

**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.

31. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže juniorov

EUROCUP 2026

Oficiálni sponzori:

**St. Nicolaus Group
FFH - LA FONDATION POUR LA FORMATION
HÔTELIÈRE**

FFH - NADÁCIA PRE VZDELÁVANIE V HOTELIERSTVE, ŽENEVA

ORGANIZAČNÉ POKYNY

- Termín:** 06. – 07. október 2026
Miesto: Športová hala Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32
- Prihlášky:** PhDr. Marek Šebej
Hotelová akadémia, Baštová 32, 080 01 Prešov
Mobil: +421 948 885 766
E-mail kontaktná osoba: marek.sebej@hapresov.edu.sk
Web: www.eurocup.sk
- Súťažné družstvá:** Súťaž je určená pre žiakov stredných odborných škôl. Vekový limit je do 21 rokov. Z každej školy sa môže súťaže zúčastniť len jedno maximálne 2-členné družstvo. Počet družstiev zo slovenských škôl bude obmedzený na 30 (podľa poradia podania prihlášok), usporiadateľ si vyhradzuje právo výberu 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:** 20,-- EUR za jedného súťažiacoho.
- Účastnícky poplatok:** Podľa objednávky stravy v tlačive. **Prihlášku školy zasielajte do 18. septembra 2026** (k dispozícii na www.eurocup.sk).
- Stravovanie:** V mieste ubytovania a v priestoroch Hotelovej akadémie, Baštová 32, Prešov
- Ubytovanie:** **Hotel Lineas**, Budovateľská 14, Prešov
- Ceny za ubytovania s raňajkami- hotel Lineas:**
jednolôžková 1/1 izba- 45,00 € / 1 noc
dvojlôžková izba- 80,00 € / 1 noc
link: www.lineas.sk
telefón: 051/77 23 325
e-mail: recepialineas@gmail.com
- Hotel Dukla, a. s., Námestie legionárov 2, Prešov**
Ceny ubytovania s raňajkami- hotel Dukla:
jednopoštľová 1/1 izba - 50 € / 1 noc
dvojlôžková izba - 90 € / 1 noc
Mobil: 00421 918 902 153
Telefón: 00421 51 77 22 741
e-mail: 741repcia@hotelduklapresov.sk;
link: www.hotelduklapresov.sk

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. 06. októbra 2026 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 bude prebiehať v priestoroch recepcie Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň príchodu, t. j. 06. októbra 2026 v čase od 13.00 do 17.00 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

05. október 2026

od 14.00

Príchod účastníkov baristickej súťaže (súťažné družstvá, hostia, komisári), registrácia súťažiacich na recepcii Hotelovej akadémie Prešov, Baštová 32, v deň súťaže **06. októbra 2026** od 7,00 hod. do 9,00 hod.

17.00 – 18.00

Večera pre účastníkov v reštaurácii Floriánka, HA Prešov, po nahlásení stravy alebo podľa vlastného uváženia.

Utorok

06. október 2026

6.30 – 8.30

Raňajky v mieste ubytovania.

7.00 – 8.30

Tréning a skúška kávovarov, **Hotelová akadémia (HA) Prešov, C2 – C3**, pri príchode losovanie poradia.

8.30 – 8.45

Inštrukcie pred začiatkom súťaže s komisármi súťaže.

8.45 – 9.00

Otvorenie baristickej súťaže, HA Prešov, C2 – C3.

9.05 – 16.00

Baristická súťaž, HA Prešov, C2 – C3.

11.30 – 14.00

Obed – školská reštaurácia Floriánka a HA Prešov, sektor A.

16.00 – 16.30

Vyhodnotenie baristickej súťaže a odovzdávanie ocenení, C2 – C3.

16.30 – 17.00

Porada s hlavným komisárom barmanskej súťaže a organizátormi, HA Prešov, C2 – C3.

17.00 – 18.00

Večera, Reštaurácia Floriánka HA Prešov.

18.30

Workshopy Zrkadlová sála v Športovej hale Hotelovej akadémie pod taktovkou Brand Ambassadorov spoločnosti ST. Nicolaus Group T. Gyénom a L. Dobošom.

Streda

07. október 2026

6.30 – 10.00

Raňajky v mieste ubytovania.

9.00 – 9.15

Otvorenie barmanskej súťaže, Športová hala HA Prešov.

9.15 – 14.00

Barmanská súťaž, Športová hala HA Prešov.

9.30 – 14.00

Nealkoholické nápoje, Športová hala HA Prešov,

Function bar s miešanými nápojmi, St. Nicolaus Group, Športová hala HA Prešov - vstupná rotunda,

9.00 – 15.00

VIP bufet v školskej reštaurácii Floriánka pre vedúcich družstiev, partnerov podujatia a pozvaných hostí.

11.30 – 14.00

Obed, HA Prešov, sektor A1 a reštaurácia Floriánka.

14.00	kultúrny program
14.30	Vyhodnotenie základného kola
15.00	Superfinále
16.00	Vyhodnotenie barmanskej súťaže a odovzdávanie ocenení, Športová hala Hotelovej akadémie Prešov.
17.00	Záverečný raut, HA Prešov, sektory B a C.

štvrtok 08. október 2026

7.00 – 9.00	Raňajky v mieste ubytovania.
do 10.00	Ukončenie ubytovania.

SÚŤAŽNÉ PODMIENKY

KATEGÓRIE NÁPOJOV:

Základné kolo:

1. kategória – Soft drink	3 porcie
2. kategória – Before dinner cocktail	3 porcie
3. kategória – After dinner cocktail	3 porcie
4. kategória – Long drink	3 porcie

Superfinále:

Martini Cocktail	2 porcie
-------------------------	-----------------

Receptúry:

Každý súťažiaci si zostaví vlastné originálne receptúry pre svoju kategóriu nápojov podľa podmienok uvedených ďalej a tieto v termíne **do 25. septembra 2026 najneskôr pošle na eurocup@hapresov.edu.sk**

Kategória:

Soft drink musí obsahovať **GIFFARD** z portfólia spoločnosti ST. NICOLAUS Group, v množstve **min. 1 cl** a ľubovoľný nealkoholický výrobok taktiež z portfólia spoločnosti ST. NICOLAUS Group (Budiš, Iconic,...).

Before dinner cocktail musí obsahovať ako bázu – **Borec Gin** v objeme min. 3 cl. Ostatné suroviny smú byť modifikátormi (napr. bitters, sirupy, likéry a pod.). V prípade použitia ďalšieho spiritu musí byť jeho objem menší ako objem povinnej suroviny **Borec Gin**.

Before dinner cocktail nesmie obsahovať viac než 1 cl osladených produktov.

After dinner cocktail musí obsahovať ako bázu - **Jon Rye Wanted Whisky 40%** v objeme min. 3 cl. Ostatné suroviny smú byť modifikátormi (napr. bitters, sirupy, likéry a pod.). V prípade použitia ďalšieho spiritu musí byť jeho objem menší ako objem povinnej suroviny **Jon Rye Wanted Whisky 40%**.

Long drink musí obsahovať ako bázu **Savage Rabbit Vodka 40%** v objeme min. 3 cl. V prípade použitia ďalšieho spiritu musí byť jeho objem menší ako objem povinnej suroviny. (Long drink sa podáva vo vysokom pohári: môže byť osviežujúci, sladký, kyslý alebo tropický a servíruje sa v pohári s veľkým objemom)

Receptúry prihlásené do súťaže sú záväzné a nemenné. Za správnosť prihlásenej receptúry zodpovedá súťažiaci. V receptúrach je potrebné uvádzať, či ide o sirup alebo likér, príp. uviesť výrobcu tak, aby daná surovina bola jednoznačne identifikovateľná a nezameniteľná. Súčasťou receptúry súťažného nápoja je aj charakteristika nápoja. **Sirupy iných značiek ako GIFFARD nie sú dovolené (platí aj pre home made pripravené sirupy).**

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, ale dolievanie drinkov perlivým nápojom neodmeriavame, avšak objem dolievaného nápoja musí byť minimálne 7cl a použitý objem musí byť viditeľne jasný (používaním menších balení-objemov fliaš). Maximálny počet ingrediencií je obmedzený na šesť (6), vrátane strekov, kvapiek a vložiek.

Nie je dovolené použitie ohrievaných ingrediencií. Nie je dovolené zmiešanie viacerých ingrediencií za účelom, aby sa výsledná ingrediencia počítala za jednu (neplatí pre jednu povolenú home made ingredienciu).

Mliečne produkty sú dovolené. Použitie zmrzliny je dovolené v množstve max. 6 cl. Použitie čerstvých vajíčok je dovolené. Je dovolené použitie **1 doma pripravenej suroviny (nie však sirupu, tie dodáva sponzor súťaže), platí pre všetky 4 kategórie nápojov základného kola, neplatí pre superfinále. 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 GIFFARD 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, škorica, kakao, čokoládové hoblinky 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 akejkoľvek podobe, využitie tzv. „staged cocktails“ (koktaily na tácke, tanieriku, podšálke a pod.) a akákoľvek dodatočná dekorácia umiestnená mimo pohára nie je dovolená.**

Obsah nápoja:

(len obsah
Ingrediencií)

Soft drink	10 cl – 30 cl
Before dinner cocktail	8 cl - 15 cl
After dinner cocktail	8 cl – 15 cl
Long drink	minimálne 15 cl

Sklo:

Každý súťažiaci si zabezpečí sám podľa vlastného uváženia.
Usporiadateľ súťaže sklo nezabezpečuje.

Príprava na súťaž: Max. 15 minút vo vyhradenom priestore za pódium.

Vystúpenie:

3 minúty	príprava pracoviska
6 minút	miešanie súťažného nápoja vo svojej kategórii
3 minúty	upratanie pracoviska

Pri prekročení časového limitu na prípravu nápojov budú súťažiacemu odpočítané mínusové body podľa tabuliek.

- Spôsob výroby:** Súťažiaci pripravuje 3 porcie drinku vo svojej kategórii, v časovom limite **6 minút**, postupne podľa 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 súťažného nápoja. Suroviny poskytnuté sponzormi (Jon Rye Wanted Whisky 40%, Borec Gin, Savage Rabbit Vodka 40%, sirupy GIFFARD a nealkoholické nápoje portfólia ST. NICOLAUS Group.) 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.
- Superfinále:** Do superfinále postupuje víťaz z jednotlivcej kategórie. Finalisti pripravujú **Martini Cocktail** podľa vlastnej receptúry, ktorá musí obsahovať základnú bázu **Savage Rabbit Vodka 40% v minimálnom objeme 3 cl.** Súťažiaci pripravujú 2 porcie svojho nápoja v časovom limite 5 minút. Na prípravu pracoviska majú k dispozícii 3 minúty. Na prípravu svojho drinku môžu využiť svoju fantáziu a kreativitu (Apple Martini, Espresso Martini, Lychee Martini, ...). Po svojom vystúpení budú mať 1 minútu na odprezentovanie drinku v Anglickom jazyku. Všetky suroviny a inventár na prípravu svojho drinku si zabezpečuje súťažiaci vo vlastnej réžii.
- 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 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. **Neprípustné sú tričká, košeľe s krátkym rukávom, športová obuv, výrazné líčenie, dlhé nechty, alebo extravagantné účesy. Nie je dovolené mať oblečenie s reklamou, ani mať oblečené rifle.**

- Poradie:** Podľa vylosovania. Súťažiaci z jednej školy nemôžu pripravovať drink v jednej kategórii.
- 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 na stránke www.eurocup.sk. **Pravidlá sú prispôsobené súťaži EUROCUP 2026.**
- 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 – Soft drink	1. miesto
Kategória – Before dinner cocktail	1. miesto
Kategória – After dinner cocktail	1. miesto
Kategória – Long drink	1. miesto
Kategória – Najlepšia technika	1. miesto

Cena SKBA

Absolútny víťaz superfinále 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)

1. miesto
2. miesto
3. miesto

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

Všetci súťažiaci a súťažné družstvá dostanú diplomy za umiestnenie v jednotlivých pásmach.

Informácie:

Potrebné informácie získate na adrese:

Hotelová akadémia

PhDr. Marek Šebej

Baštová 32

080 01 Prešov

tel: +421 51 / 77 32 701

mobil: +421 948 885 766

e-mail: marek.sebej@hapresov.edu.sk

Zabezpečenie:

Kontakt na zabezpečenie povinnej liehovej zložky **Borec Gin 37,5 %**,

Jon Rye Wanted Whisky 40%, Savage Rabbit Vodka 40% kontakt na zabezpečenie sirupov GIFFARD nájdete **v podnikových predajniach:**

PP Široké +421 917 527 766

PP Liptovský Mikuláš +421 915 848 095

PP Bratislava +421 915 848 278

PP Leopoldov +421 915 848 297

Upozornenie!

V prípade oneskoreného zaslania prihlášok receptúr súťažných nápojov usporiadatelia negarantujú suroviny.

Prihlášky:

Prihlášku školy a stravy odošlite najneskôr do **18. septembra 2026** na eurocup@hapresov.edu.sk

Prihlášku súťažiaceho vrátane prihlášok receptúry súťažných nápojov a vizitky súťažiacich, odošlite najneskôr do 25. septembra 2026.

PRIHLÁŠKA SÚŤAŽIACEHO

EUROCUP JUNIOR BARMAN

7. október 2026, 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
Email:	marek.sebej@hapresov.edu.sk

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 25. 09. 2026 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

EUROCUP JUNIOR BARMAN

07. október 2026, Hotelová akadémia Prešov

Sút'ažná kategória:	
Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaceho:	
Názov nápoja:	

P. č.	Ingrediencie:	Značka / výrobca:	Množstvo v cl na 1 porciu
1.			
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 25. september 2026 na email: eurocup@hapresov.edu.sk

PRIHLÁŠKA RECEPTÚRY

Superfinále- Martini Cocktail

EUROCUP JUNIOR BARMAN
07. október 2026, Hotelová akadémia Prešov

Názov a sídlo školy:	
Meno súťažiaceho:	
Názov nápoja:	

P. č.	Ingrediencie:	Značka / výrobca:	Množstvo v cl na 1 porciu
1.			
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 25. september 2026 na email: eurocup@hapresov.edu.sk

SUROVINY DODANÉ SPONZORMI DO SÚŤAŽE

Sortiment St. Nicolaus Group

Borec Gin 37,5 %,
Jon Rye Wanted Whisky 40%,
Savage Rabbit Vodka 40%

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 Orgeat (mandľový)

Sortiment GIFFARD – pyrė*

Giffard Fruit For Mix Jahoda
Giffard Fruit For Mix Mango
Giffard Fruit For Mix Malina

Sortiment GIFFARD N/A likér*

Giffard alcohol free Pamplemousse (nealko grepový likér)

Sortiment GIFFARD N/A Cocktail Base*

Smoky Agave
Ruby Grape
Aperitif Bitter

Sortiment nealko*

Budiš perlivá v skle
Franklin&Sons Ginger beer
Franklin&Sons Grepfruit soda
Franklin&Sons Peach&Mango
Franklin&Sons Indian Tonic Water

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

Súhlas so spracovaním osobných údajov

Ja, dolupodpísaný (á):

Meno _____ Priezvisko _____

týmto udeľujem prevádzkovateľovi Hotelovej akadémie 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 EURO CUP JUNIOR BARMAN 2026 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 barmanskej súťaže juniorov EURO CUP JUNIOR BARMAN 2026 dňoch 6. a 7. októbra 2026 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 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