



ŽILINSKÝ
samosprávny kraj
zriaďovateľ



Stredná odborná škola
obchodu a služieb
Stavbárska 11
036 80 Martin



USPELI SME VO FRANCÚZSKU

Dňa 1.12.2014 sa v Paríži uskutočnilo svetové finále súťaže barmanov „Ultimate MONIN CUP“. Strednú odbornú školu obchodu a služieb v Martine reprezentovala žiačka 4. ročníka hotelovej akadémie Júlia Olejčeková pod vedením Mgr. Jany Karkušovej. Ako víťazka celoslovenského kola Monin Cup sa pokúsila obstať v ťažkej konkurencii barmanov z celého sveta vo vekovej kategórii do 27 rokov.

Súťaž sa konala v krásnom prostredí Electric baru, odkiaľ sme mali možnosť sledovať pulzujúci ruch Paríža a dominantu Eifelovej veže. Porota súťaže bola zložená z významných osobností svetovej barovej kultúry, ambasadorov a manažérov renomovaných alkoholových značiek, novinárov a čestných hostí.

Počas súťaže prebiehali odborné prezentácie na tému inovácií v príprave kávy a čaju pánov Alexandre Lapiere a Attila Molnar. Francúzsky ambasador značky Arcane Thibault de la Fourniere predstavil kolekciu rumov. Alex Kratena a Simone Caporale z londýnskeho baru Artesian boli ďalšími hosťami, ktorí prítomným priblížili vnímanie a tvorbu moderných, súčasných drinkov. Kristo Tomingas z Estónska predviedol svoju kreativitu a zručnosť pri zhotovovaní garnitúry miešaných nápojov. Celá súťaž, ktorá prebiehala v dvoch kolách, mala neopakovateľný charakter, napätie a fantastickú atmosféru.

Podmienkou prvého kola súťaže bolo navrhnuť alkoholický short drink na tému: **„Keby vaša krajina bola vašim nápojom“**. Nápoj musel obsahovať produkty spoločnosti Monin a súťažiaci pripravovali 4 porcie svojich drinkov v časovom limite 5 minút. Následne prezentovali porote v anglickom jazyku opis svojho nápoja, ktorý mal vyjadrovať ich krajinu. Mali sme možnosť vidieť úžasnú nápaditosť a kreativitu barmanov. V drinkoch sa odzrkadľovala symbolika jedinečnosti rôznych krajín, nadčasovosť a fantázia súťažiacich.

Naša Júlia predviedla krásnu prácu. Precízna technika a elegantná práca, doplnená úprimným slovom o našom čarovnom Slovensku a jeho pokladoch presvedčila porotu a Júlia dosiahla vysoké bodové hodnotenie, ktoré jej vynieslo 7. miesto z 33 súťažiacich. Je nám ľúto, že len 0,16 bodu ju delilo od postupu do superfinálovej šestky.



Júlia Olejčeková so svojim drinkom „Tatra Sweet Breeze“

Do druhého kola postúpilo 6 najlepších barmanov z prvého kola a traja finalisti národných kôl z Ázie. Finále bolo na tému „Výzva“. Barmani dostali tzv. „Mystery box“ – suroviny, ktoré nepoznali. Z nich museli zostaviť za 20 minút receptúru nového long drinku. Mala som možnosť zasadnúť za porotcovský stôl, degustovať a hodnotiť drinky, vytvorené kreatívnymi finalistami. Víťazom sa stal Sergii Aliexsieiev z Ukrajiny, druhé miesto obsadila Janika Roosimäe z Estónska a tretie miesto získala Sayo Toyokawa z Japonska.

V každom prípade účasť našej žiačky medzi skúsenými profesionálmi svetovej úrovne na prestížnej barmanskej súťaži je úžasný úspech. Veríme, že skúsenosti, ktoré sme získali, nám pomôžu v budúcnosti zase posunúť latku ešte vyššie. Slovensko sme zapísali do povedomia účastníkov súťaže.



Júlia Olejčeková dekoruje svoj drink



Júlia Olejčeková anglicky prezentuje svoj nápoj, ktorý vyjadruje našu krajinu, Slovensko



Júlia si získala sympatie vážených porotcov

Autor: Mgr. Jana Karkušová

vedúca SOP čašnicke v SOŠ obchodu a služieb, Martin