

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

8. ročník baristickej súťaže juniorov

EUROCUP JUNIOR BARISTA 2026

Oficiálni sponzori:

Spojka Roastery, s. r. o.

KAAN Roastery

Mechanical Coffee

Kolektív

MONIN

Rajo

P R O P O Z Í C I E

EUROCUP - BARISTICKÁ SÚŤAŽ

6. 10. 2026 – Hotelová akadémia Prešov

Názov súťaže:	EUROCUP JUNIOR BARISTA 2025	Prešov
Organizátor súťaže:	Hotelová akadémia Prešov	
Odborný garant súťaže:	Spojka Roastery, s. r. o. KAAN Roastery Mechanical Coffee	Spojka Roastery, s.r.o. Pod Kalváriou 18 080 01 Prešov
Miesto konania:	Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov	
Registrácia receptúr:	do 25. 9. 2026 na emailovej adrese eurocup@hapresov.edu.sk	
Súťažiaci:	žiaci stredných odborných škôl do veku 21 rokov vrátane	
Kategória nápojov a počet porcií:	2 x Espresso	
Štartovné a registrácia:	2 x Cappuccino	10 minút
	2 x Fancy drink- nealko	
Účastnícky poplatok:	20,00 € za každého súťažiaceho. Registrácia bude prebiehať v priestoroch recepcie Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň súťaže, t. j. 6. 10 2026 v čase od 7.00 do 9.00 hod. Po zaplatení účastníckeho poplatku pri registrácii dostanú účastníci menovky a stravné lístky podľa objednávky.	
Účastnícky poplatok:	podľa objednávky stravy a ubytovania v prihláške školy	Strava bude vydaná po predložení stravných lístkov v priestoroch školy v sektore „A“ a v reštaurácii Floriánka.
Garant súťaže:	Viktor Štefančík	
Hlavný degustačný komisár:	Karol Kraus	
Hlavný technický komisár:	Jaroslav Grexa	
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:	Spojka Roastery, s. r. o.	
Partneri súťaže:	Spojka Roastery, s. r. o. KAAN Roastery Mechanical Coffee Kolektív Monin	

Káva na prípravu:	Kávu na prípravu espressa, cappuccina a fancy drinku si zabezpečí súťažiaci sám podľa vlastného výberu, <u>avšak musí použiť výberovú kávu (100% arabicu)</u> a prinesie si ju so sebou na súťaž na prípravu súťažných nápojov.	
Povinné nápoje:	Espresso: z vlastnej kávy 25-35 ml,	mlynček si súťažiaci prinesie sám, nastavený na svoju kávu
	Cappuccino: z vlastnej kávy 140 ml	mlynček si súťažiaci prinesie sám, nastavený na svoju kávu
	<u>Fancy drink- nealko</u> <u>povinná zložka: espresso z vlastnej kávy,</u>	Suroviny na Fancy drink musia byť odmeriavané
Porcelán espresso:	<i>Hlavný partner súťaže / 80 ml</i>	
Porcelán cappuccino:	<i>Hlavný partner súťaže / 140 ml</i>	
Fancy drink	Barové sklo – poháre, barmanské náradie, podnos si súťažiaci zabezpečí sám	
Servírovanie:	Servis kávy - <u>nie je podmienkou servírovať kávu kaviarenským spôsobom, čiže na nerezových táckach.</u> 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)
Ľad:	Dodá organizátor súťaže- kalíškový	drvený- súťažiaci má možnosť zapožičať si drvič na ľad
Hudobný sprievod:	Dodá organizátor súťaže	
Oblečenie:	<i>Vhodné baristické oblečenie, prípadne školská uniforma pre praktické vyučovanie.</i>	
Časový harmonogram:	6 min. príprava, 10 min. súťaž, 6 min. upratovanie.	Príprava súťažacieho prebieha počas vystúpenia predchádzajúceho súťažacieho
Ceny:	1. miesto 2. miesto 3. miesto. <i>Najlepšie cappuccino</i> <i>Najlepšia technika</i> <i>Najlepší Fancy drink</i> <i>Monin- Fancy drink</i>	Ceny do súťaže dodajú partneri súťaže.

Technické zabezpečenie:	<i>Spojka Roastery, s. r. o., KAAN Roastery Mechanical Coffee Kolektív</i>	
Súťažiaci si musí zabezpečiť:	Kanvičky na mlieko, utierky, cukor.	
Hlavný partner súťaže dodá:	Kávovar zn. La marzocco	
	Mlieko Rajo Barista 3,5%	
	Váha, knock out box, tamper, OCD – distribútor, porcelán na espresso a cappuccino,	
	<u>Technické hárky upravené pre úroveň junior</u>	

Časový harmonogram 6. 10. 2026	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
	Prestávka na obed	12.00 – 12.30
	Predpokladané ukončenie súťaže	15.30
	Vyhlasenie výsledkov a odovzdanie cien	16.00

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 časomier so súhlasom hodnotiaceho komisára. Súťažiaci pred svojím vystúpením musí oznámiť komisárom metódu prípravy cappuccina (technika latte art alebo classico).

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.).

Pri príprave nápoja Fancy drink, je súťažiaci povinný použiť espresso z kávy, ktorú si vyberie a zabezpečí na súťažné vystúpenie sám. Ak sa súťažiaci rozhodne používať na prípravu Fancy drinku komerčný sirup alebo pyrė, musí použiť výhradne len sirup a pyrė značky Monin. Ak súťažiaci použije akýkoľvek produkt z portfólia Monin, bude zaradený do súťaže o špeciálnu cenu firmy Monin.

Receptúru súťažného fancy drinku súťažiaci zašlú do 25. 9. 2026 a prihlášku školy na stravu najneskôr do 18. 9. 2026!

Počas priebehu súťaže, sú súťažiaci povinný prezentovať svoju prácu v anglickom jazyku (súťažiaci môže komentovať svoje vystúpenie aj v svojom jazyku, ale v takom prípade si bude povinní zabezpečiť tlmočníka do angličtiny).

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 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 nápoje. Držíme palce pri trénovaní a kreovaní nápojov.

Sponzorské portfólie sirupov a pyrė značky Monin ktoré budú počas súťaže k dispozícii:

Informácie: PhDr. Marek Šebej, MBA
Baštová 32
080 01 Prešov
mobil: +421 948 885 766
eurocup@hapresov.edu.sk

SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

MONIN sirup Vanilka

MONIN sirup Karamel

MONIN sirup Biela čokoláda

MONIN sirup Ruby Chocolate

MONIN sirup Škorica

MONIN sirup Honey (med)

MONIN sirup Lieskový oriešok

MONIN sirup Speculoos

MONIN sirup Cinnamon Roll

MONIN sirup Toasted Marshmallow

Mlieko Rajo barista

Mlieko Rajo lakto free 3,5%