



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov



A

ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY



organizujú

**8. ročník semifinálového kola postupovej súťaže žiakov hotelových
akadémií a stredných odborných škôl**

v odbore kuchár v školskom roku 2018/2019

**Skills Slovakia - Gastro Junior
METRO CUP - KUCHÁR**

Organizátori súťaže:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov
Gorkého 10, 811 01 Bratislava 1



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



Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bellova 54/A, 837 63 Bratislava



Kontaktné osoby:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC

szkc@szkc.sk

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Nové Zámky:

Ing. Miroslav Bohát – riaditeľ školy

bohat.miroslav@gmail.com

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia

puchovska@siov.sk

Eva Bugajová – Skills Slovakia

eva.bugajova@siov.sk

Odborný garant súťaže:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

**Záštitu prevzalo:**

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



Generálny partner METRO Cash & Carry SR

**Hlavní partneri:****Partneri súťaže:**

PROPOZÍCIE SÚŤAŽE

Podmienky prihlásenia:

súťaže sa môžu zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore

Kuchár – kuchárka

Súťažiaci musia v termíne **do 14. novembra 2018** elektronicky zaslať na e-mail: szkc@szkc.sk vyplnenú ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU, ktorá je zverejnená na portáli ŠIOV www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro a na www.szkc.sk

Na **semifinálové kolo** spolu s prihláškou pošlite aj vyplnené tlačivo RECEPTÚRA súťažného pokrmu:

- Meno a priezvisko súťažiaceho
- Názov a úplnú adresu školy
- Názov jedla
- Ingrediencie
- Kalkuláciu na 4 porcie
- Písomnú prípravu – popis

K receptúre priložte fotografiu hlavného jedla

Štartovné vo výške 30,00 Eur vrátane DPH je potrebné uhradiť **do 12. 11. 2018** na účet SZKC:

Bankové spojenie:

VUB a.s. Bratislava

Číslo účtu: 85934012

IBAN: SK6902000000000085934012

BIC: SUBASKBX

Variabilný symbol 2018

Špecifický symbol: IČO vysielajúcej školy

Termín súťaže

Školské kolá: **október 2018 – 08. november 2018**

Semifinálové kolá

Do semifinálového kola postupuje 16 súťažiacich.

04. decembra 2018 Nové Zámky

Celoštátne kolo:

Do celoštátneho kola postupuje 6 najúspešnejších súťažiacich zo semifinálového kola v danom odbore

24. januára 2019 Incheba, Bratislava

Miesto konania súťaže**Školské kolá**

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár

Semifinálové kolo:

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

Celoštátne kolo

Výstavné a kongresové centrum Incheba a.s., Viedenská cesta 5, Bratislava

Pokyny k semifinálovému kolu**Písomná príprava:**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár, písomnú prípravu, kalkuláciu na **4 porcie a fotografiu hotového jedla** zašle spolu s prihláškou.

Kópiu písomnej prípravy si nechajú odborní učitelia pre moderovanie. K moderovaniu je potrebné si pripraviť aj nejaké záujmy a koníčky.

Popis k súťažným výrobkom

Dodá súťažiaci. Popis musí obsahovať: názov školy, meno súťažiaceho, názov jedla. Súťažiaci si môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku, alebo malé reklamné predmety školy.

Pracovné oblečenie a úprava zovňajšku

Musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie.

Postupové zásady :

Počet súťažiacich z jednej akadémie alebo školy je obmedzený na 1 žiaka.

Kľúč k postupu do celoštátneho kola:

Škola do súťaže prihlasuje víťaza školského kola.

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie šesťnásť súťažiacich z daného odboru, ktorí postúpia do semifinálového kola súťaže.

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále je nemenné. Organizátor má právo presunúť súťažiacich do iného kraja.

Vítazi semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 6 súťažiacich.

PRACOVNÉ POKYNY

Pracovné pomôcky a inventár súťažiacich

Každý súťažiaci si prinesie vlastný inventár a pomôcky.

Príprava pred súťažným vystúpením:

Tzv. manipulačný priestor – príprava, teplá a studená voda a upratovanie.

Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:

Súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie.

Súťažiaci servírujú pokrm na vlastný servis – 4 rovnaké taniere.

Hlavná surovina:

Kuracie prsia s kožou (200 g na jednu porciu).

Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného pokrmu v semifinálovom kole, ako aj hlavnú surovinu si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.

Poznámka:

Finálové kolo: MYSTERY BOX – všetky suroviny zabezpečuje organizátor súťaže

Súťažná úloha

Príprava 4 (slovom štyroch) porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 120 minút.

Súťažiaci je povinný pripraviť štyri rovnaké porcie s využitím povinnej suroviny - **kuracie prsia s kožou**. Základným mottom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo s charakterom „Špecialita regiónu – v modernej úprave“, teda jedlo, ktoré vychádza z kulinárskych tradícií regiónu, z ktorého sa súťažiaci do súťaže prihlásil.

Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou časťou technického hodnotenia.

- ✓ Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správne technologickému spracovaniu hlavnej suroviny.
- ✓ Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich 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.
- ✓ Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy.
- ✓ Súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 4x rovnaký tanier.
- ✓ Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.
- ✓ Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.
- ✓ Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.
- ✓ Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaži rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút (nezavinené súťažiacim), môže súťažiaci na vlastnú žiadosť začať súťažnú úlohu znova. Čas začiatku určí hodnotiaca komisia.

Nie je povolené priniesť si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané, nastrúhané, atď.)

Vopred povolené sú nasledujúce prípravy:

- ✓ **Šaláty :**
Očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané.
- ✓ **Zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule** - očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové.
- ✓ **Suroviny**
Základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované, neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené.
- ✓ Pevné cestá.

Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov.

Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním.

Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore KUCHÁR

- ✓ Hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
- ✓ Príprava pracoviska
- ✓ Dodržiavanie gastronomických pravidiel
- ✓ Kombinácia tepelných úprav
- ✓ Dodržiavanie správnosti kalkulácie
- ✓ Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
- ✓ Komplexnosť súťažného zadania
- ✓ Využitie surovín k zadanej téme
- ✓ Sezónnosť použitých surovín
- ✓ Kombinácia surovín
- ✓ Rôznorodosť tvarov výrobkov
- ✓ Váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu
- ✓ Kombinácia a prirodzenosť farieb
- ✓ Použitie a možnosť realizácie v praxi
- ✓ Minimalizovanie odpadu
- ✓ Schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie
- ✓ Komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni
- ✓ Schopnosť pohotovo reagovať
- ✓ Profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností
- ✓ Prezentácia jedla
- ✓ Chuť pokrmu
- ✓ Dodržiavanie časových limitov
- ✓ **Celkový dojem**

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

Bodové hodnotenie

Súťažná úloha	Maximálny Počet bodov	Minimálny Počet bodov	Spolu
Mise en place	10	0	10
Použitie surovín	20	0	20
Zostava pokrmu a technologické postupy	10	0	10
Dodržanie časového limitu	05	0	05
Chuť	45	0	45
Prezentácia jedla	10	0	10
SPOLU	100	0	100

**Receptúra súťažného pokrmu
kuchár 2018/2019**

Meno, priezvisko:

Názov školy, adresa:

.....

.....

Názov jedla:

.....

Ingrediencie:

.....

.....

.....

.....

Kalkulácia (4 porcií):

.....

.....

.....

Postup (popis):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dátum: