

Vyhodnotenie 8. ročníka celoštátnej súťaže **SKILLS SLOVAKIA** **Gastro Junior METRO CUP** v odbore **KUCHÁR**



8. ročník postupovej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore kuchár v školskom roku 2018/2019

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

sa konal na základe vyhlásenia súťaže MŠVVaŠ SR podľa organizačno-technických **pokynov pre školský rok 2018/2019, ktoré** zostavil metodický a organizačný garant - Štátny inštitút odborného vzdelávania, Odbor podpory smerovania mládeže (**ďalej len ŠIOV**) v spolupráci s odborným garantom – **Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov (ďalej len SZKC)**. 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 08. novembra 2018**.

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 **27 žiakov z 27 škôl**. Z toho do semifinále postúpilo 16 a do finále 6 súťažiacich

Vítazi školských kôl súťaže v termíne do 14. novembra 2018 zaslali SZKC prihlášky do výberového kola. Z 27 prihlásených žiakov do semifinálového kola postúpilo 16 najúspešnejších.

P.č.	Meno žiaka	Škola	Počet bodov
1	Dávid Dúbravský	SOŠ hotelová, Horný Smokovec 26 062 01 Vysoké Tatry	93
2	Teodor Hrmo	SOŠ obchodu a služieb, Jilemnického 1282 965 01 Žiar n/Hronom	92
3	Jakub Baráni	Hotelová akadémia, Čsl.brigády 1804 031 01 Liptovský Mikuláš	90
4	Peter Balala	SOŠ obchodu a služieb, Ul. 17 novembra 2579, 022 01 Čadca	89
5	Bernardeta Labudová	SOŠ hotelových služieb a obchodu, Jabloňova 1351, Zvolen	88
6	Tamara Zakál	SOŠ obchodu a služieb, Budovateľská 32 945 01 Komárno	87
7	Matej Janičík	Hotelová akadémia, Hlinská 31 010 01 Žilina	86
8	Rézmüves Christofer Rudolf	Spojená škola Rožňava, J. A. Komenského 5 048 01 Rožňava	85
9	Patrik Vozárik	SOŠ gastronómie a CR, Levická 40 9501 03 Nitra	82
10	Medea Hubinská	SOŠ obchodu a služieb, Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany	80
11	Branislav Valíček	SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky	80
12	Krištof Pastorek	Hotelová akadémia, Mikoviniho 1 Bratislava	77
13	Erik Kapusník	SOŠ obchodu a služieb,Ul. P. Jilemnického 24 911 01 Trenčín	74
14	Matúš Lesko	SSOŠ GASTROŠKOLA, Bieloruská 1 821 06 Bratislava	74
15	Dávid Bouška	SSOŠ hotelierstva a Gastronómie Mladosť Pod Kalváriou 36, Prešov	74
16	Darina Antalová	SSOŠ, Železničná 25 050 01 Revúca	73

Semifinálové kolo sa uskutočnilo **04. decembra 2018 v priestoroch Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka ul. 3 v Nových Zámkoch.**

Na semifinálovom kole súťaže v určenom časovom limite 2 hodín mali súťažiaci za úlohu vytvoriť zaujímavé kulinárske jedlo a to moderný hlavný teplý pokrm s prílohami.

Na základe výsledkov hodnotenia odbornou komisiou do finálového kola súťaže postúpilo 6 žiakov:

I.	Matej Janičík	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	94,3	Zlato
II	Dávid Dúbravský	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 06201 Vysoké Tatry	94	Zlato
III	Jakub Baráni	Hotelová akadémia Čsl.brigády 1804 031 01 L.Mikuláš	91,3	Zlato
IV	Tamara Zakál	SOŠ obchodu a služ. Budovateľská 32 945 01 Komárno	91	Zlato
V.	Peter Balala	SOŠ obchodu a služieb U. 17 novembra 2579 022 01 Čadca	91	Zlato
VI	Medea Hubinská	SOŠ obchodu a služ Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany	90,6	Zlato

Členmi odbornej komisie boli známe profesionálne osobnosti gastronómie

Ivan Vozár, manažér Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov

Mgr. Ján Košťálik, skúsený dlhoročný hodnotiteľ juniorských gastronomických súťaží, **Daniel Melicherik**, predseda Bratislavského klubu SZKC a kapitán Slovenského národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov.

Všetci hodnotitelia sú certifikovaní podľa kritérií WACS pre hodnotenie súťaží organizovaných na Slovensku a v Českej republike. Ani jeden hodnotiteľ nebol v konflikte záujmov.

Čestným hosťom na súťaži bol prezident SZKC pán Vojto Artz, ktorý sa stretol so súťažiacimi a prezrel si aj výsledky ich práce.

Finále súťaže sa konalo v Bratislave v rámci sprievodného programu Medzinárodného veľtrhu Danubius Gastro 2019 v Bratislave. Súťaž prebiehala v súťažnom kuchynskom štúdiu, vybavenom špičkovou gastronomickou technológiou, ktorú na tento účel zapožičali renomované spoločnosti FAGOR GASTRO ČR a A-Z Gastro Banská Bystrica. Vybavenie štúdia umožnilo súťažiť trom žiakom v rovnakom čase.

Súťažiaci mali za úlohu pripraviť 4 porcie hlavného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 150 minút.

Podmienky finálového kola boli prísnejšie, keď súťažiaci pracovali formou MYSTERY BOXU, teda bez predchádzajúceho poznania surovín na prípravu jedál. Suroviny boli k dispozícii v potrebnom množstve z viac ako 50 druhov v MYSTERY BOX-E. Základnou surovinou bola bravčová panenka, hovädzia, kuracie prsia, kuracie stehná a kačacie prsia. Ostatné suroviny boli rôzne cestoviny, zemiaky, zelenina, ryža, olej, koreniny a suroviny používané v bežnej kuchyni. Špeciálne suroviny boli agar, gelan. Vylosovať si museli druh mäsa a následne k nemu vybrať ostatné suroviny. Na základe výberu mäsa a ostatných surovín na mieste s pomocou svojich pedagógov v časovom limite 30 minút vypracovali receptúru jedla. Na samotnú prípravu jedla potom mali časový limit 120 minút.

Výsledky ich práce nezávisle od seba posudzovali dve komisie – technická, a degustačná komisia, ktorá výsledky posudzovala bez poznania identity súťažiaceho, len pod určeným pseudonymom súťažiaceho. Na záver sa pridelené body oboch komisii spočítali a spriemerovali.

Prácu súťažiacich žiakov posudzovali dve hodnotiace komisie, ktorých členmi boli známe profesionálne osobnosti gastronómie.

Technická komisia:

Maroš Hruška šéfkuchár siete reštaurácií Angelina Dublin, certifikovaný hodnotiteľ Svetovej organizácie kuchárskych spolkov WACS – Worldchefs pre súťaže na svetovej úrovni,

Ivan Vozár, manažér Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov,

Daniel Melicherik predseda Bratislavského klubu SZKC a kapitán Slovenského národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov.

Degustačná komisia:

Vojto Artz, prezident SZKC,

Mgr. Peter Krištof, podpredseda Prešovského klubu SZKC,

Andrej Časnocha, expert Euroskills.

Všetci hodnotitelia SZKC sú certifikovaní podľa kritérií WACS pre hodnotenie súťaží organizovaných na Slovensku a v Českej republike. Ani jeden hodnotiteľ nebol v konflikte záujmov.

Hodnotilo sa v zmysle Smerníc a hodnotiacich kritérií WACS. Čo znamená, že všetkým súťažným jedlám boli pridelené body a na základe týchto bolo súťažné jedlo zaradené do zlatého, strieborného a lebo bronzového pásma hodnotenia.

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, chuť jedla, 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.

Na základe výsledkov hodnotenia bolo stanovené poradie umiestnenia celoslovenského finálového kola súťaže:

I.	Matej JANIČÍK	Hotelová akadémia, Hlinská 31 010 01 Žilina	77,8	1. miesto
II.	Dávid DÚBRAVSKÝ	SOŠ hotelová, Horný Smokovec 26 062 01 Vysoké Tatry	72	2. miesto
III.	Jakub BARÁNI	Hotelová akadémia, Čsl. brigády 1804, 031 01 Liptovský Mikuláš	63	3. miesto
IV.	Tamara ZAKÁL	SOŠ obchodu a služieb, Budovateľská 32 945 01 Komárno	56	4. miesto
V.	Peter BALALA	SOŠ obchodu a služieb, Ul. 17 novembra 2579, 022 01 Čadca	53,5	5. miesto
VI.	Medea HUBINSKÁ	SOŠ obchodu a služieb, Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany	52	6. miesto

Odborný garant – SZKC pod vedením prezidenta Vojta Artza v spolupráci so Štátnym inštitútom odborného vzdelávania zorganizoval túto súťaž po prvý krát, ale veľmi úspešne.

Súťažné zameranie je začlenené 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, ktorý je partnerom SZKC a intenzívne spolupracuje so strednými školami v oblasti gastronómie.

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

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 súťaží. Súčasné svetové trendy v gastronómii sa orientujú na návrat k tradíciám, príprave jedál prednostne zo surovín dopestovaných a dochovaných v regiónoch krajín, na ekonomické používanie a využívanie jednotlivých surovín a potravín v zmysle projektov ZERO WASTE – bez zvyšku. SZKC a METRO Cash & Carry v decembri 2018 podpísali memorandum o zapojení sa do takého svetového projektu.

Súťaž prebiehala v príjemnej súťažnej atmosfére a vo veľmi dôstojnom prostredí, ktoré si takáto významná súťaž právom zaslúži. Poďakovanie patrí realizujúcim školám a organizátorovi pod vedením odborného garanta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, ktorý do budúcnosti má záujem zrealizovať aj ďalšiu kategóriu súťaže zameranú na cukrárov, ktorých v posledných rokoch stále ubúda a takáto prestížna súťaž má ambície motivačne pôsobiť na výber aj takéhoto profesijného gastronomického odboru. Odborná súťaž má teda ambíciu zvrátiť alebo aspoň spomaliť tento negatívny trend.

Poďakovanie patrí aj spoluorganizátorovi semifinálového kola súťaže v Nových Zámkoch - **SOŠ hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka ul. 3 Nové Zámky**, odborným pedagógom škôl, ktorí pripravili žiakov na súťaž.

Za spoluprácu, medializáciu, metodickú a finančnú pomoc a prípravu odborných materiálov a podkladov na súťaž patrí poďakovanie riaditeľovi Štátneho inštitútu odborného vzdelávania v Bratislave pánovi Michalovi Němcovi, Ing. Vlaste Púchovskej a pani Eve Bugajovej z Odboru podpory smerovania mládeže.



Ocenení súťažiaci