



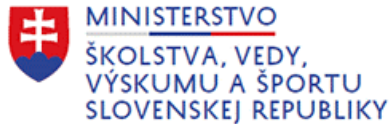
Klub mladých
kuchárov a čašníkov

KLUB MLADÝCH KUCHÁROV A ČAŠNÍKOV
ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY



organizujú

**7. ročník celoslovenskej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl
v odbore kuchár**

FINÁLE

Skills Slovakia - Gastro Junior



BIDFOOD CUP

2017/2018



26. januára 2018

Incheba Bratislava, výstava Danubius Gastro

Organizátor súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov
Trenčianska 1320, 020 01 Púchov



Klub mladých
kuchárov a čašníkov

Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bellova 54/A, Bratislava

**Kontaktné osoby:**

Klub mladých kuchárov a čašníkov

Martin Kovarský - Chef KMKC

kmkc@kmkc.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bratislava

Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia

vlasta.puchovska@siov.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bratislava

Eva Bugajová - Skills Slovakia

eva.bugajova@siov.sk

Odborný garant a usporiadateľ súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov



Klub mladých
kuchárov a čašníkov

Členovia odbornej hodnotiacej komisie:

Martin Kovarský

Marek Madzik

Marek Svoboda

Záštitu prevzalo:

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



MINISTERSTVO
ŠKOLSTVA, VEDY,
VÝSKUMU A ŠPORTU
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Generálny partner:**Hlavní partneri:**

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Andaco, Chefworks, Hotel ZUR BURG



7. ročníka celoslovenskej súťaže – finálového kola - sa zúčastní šesť žiakov, ktorý postúpili zo semifinálového kola, konaného dňa 28.11.2017 v Nových Zámkoch.

Program 26. 1. 2018:

8:30 - 9:00 príchod a registrácia

9:00 - 9:15 otvorenie súťaže

9:15 - 9:30 príprava pracovísk

9:30 - 12:30 1. súťažné kolo

12:30 - 12:45 hodnotenie súťažiacich 1. kola

12:45 - 13:00 príprava pracovísk

13:00 - 16:00 2. súťažné kolo

16:00 - 16:15 hodnotenie súťažiacich 2. kola

17:00 vyhlásenie výsledkov

Súťažné kolo trvá 180 minút (prvých 30 min. má súťažiaci na prípravu receptúry).

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

Vybavenie kuchyne:

Súťažiť sa bude v troch kuchynských štúdiách. Vybavenie štúdia:

- konvektomat
- varná doska
- sous vide
- chladnička
- mikrovlnka
- robot na šľahanie
- mixér kuchynský
- vákuovačka

Ostatný potrebný inventár vrátane hrncov a tanierov (4 ks súťažné) si súťažiaci prinesú sami !

Suroviny v MISTERY BOXE:

K dispozícií bude cca 200 druhov surovín, ktoré zabezpečí organizátor súťaže.

Súťažná úloha:

Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 180 minút zo surovín z MYSTERY BOXU.

- Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hostá; 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 hodnotenia 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.