

VYHODNOTENIE CELOŠTÁTNEJ SÚŤAŽE GASTRO JUNIOR – SKILLS SLOVAKIA

Tento rok GASTRO JUNIOR – Skills Slovakia bol výnimočný tým, že sa zapojilo do súťaže 62 škôl, čo je o polovicu viac ako škôl zapojených v školskom roku 2015/16, kedy sa zapojilo 30 škôl.

## 6. ročník súťaže sa konal na základe vyhlásenia súťaže MŠVVaŠ SR podľa organizačno-technických pokynov pre školský rok 2016/2017. Tieto zostavil metodický a organizačný garant - Štátny inštitút odborného vzdelávania, odbor podpory smerovania mládeže v spolupráci s odborným garantom - Klubom mladých kuchárov a čašníkov. Súťaž sa konala pod záštitou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR. Cieľovou skupinou boli žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl SR. Harmonogram súťažných kôl prebiehal na školách v termíne do 11. novembra 2016. Prvé semifinálové kolo sa uskutočnilo na Spojenej škole – Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Modrom Kameni 23. novembra 2016.

Odborný garant Klub mladých kuchárov a čašníkov pod vedením Martina Kovarského podporuje odborné zručnosti a nadanie mladých ľudí v súťaži v partnerstve so Štátnym inštitútom odborného vzdelávania od roku 2010. Vtedy sa súťažné zameranie začlenilo do mechanizmu postupového kola súťaže na európsku súťaž, ktorá podporuje odborné vzdelávanie a prípravu v rámci Európy - EuroSkills. Súťaž výrazne podporili aj sponzori z oblasti gastronómie a odborný časopis GASTRO – revue gastronómie a cestovného ruchu. Tento spolupracuje intenzívne a pravidelne so strednými školami v oblasti gastronómie.

Súťaž sleduje základné princípy a ciele zdravého a moderného stravovania a stolovania. Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa. Snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu súťažných komisárov – členov odborných komisií, ktorí s majstrami odborného výcviku vštepujú zásady správnej úpravy jedál v duchu využívania moderných technológií. Vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Juniorská súťaž GASTRO chce týmto spôsobom prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie.

Žiaci stredných škôl a hotelových akadémií z celého Slovenska z odboru kuchár, získali postup do celoštátneho kola Skills Slovakia na základe stanovených hodnotiacich kritérií. Súťažnou úlohou školských a semifinálových kôl bolo potrebné vymyslieť recept a následne presvedčiť odbornú komisiu o svojej zručnosti a kreativite. Znalosti súťažiaci premenili do prípravy jedla, ktoré museli správne dochutiť a naservírovať. Celkovo sa do súťaže prihlásilo **80 žiakov zo 62 škôl**. Z toho do semifinále postúpilo 12 a do finále 7 súťažiacich. Jeden súťažiaci ako bonus organizátora *postúpil priamo zo školského kola.* Celkom postúpilo **8 žiakov z 8 škôl.** Finále sa konalo na SOŠ HSaO v Nových Zámkoch dňa 15.februára 2017.

Kuchyne, v ktorých sa súťažilo, boli moderné učebne praktického výcviku vybavené konvektomatmi, varnými sporákmi, sous vide, chladničkami, umývadlami, pracovnými kuchynskými doskami, vákuovačkami, inventárom a základnými pomôckami. Na prípravu pred súťažným vystúpením bol k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci mohol pripraviť.

Členmi odbornej komisie na semifinálovej ako aj na celoštátnej súťaži boli odborníci z oblasti gastronómie– Martin Kovarský, Pavol Erazmus, Marek Madzík**.**

Súťažiaci preukázali adekvátnu odbornú pripravenosť s odbornými znalosťami v oblasti varenia pri nízkej teplote ( Sous Vide) to znamená varenie vo vákuu. Takmer všetky jedlá spĺňali podmienky európskych a svetových súťaži. Boli harmonicky vyvážené či už chuťou alebo kombináciou surovín. Trend novodobej gastronómie určuje pripravovať ľahšie stráviteľné jedlá, chuťovo vyvážené a ekonomicky úsporné.

Na semifinále v Modrom Kameni museli súťažiaci v určenom časovom limite 2 hodín vytvoriť zaujímavé kulinárske jedlo a to moderný teplý pokrm s prílohami. Na finále vytvorili žiaci jedlo v časovom limite 4 hodiny. Suroviny boli k  dispozícií v potrebnom množstve a  viac ako 200 druhov v MYSTERY BOX-E. Základnou surovinou bola hovädzia roštenka, kuracie prsia, kačacie prsia, bravčová panenka. Ostatné suroviny boli rôzne cestoviny, zemiaky, zelenina, ryža, olej, koreniny, a suroviny používané v bežnej kuchyni. Špeciálne suroviny boli agar, gelan.

Hodnotitelia sa zamerali na prvom mieste na hygienu, ochranu zdravia a čistotu priestorov kuchyne pri každej súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických pravidiel, kreativitu, prípravu pracoviska, využitie surovín, minimalizovanie odpadu surovín. Ďalej na hospodárenie, schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie pri technológii spracovania, komunikačné schopnosti, znalosť základov anglického jazyka, schopnosť pohotovo reagovať, profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností.

Najlepšie umiestnenie získali žiaci, ktorí dokázali vytvoriť moderné slovenské jedlo s využitím nových pracovných postupov a zaujímavých kulinárskych úprav pri splnení náročných hodnotiacich kritérií.

Súťaž prebiehala v príjemnej a tvorivej atmosfére. Poďakovanie patrí realizujúcim školám a organizátorovi pod vedením odborného garanta Klubu mladých kuchárov a čašníkov, ktorý do budúcna má záujem zrealizovať aj ďalšiu kategóriu súťaže zameranú na čašníka/čašníčku.

Poďakovanie patrí odborným pedagógom škôl, ktorí pripravili žiakov na súťaž. Za medializáciu a metodickú a finančnú pomoc a prípravu odborným materiálov a brožúry súťaže patrí poďakovanie odboru podpory smerovania mládeže ŠIOV.

Martin Kovarský, KMKC

Ing. Vlasta Púchovská, ŠIOV