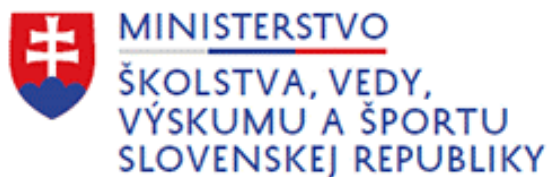


Klub mladých kuchárov a čašníkov  
Štátny inštitút odborného vzdelávania

pod záštitou

Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



organizujú

celoštátnu súťaž žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl

v odbore kuchár v školskom roku 2016/2017

## Finále

Gastro Junior – Skills Slovakia



## Kuchár



dňa 15. februára 2017

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky

Usporiadateľ:  
Klub mladých kuchárov a čašníkov



Klub mladých  
kuchárov a čašníkov

Organizátor súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov, Trenčianska 1320, 020 01 Púchov  
Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bellova 54/A, 837 63 Bratislava

Kontaktné osoby:

Martin Kovarský, Chef KMKC  
Ing. Vlasta Púchovská, Skills Slovakia  
Eva Bugajová, Skills Slovakia

e-mail: martin.kovarsky@gmail.com

e-mail: pučovska@siov.sk

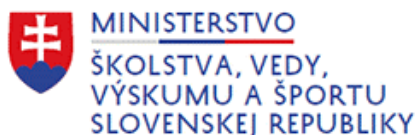
e-mail: bugajova@siov.sk

Odborný garant súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov

Záštitu prevzalo:

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



Generálny partner:



Hlavní partneri:

Partneri súťaže



Celoslovenského finálového kola sa zúčastní sedem žiakov, ktorí postúpili zo semifinálového kola konaného dňa 23.11.2016 v Modrom Kameni a jeden súťažiaci - BONUS ORGANIZÁTORA.

### **Program:**

- 8:30 – 9:00 príchod a registrácia
- 9:00 – 9:15 otvorenie súťaže
- 9:15 – 9:30 príprava pracovísk
- 9:30 – 13:30 začiatok súťažného kola
- 13:30 – 14:00 hodnotenie
- 15:00 vyhlásenie výsledkov

Súťažné kolo trvá 240 minút (prvých 30 min. má súťažiaci na prípravu receptúry).

Každý súťažiaci si môže zobrať jedného pomocníka, ktorý mu bude pomáhať pri nosení surovín z MYSTERY BOXU, nie pri príprave jedla - varení !!!

Ak bude súťažiaci pripravovať pokrm v sous vide môže si priniesť vlastný, ak nemá takúto možnosť, organizátor mu ho zabezpečí na základe **vopred** zaslanej požiadavky na adresu: [kmkc@kmkc.sk](mailto:kmkc@kmkc.sk)

### **Vybavenie kuchyne:**

Súťažič sa bude v troch kuchynských štúdiách. Vybavenie štúdia:

- konvektomat
- varný sporák
- sous vide
- chladnička
- umývadlo

Ostatný inventár vrátane mixérov, hrncov si súťažiaci prinesú sami !!!

### **Suroviny v MISTERY BOXE:**

K dispozícii bude cca 200 druhov surovín, ktoré zabezpečí organizátor súťaže:

#### **Základné suroviny:**

- hovädzia roštenka
- kuracie prsia
- kačacie prsia
- bravčová panenka

#### **Ostatné suroviny:**

- rôzne cestoviny
- zemiaky
- zelenina
- ryža
- olej
- koreniny
- a suroviny používané v bežnej kuchyni

#### **Špeciálne suroviny:**

- agar
- gelan

## Súťažná úloha:

Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 240 minút zo surovín z MYSTERY BOXU

- Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu súťažných komisárov.
- Vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie.
- Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.
- Prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje diskvalifikácia.

## Kritériá hodnotení súťažných úloh:

- Hygiena, ochrana zdravia a čistota pri každej súťažnej úlohe.
- Dodržiavanie gastronomických pravidiel.
- Kreativita.
- Príprava pracoviska.
- Využitie surovín.
- Minimalizovať odpad – hospodárenie.
- Schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie.
- Komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, základy.
- Schopnosť pohotovo reagovať.
- Profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností.
- Prezentácia jedla.
- Chuť jedál.
- Dodržiavanie časových limitov.

Vypracovala: Eva Bugajová, ŠIOV

Z podkladov odborného garanta súťaže Martina Kovarského, Chef KMKC