

METODICKO-ORGANIZAČNÉ POKYNY

BARKULTUR JUNIOR CUP

5. ročník

31.03.2026

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Odborný partner súťaže	BARKULTUR s.r.o., Italmarket Slovakia a.s.
Odborný garant súťaže	Luboš Rácz
Hodnotiaca komisia	Patrik Škamla, Becher's bar, Karlove Vary Noro Rund, Antique American Bar Filip Kováč, Reserve Brands Brandambasador Sára Peštová alebo Dominik Ľapušík

Barmanská súťaž Barkultur Junior Cup sa skladá z dvoch kôl:

A1 - Vytvorenie barového menu

A2 - Prezentácia hotového drinku s produktom deň pred začiatkom súťaže na instagrame

B - Miešanie súťažného drinku Sour v deň súťaže

ZADANIE A1:

Súťažiaci bude mať za úlohu vytvoriť cocktailové menu, ktoré bude obsahovať 4 miešané nápoje. Z nich bude 1 súťažný, ktorý bude miešať v deň súťaže pred odbornou porotou. Zvyšné tri majú byť miešané nápoje zo skupín FIZZ, COCKTAIL a FANCY, pričom musí byť zastúpená každá kategória, to znamená, že súťažiaci vyberie do menu jeden drink z každej kategórie. Každý miešaný nápoj musí obsahovať jednu bázu sponzora súťaže: Tanqueray gin, Smirnoff vodka, a Johnnie Walker Black Label, pričom v menu musí byť zastúpená každá značka. Priradenie značiek k jednotlivým kategóriám je ľubovoľné, do menu sa môžu použiť rôzne verzie týchto produktov, pričom sa pri hodnotení prihliada na zvolený koncept baru. Miešané nápoje nemusia byť vlastné, súťažiaci ich môžu vybrať z verejne dostupných zdrojov ako sú knihy alebo barmanské blogy. Koncept a štýl barového menu je vybraný podľa vkusu súťažiaceho - klasický bar, fancy bar, hotelový bar, disco bar, tiki bar a podobne. Hodnotí sa výber drinkov prepojených s konceptom menu či už s historickým pozadím, príbehom a hodnoverným zdrojom, ktorý bude upresnený počas prednášky. Tak isto sa hodnotí grafické spracovanie menu. Súťažiaci je povinný vypracovať k menu tzv. Libreto, ktoré musí obsahovať:

- koncept menu - 2 - 3 vety
- zdroj čerpania informácií
- kalkulácie s množstvami na jednu porciu, cenami za jednotku /liter, kg, atď/ a cenami na porciu za jednotlivý produkt, ako aj za celý drink
- predajnú cenu - musí byť uvedená aj na menu

Koncept menu bude súťažiaci prezentovať odbornej porote po namiešaní súťažného drinku.

ZADANIE A2:

Súťažiaci získava body už pred samotnou súťažou prezentáciou svojej práce na Instagrame. 30.3.2026 medzi 8.00 - 12.00 súťažiaci zverejní cez svoj osobný profil alebo profil školy minimálne 1 post alebo story vo forme fotky s drinkom a fľašou zvolenej bázy (sponzorského produktu). Vo všetkých príspevkoch zo zadania A2 je súťažiaci povinný označiť vo svojom poste nasledovné profily:

@italmarketslovakia

@the_barlab

@barkultur

#barkulturjuniorcup

Visual a zloženie drinku musia byť totožné s prezentovaným súťažným drinkom. V hodnotení sa prihliada na celkový vizuál, kreativitu a kvalitu fotografie.

ZADANIE B:

Súťažný drink je vyhlásený v kategórii SOUR.

Drink musí obsahovať jednu z báz nasledovných značiek z portfólia partnera súťaže Italmarket Slovakia s.r.o. Tanqueray London Dry Gin, Smirnoff red vodka, Johnnie Walker Black Label, pričom si súťažiaci vyberá iba jednu bázu z uvedených značiek. Objem bázy v súťažnom drinku musí byť minimálne 50 ml. Báza musí byť použitá iba v základnej verzii produktu, ochutené verzie a ani vlastné ochucovanie destilátov nie je povolené. Do súťažného drinku musí súťažiaci použiť iba základnú, neochutenú a neupravenú verziu spiritu / značky.

Súťažiaci vytvorí na súťažnom bare 2 porcie svojej vlastnej verzie drinku SOUR. Základnú zvolenú bázu bude mať súťažiaci k dispozícii priamo na súťažnom bare, čo zabezpečuje organizátor súťaže.

Ostatné suroviny v drinku si súťažiaci môže zameniť podľa vlastnej kreativity a nápadu tak, aby zachoval pôvodnú myšlienku drinku, nemusí však jeho presné zloženie. Hodnotí sa kreativita a zároveň zachovanie pôvodnej myšlienky vzorového drinku Sour. Zároveň sa hodnotí aj prípadné prepojenie hlavnej bázy s ostatnými surovinami.

Povolené sú domáce sirupy, cordialy a infúzie, ktoré si súťažiaci môže predprípraviť a priniesť na súťaž. Takisto sú povolené čerstvé vajcia, ktoré ale môžu byť nahradené pasterizovanými alebo vegánskymi náhradami podľa vlastnej kreativity.

Počet prísad použitých do súťažného drinku je maximálne 6. Ak je prísada vytvorená z viacerých surovín, počíta sa iba za jednu prísadu. (napr. Sirup = čaj+voda+cukor)

Receptúru je súťažiaci povinný odoslať mailom do 24.3.2026. Všetky mierky musia byť uvedené v mililitroch, dashoch alebo kvapkách.

Cieľom súťaže a súťažného drinku je nájsť novú receptúru na miešaný drink zo skupiny SOUR. Receptúra preto musí byť vlastná a nikde doposiaľ nepublikovaná. Súťažiaci musí dbať na to, aby vychádzal zo základov určeného vzorového koktejlu, ale aby zároveň priniesol do drinku kreativitu a nápad v podobe ostatných surovín alebo zaujímavej prípravy, ktoré si môže v tomto drinku zamieňať podľa seba. Pri príprave týchto surovín sa snaží prepojiť barmanské techniky s technikami a nápadmi z iných odvetví gastronómie ako sú barista, someliér, teatender, čokolatiér, cukrár alebo kuchár, pričom spolupracuje so spolužiakmi, profesormi, prípadne profesionálmi z praxe. Zároveň porota bude prihliadať aj na prípadné prepojenie ostatných surovín s bázou drinku.

Barman svoje súťažné vystúpenie sprevádza slovným prejavom, ktorého hlavnou úlohou je zaujať porotu. Témou je zvolený koncept baru, samotný drink, použitie surovín a ich prípadný význam v drinku. Súťažný bar si súťažiaci môže dekorovať / upraviť podľa zvoleného konceptu baru.

SÚŤAŽNÝ ČAS

Súťažiaci bude mať maximálne 5 minút na prípravu súťažného baru, maximálne 8 minút na vytvorenie dvoch porcií zo súťažného drinku a 5 minút na prezentáciu drinku a menu.

Po domiešaní drinku v časovom limite si porota vyhradzuje právo klásť dve doplňujúce otázky k surovinám, technikám či príprave.

HODNOTENIE

Práca so sociálnymi sieťami:

10 bodov

Hodnotenie menu, libreta a prepojenie súťažného baru s konceptom:

25 bodov

Hodnotenie súťažného drinku

55 bodov

Hodnotiť sa bude kreativita, chuť, vzhľad, vôňa a celková balance (vyváženosť chutí) súťažného drinku

Rozhodnutie poroty je konečné. Prípadný protest je možné podať u hlavného komisára pred vyhlásením výsledkov.

ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE ZABEZPEČÍ

súťažný bar, ľad - kocky, bázu Tanqueray London Dry Gin, Smirnoff red vodka, Johnnie Walker Black Label, hudobný doprovod, fľaše na súťažný drink, fľaše na vizibilitu.

SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČÍ

prísady a suroviny, všetky pracovné pomôcky vrátane pohárov potrebné na prípravu a servis drinku.

Všetci súťažiaci budú mať možnosť zúčastniť sa ONLINE WORKSHOPU dňa **11.2.2026** organizovaného spoločnosťou Barkultur a partnerom súťaže Pernod Ricard Slovakia.

PROGRAM WORKSHOPU:

1. predstavenie súťaže: Ľuboš Rácz, Barkultur - 9.00 - 9.15
2. čo je Tanqueray Gin a Smirnoff vodka : Filip Kováč, World Class & Reserve Brands Ambassador - 9.15 - 9.45
3. Príbeh Johnnie Walker: Dominik Tapušík, Diageo Whisky Advocate - 10.00 10.30—11.30
4. čo je Sour: Ľuboš Rácz, Barkultur /- 10.30.-11.00
5. otázky a odpovede - 11.00 - 11.30

[WORKSHOP BARKULTUR JUNIOR CUP - Ľuboš Rácz | Pripojenie k schôdzi | Microsoft Teams](#)