hotelovej akadémie)
- 11.30 – 14.00** obed (priestory HA, sektor A)
- 17.00** slávnostné vyhlásenie výsledkov 23. ročníka medzinárodnej barmanskej  
súťaže juniorov EURO CUP 2015, odovzdanie medailí, diplomov, cien  
a upomienkových predmetov víťazom a účastníkom súťaže (Športová hala  
Hotelovej akadémie)
- 18.30** záverečný raut (priestory HA, sektor C)
- Upozornenie:** **Pri odchode vo štvrtok večer je potrebné uvoľniť ubytovacie priestory  
vo štvrtok do 10.00 hod.**

## 13. 11. 2015 – piatok

- 7.00 – 9.00** raňajky (v mieste ubytovania)
- do 10.00** ukončenie ubytovania
- od 10.00** odborný program – prezentácia slovenských vín spojená s ochutnávkou,  
návšteva Koňakovej akadémie v Košiciach

# SÚŤAŽNÉ PODMIENKY

## KATEGÓRIE NÁPOJOV:

- |                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| 1. kategória – Before dinner cocktail | 3 porcie |
| 2. kategória – Soft drink             | 3 porcie |

### Receptúry:

Každý súťažiaci si zostaví vlastné originálne receptúry podľa podmienok uvedených ďalej a tieto v termíne do 28. októbra 2015 prihlási do súťaže.

**Before dinner cocktail** musí obsahovať v množstve **min. 2 cl London Dry Gin Bombay Sapphire 40%**

**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 dovolené.**

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. **Receptúra nápoja Before dinner cocktail môže obsahovať maximálne 4 alkoholické ingrediencie. Minimálny objem alkoholu v receptúre Before dinner cocktail je 4 cl.** Z mliečnych produktov sú dovolené len mlieko a smotana. Použitie čerstvých vajíčok je dovolené. **Použitie zmrzliny je dovolené len v kategórii soft drink.** Nie je dovolené použitie ohrievaných ingrediencií a doma pripravených ingrediencií. Nie je dovolené zmiešanie viacerých ingrediencií za účelom aby sa výsledná ingrediencia počítala za jednu. Príprava čerstvej šťavy je povolená len pod dohľadom komisára vo vyhradenom priestore v rámci časového limitu 20 minút vyhradeného na prípravu dekorácií.

### Obsah nápoja:

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Before dinner cocktail | 7 cl – 10 cl  |
| Soft drink             | 10 cl – 30 cl |

### Obsah liehovín:

Maximálne 7 cl vrátane piva a vína (platí pre Before dinner cocktail)

### Sklo:

Každý súťažiaci si zabezpečí sám podľa vlastného uváženia. Povolené je aj atypické sklo bez obmedzenia.

**Usporiadateľ súťaže sklo nezabezpečuje.**

### Počet porcií:

Podľa zadania v bode „Kategórie nápojov“.

### Čas prípravy:

Príprava na súťaž vo vyhradenom priestore za pódium. Pokyny pre prípravu dekorácií vid' v bode „Dekorácia“.

**Čas výroby:**

Výstup jedného súťažiaceho bude trvať:

4 minúty príprava pracoviska

5 minút miešanie súťažného nápoja before dinner cocktail

6 minút miešanie súťažného nápoja 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 before dinner cocktailu a samostatne príprava soft drinku**. Za nenastúpenie na pódium do jednej (1) minúty po ohlásení bude súťažiaci diskvalifikovaný.

**Spôsob výroby:**

V oboch kategóriách v uvedenom počte po 3 porcie a časovom limite **5 minút na prípravu Before dinner cocktailu a 6 minút na prípravu Soft drinku**, postupne podľa vylosovaneho 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 (Gin Bombay Sapphire a sirupy Monin) si vezme zo stola so sponzorským portfóliom na pódiu. Súťažiaci po skončení svojho vystúpenia vráti sponzorské suroviny na tento stôl. Suroviny použité pri príprave nápoja musia byť odmerané, maximálny objem odmerky je 10 cl. Keď súťažiaci skončí svoje vystúpenie, obsluha odnesie pripravené porcie chufovej komisii. Súťažiaci musí ostať na pódiu 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 chufovej komisie, dôjde k dohode medzi hlavným komisárom a súťažiacim tak, aby rozhodnutie o náprave bolo akceptované obidvoma stranami.

**Suroviny:**

Suroviny na výrobu súťažných nápojov uvedené v priloženom zozname zabezpečí usporiadateľ, a súťažiaci si ich vyberie z ponukoveho stola priamo na javisku. **V prípade sirupov sú povolené len sirupy MONIN. Použitie sirupov iných značiek nie je dovolené.** Súťažiaci môže použiť aj inú príchuť sirupu MONIN ako je uvedené 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.**

**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 20 trestnými bodmi.**

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 nie sú povolené.**

- 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 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. 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 2015.**
- 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 a riaditeľa súťaže 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, produktov značiek London Dry Gin Bombay Sapphire a Monin 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](http://www.iba-world.com)
  - [www.skba.sk](http://www.skba.sk)

**Ceny:****A. Súťaž jednotlivcov:**

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

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Kategória – Before 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 before 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 before 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. Marek Soták  
Baštová 32  
080 01 Prešov

tel: +421 51 / 77 32 701  
mobil: +421 907 623 817  
e-mail: [sotak@hapresov.edu.sk](mailto:sotak@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 A pošlite najneskôr do 9. októbra 2015.**

**Prihlášku školy B, prihlášky receptúr súťažných nápojov a osobné dotazníky súťažiacich pošlite poštou alebo e-mailom (s prílohou dokumentu vo formáte MS WORD, neposielajte, prosím, skenované dokumenty) na vyššie uvedenú adresu Hotelovej akadémie, Baštová 32 v Prešove najneskôr do 28. októbra 2015.**

# PRIHLÁŠKA ŠKOLY - A

Závazne prihlasujem 2-členné družstvo našej školy na 23. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov **EUROCUP**, ktorý sa bude konať dňa **12. novembra 2015** v Prešove.

Škola:

Adresa:

**Vyplňte, prosím, všetky kontaktné údaje úplne, presne a čitateľne.**

|                  |  |          |  |
|------------------|--|----------|--|
| Kontaktná osoba: |  | Funkcia: |  |
| Telefón:         |  | Fax:     |  |
| E-mail:          |  |          |  |

**Účastnícky poplatok za 1 osobu pri ubytovaní na 1 noc z 11. 11. na 12. 11. 2015 (ubytovanie, večera, raňajky, obed, raut)**

| Miesto a typ ubytovania                    | Cena za osobu | Počet osôb doprovod | Počet osôb žiaci | Cena spolu |
|--|---------------|---------------------|------------------|------------|
| Hotel Lineas – jednoposteľová izba         | 46,00 EUR     |                     |                  |            |
| Hotel Lineas – dvojposteľová izba          | 36,00 EUR     |                     |                  |            |
| Hotel Lineas – jednoposteľová izba Economy | 38,00 EUR     |                     |                  |            |
| Hotel Lineas – dvojposteľová izba Economy  | 32,00 EUR     |                     |                  |            |
| Spolu:                                     | xxx           |                     |                  |            |

**Účastnícky poplatok za 1 osobu pri ubytovaní na 2 noci, od 11. 11. do 13. 11. 2015 (stravovanie: 11.11. večera, 12.11. raňajky, obed, raut, 13.11. raňajky)**

| Miesto a typ ubytovania                    | Cena za osobu | Počet osôb doprovod | Počet osôb žiaci | Cena spolu |
|--|---------------|---------------------|------------------|------------|
| Hotel Lineas – jednoposteľová izba         | 78,00 EUR     |                     |                  |            |
| Hotel Lineas – dvojposteľová izba          | 59,00 EUR     |                     |                  |            |
| Hotel Lineas – jednoposteľová izba Economy | 62,00 EUR     |                     |                  |            |
| Hotel Lineas – dvojposteľová izba Economy  | 51,00 EUR     |                     |                  |            |
| Spolu:                                     | xxx           |                     |                  |            |

**Poznámka: Alokácia bude realizovaná v poradí, v akom budú doručené prihlášky.**

Prosím, označte jednu z nasledujúcich možností:

Škola má zaplatený členský príspevok v SKBA za rok 2015

áno

nie

Dátum:

Podpis riaditeľa  
a pečiatka školy

Prihlášku zašlite poštou alebo e-mailom (s prílohou dokumentu vo formáte MS WORD, **neposielajte, prosím, email s prílohou skenovaného dokumentu**)

**Odoslať do 9. októbra 2015**



# PRIHLÁŠKA ŠKOLY - B

Závazne prihlasujem 2-členné družstvo našej školy na 23. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov **EUROCUP**, ktorý sa bude konať dňa **12. novembra 2015 v Prešove**.

Škola:

Adresa:

## Súťažné družstvo

|    | Meno | Priezvisko | Dátum narodenia | žena | muž |
|----|------|------------|-----------------|------|-----|
| 1. |      |            |                 |      |     |
| 2. |      |            |                 |      |     |
| 3. |      |            |                 |      |     |
| 4. |      |            |                 |      |     |

## Doprovod

|    | Meno | Priezvisko | Dátum narodenia | žena | muž |
|----|------|------------|-----------------|------|-----|
| 1. |      |            |                 |      |     |
| 2. |      |            |                 |      |     |
| 3. |      |            |                 |      |     |
| 4. |      |            |                 |      |     |

|                    | Dátum | Približný čas | Spôsob dopravy |
|--------------------|-------|---------------|----------------|
| Príchod do Prešova |       |               |                |
| Odchod z Prešova   |       |               |                |

## PONUKA

V prípade záujmu doplňte, prosím, počet.

**Objednávame si u Vás obed dňa 11. 11. 2015 pre ..... osôb v cene 4,00 EUR za osobu.**

**Objednávame si u Vás obed dňa 13. 11. 2015 pre ..... osôb v cene 4,00 EUR za osobu.**

Dátum:

Podpis riaditeľa  
pečiatka školy

Prihlášku zašlite poštou alebo e-mailom (s prílohou dokumentu vo formáte MS WORD, **neposielajte, prosím, email s prílohou skenovaného dokumentu**)

**Odoslať do 28. októbra 2015**



# Osobný dotazník súťažiaceho

**Meno:**

**Priezvisko:**

**Emailová adresa:**

**Dátum narodenia:**

**Názov a sídlo školy:**

**Doterajšie úspechy:**

**Záľuby:**

**Odborná prax (nielen ako barman):**

**Znalosť cudzích jazykov (aktívne, pasívne):**

**Oblíbený miešaný nápoj:**

Prihlášku zašlite poštou alebo e-mailom (s prílohou dokumentu vo formáte MS WORD, **neposielajte, prosím, email s prílohou skenovaného dokumentu**)

**Odoslať do 28. októbra 2015**

# SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

## Sortiment KOFT, s. r. o.

LONDON DRY GIN BOMBAY SAPPHIRE 40%

## Sortiment sirupov MONIN

MONIN Caffé sirup  
MONIN Cukrový sirup  
MONIN Blueberry sirup  
MONIN Sweet&Sour koncentrát  
MONIN Chocolate sirup  
MONIN Curacao Triple Sec sirup  
MONIN Tiramisu sirup  
MONIN Passion Fruit sirup  
MONIN Čerešňa sirup  
MONIN Macadamia nut sirup  
MONIN Žltý banán sirup  
MONIN Figa sirup  
MONIN Sauer Gin sirup  
MONIN Pumpkin Spice sirup  
MONIN Spicy  
MONIN Apple Pie  
MONIN Škorica sirup

MONIN Caffé Frappé

MONIN Likér Vanilka

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