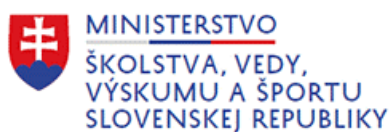




KLUB MLADÝCH KUCHÁROV A ČAŠNÍKOV
ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA

pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY



organizujú

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

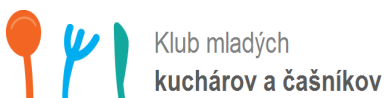
v odbore kuchár v školskom roku 2017/2018

Skills Slovakia - Gastro Junior

Bidfood CUP - KUCHÁR

Usporiadateľ:

Klub mladých kuchárov a čašníkov



Organizátor súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov
Trenčianska 1320, 020 01 Púchov



Klub mladých
kuchárov a čašníkov

Stredná odborná škola Mladosť
Pod Kalváriou 36, Prešov



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



Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bellova 54/A, Bratislava

**Kontaktné osoby:**

Klub mladých kuchárov a čašníkov
Martin Kovarský - Chef KMKC

kmkc@kmkc.sk

Stredná odborná škola Mladosť
Pod Kalváriou, Prešov
Mgr. František Novotný - riaditeľ školy

skola@skolamladost.sk

Stredná odborná škola hotelových
služieb a obchodu, Nové Zámky
RNDr. Rudolf Mišák - riaditeľ školy

skola@hosnz.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bratislava
Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia

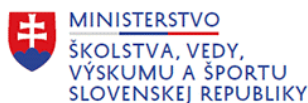
vlasta.puchovska@siov.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bratislava
Eva Bugajová - Skills Slovakia

eva.bugajova@siov.sk

Odborný garant súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov

**Záštitu prevzalo:**

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

Generálny partner:
ANDACO

Hlavný partner:
BIDFOOD
CHEFWORKS
HOTEL ZUR BURG



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 06. 11. 2017** elektronicky zaslať na e-mail: kmkc@kmkc.sk vyplnenú **ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU**, ktorá je zverejnená na web portáli ŠIOV [www.siov.sk/súťaže/Skills Slova-
kia/Gastro](http://www.siov.sk/sutaze/Skills_Slova-
kia/Gastro) a na www.kmkc.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.**

Termín súťaže

Školské kolá:

- ✓ **september 2017 – 05. novembra 2017**

Semifinálové kolá:

Do semifinálového kola postupuje 30 súťažiacich.

- ✓ **14. novembra 2017 – Prešov**
- ✓ **28. novembra 2017 – Nové Zámky**

Celoštátne kolo:

Do celoštátneho kola postupuje 6 súťažiacich v danom odbore.

- ✓ **26. januára 2018 – Incheba, Bratislava**

Medzinárodné kolo:

Do medzinárodného kola bude nominovaný 1 súťažiaci v danom odbore.

- ✓ **26. – 28. septembra 2018 – Maďarsko - Budapešť**

Miesto konania súťaže

Školské kolá:

hotelové akadémie a stredné odborné školy s odbormi kuchár.

Semifinálové kolo:

Stredná odborná škola Mladosť, Pod Kalváriou 36, Prešov

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

Celoštátne kolo:

Incheba Bratislava

Pokyny k semifinálovému kolu súťaže

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 súťažiacich:

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 jedného žiaka.

Kľúč k postupu do celoštátneho kola:

Škola do súťaže prihlasuje víťaza školského kola.

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie tridsať súťažiacich z daného odboru, ktorí postúpia do semifinále, ktoré je rozdelené do dvoch krajov.

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

Víťazi semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho kola, kde sa stretne šesť súťažiacich kuchárov.

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 upratanie.

Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:

**súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie,
súťažiaci servírujú pokrm na vlastný servis – 4 taniere.**

Hlavné suroviny: **Falošná sviečková
Kačacie prsia s kožou**

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

Pozn.:

Finálové kolo: MYSTERY BOX – všetky suroviny zabezpečuje organizátor súťaže!

Súťažná úloha

Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 120 minút.

Súťažiaci je povinný pripraviť štyri rovnaké porcie s využitím povinnej suroviny – **falošná sviečková**, alebo kačacie prsia. 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 súčasťou technického hodnotenia.

- ✓ *Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správnejmu technologickému spracovaniu hlavnej suroviny.*
- ✓ *Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosta; 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.*
- ✓ *Všetky suroviny si zaistia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy.*
- ✓ *Súťažný pokrm sa servíruje na vlastný jedálny inventár – 4 x rovnaký tanier.*
- ✓ *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.*
- ✓ *Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.*

Vopred sú povolené nasledujúce prípravy:

- ✓ *Zelenina, huby, ovocie – umyté a očistené, ale nie nakrájané alebo tvarované.*
- ✓ *Zemiaky – umyté a olúpané, ale nie nakrájané alebo tvarované.*
- ✓ *Základné koncentrované vývary a mäsové šťavy (vákuované, nedochutené).*
- ✓ *Pevné cestá.*

Členom poroty je vyhradené právo na degustáciu už počas súťažnej úlohy a pred podávaním.

Kritériá hodnotení súťažných úloh v odbore KUCHÁR

- ✓ *Hygiena, ochrana zdravia a čistota pri každej súťažnej úlohe.*
- ✓ *Dodržiavanie gastronomických pravidiel.*
- ✓ *Dodržiavanie správnosti kalkulácie.*
- ✓ *Kreativita.*
- ✓ *Príprava pracoviska.*
- ✓ *Využitie surovín k zadanej téme.*
- ✓ *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.*

Bodové hodnotenie

| Súťažná úloha | Maximálny počet bodov | Minimálny počet bodov | Spolu |
|-------------------|-----------------------|-----------------------|------------|
| mise en place | 10 | 0 | 10 |
| použitie surovín | 20 | 0 | 20 |
| zostava pokrmu | 10 | 0 | 10 |
| dodržanie limitu | 10 | 0 | 10 |
| chuť | 40 | 0 | 40 |
| prezentácia jedla | 10 | 0 | 10 |
| SPOLU: | 100 | 0 | 100 |

ANDACO

- *seriózna a dlhodobá spolupráca s dodávateľmi hlávkovej kapusty*
- *novovybudované výrobné priestory*
- *prísny hygienický režim*
- *používanie moderných technológií a materiálov v priebehu celého úseku výroby od príjmu suroviny až po expedíciu, to všetko dáva záruku stabilnej a kontinuálnej výroby kvasenej kapusty počas celého roka.*

ANDACO s.r.o.
Nitrianska 99
920 01 Hlohovec



Spoločnosť Bidfood Slovakia je najväčším distribútorom mrazených, chladených a čerstvých potravín i nepotravinárskeho tovaru na Slovensku.

Bidfood Slovakia patrí k medzinárodnej potravinárskej skupine Bidcorp. Cez 40 sesterských spoločností vyrába a distribuuje potraviny na piatich kontinentoch. Po korporácii Sysco je skupina Bidcorp druhým najväčším distribútorom potravín do gastronómie na svete.

Skupina spoločností Bidcorp vznikla 31. 5. 2016 oddelením od medzinárodnej obchodnej skupiny Bidvest, ku ktorej spoločnosť Bidfood Slovakia patrila od roku 2009.

Bidfood je partnerom pre viac ako 10 000 gastronomických prevádzok a 4 500 maloobchodných predajní v celej Slovenskej republike, ktorým dodávame nielen široký sortiment potravín, ale taktiež koloniálny, drogistický tovar a v neposlednej rade aj technologické vybavenie.

KAPUSTNICA

Vodný extrakt z kvasenej kapusty



Čo by ste mali vedieť:

Čistá šťava z kvasenej kapusty upravuje chuť k jedlu, trávenie a liečivo pôsobí na žĺčník, pečeň, astmu, reumatizmus a arteriosklerózu. Doporučuje sa aj pre cukrovkárov.

BIDFOOD
Piešťanská 2321/71
915 01 Nové Mesto nad Váhom



*Hotel Zur Burg**** v Kaprun, kde všetko, čo robí dovolenku nezabudnuteľnou a jedinečnou môžete nájsť na jednom mieste: čarovné hory s majestátnym ľadovcom Kitzsteinhorn, nespočetne veľa miest pre turistiku a lyžovanie ponúkajúcich úchvatné výhľady na krajinu, malebné jazero Zell v mestečku Zell am See a množstvo možností a miest pre letné a zimné aktivity a oddych.*

Ihneď po príchode do hotela je cítiť srdečný a uvoľnený prístup celého hotelového tímu. Profesionálny a zaniietený personál venuje veľkú pozornosť osobnému prístupu k hosťom. Spoločne s atmosférou útulnosti, ktorú umocňujú vzácne drevené interiérové prvky, prírodný kameň, teplé tóny farieb a štýlové doplnky vyjadrujúce optimálnu rovnováhu medzi pohodlím a eleganciou, sa môžete už teraz tešiť na pocit domova, pohody a dni plné krásnych zážitkov.

Hotel Zur Burg
Schlossstraße 45
5710 Kaprun
Rakúsko



Firma ChefWorks vyrába a distribuuje pracovné oblečenie viac ako 45 rokov. Počas tohto obdobia sme sa snažili ostať verní svojmu poslaniu, poskytovať svojim zákazníkom výrobky najvyššej kvality za rozumnú cenu. Náš cieľ je úplná spokojnosť nášho zákazníka a splnenie predstáv kvalitného pracovného oblečenia, jeho štýlovoť, kvalita a pohodlie na pracovnom mieste. Naše výrobky sú vyrobené z kvalitného a módneho materiálu, dotvorené výnimočnými detailmi. Prinášame klasický profesionálny vzhľad, charakteristický štýl a kreatívny zmysel. Firma ChefWorks bola v roku 2011 vyhlásená kulinárskym inštitútom ako firma ponúkajúca najlepšiu kvalitu na globálnom trhu. Značka ChefWorks exkluzívne oblieka siete hotelov ako sú Ritz - Carlton alebo Marriot. Firma ChefWorks je považovaná na globálnom trhu za najprestížnejšieho a najúspešnejšieho výrobcu profesijného oblečenia pre hotely, reštaurácie a gastro.

Juvitex, s.r.o.
Trenčianska 1320
020 01 Púchov
Slovakia