

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov A ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO
VZDELÁVANIA



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ
REPUBLIKY



Organizujú

8. ročník celoštátnej súťaže hotelových akademii a stredných odborných škôl

v odbore kuchár v školskom roku 2018/2019

FINÁLE **Gastro Junior Skills Slovakia**



Skills Slovakia - Gastro Junior
METRO CUP - KUCHÁR

dňa 24. januára 2019

Na Medzinárodnom veľtrhu gastronómie Danubius Gastro 2018, Incheba a. s. Bratislava

Usporiadateľ a odborný garant súťaže:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Organizátori súťaže:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Štátny inštitút odborného vzdelávania

Kontaktné osoby:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC

szkc@szkc.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia

puchovska@siov.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

Eva Bugajová – Skills Slovakia

eva.bugajova@siov.sk

Generálny partner METRO Cash & Carry SR



Hlavní partneri:



Junior klub SZKC



FAGOR GASTRO CZ



AZ GASTRO B. Bystrica



Celoslovenského kola súťaže sa zúčastní 6 žiakov, ktorí postúpili zo semifinálového kola súťaže konaného dňa 04. decembra 2018 v Nových Zámkoch

Program :

8,00 – 8:30 príchod a registrácia

8,55 – 9,10 otvorenie súťaže

9,15 - 9,35 – príprava pracovísk

9,40 - 12,15 I. kolo súťaže

9,40 - 10,10 prevzatie surovín a tvorba receptúry

10,15 - 12,15 príprava súťažného jedla

12:40 – 13,00 príprava pracovísk

13,15 - 15,45 II. Kolo súťaže

13,15 - 13,45 prevzatie surovín a tvorba receptúry

13,50 - 15,50 príprava súťažného jedla

Časový harmonogram Finalového kola súťaže

DOPOLUDNIA :	Škola	Začiatok súťaže	Servírovanie
Kuchynské štúdio č. 1 Matej JANIČÍK	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	9,40	12,15
Kuchynské štúdio č. 2 Medea HUBINSKÁ	SOŠ obch a služ Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany	9,40	12,15
Kuchynské štúdio č.. 3 Tamara ZAKÁL	SOŠ obchodu a služ. Budovateľská 32 945 01 Komárno	9,40	12,15

POPOLUDNÍ :	ŠKOLA	Začiatok súťaže	Výdaj predjedlo
Kuchynské štúdio č. 1 Dávid DÚBRAVSKÝ	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 06201 Vysoké Tatry	13,15	15,45
Kuchynské štúdio č. 2 Jakub BARÁNI	Hotelová akadémia Čsl.brigády 1804 031 01 L.Mikuláš	13,15	15,45
Kuchynské štúdio č.. 3 Peter BALALA	SOŠ obchodu a služieb U. 17 novembra 2579 022 01 Čadca	13,15	15,45

17,00 Vyhlásenie výsledkov súťaže

Súťažné kolo trvá 150 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 !!!

Vybavenie kuchyne:

Súťažiť sa bude v troch kuchynských štúdiách. Vybavenie štúdia:

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

- konvektomat ,
- 2 indukcie,
- pracovný stôl ,
- pracovné plochy, chladnička,
- drez s tečúcou vodou .
-

Okrem toho spoločne:

- 1 ks sous vide,
- 1 ks vakuovačka,
- 1 ks thermomix Robot Coupe

Ostatný inventár - kuchynské náčinie ako nože, vidličky, ocielky, lopatky a pod. (riad na indukčné varidlo) **vrátane mixérov, hrncov si súťažiaci prinesú sami !!!**

Suroviny v MISTERY BOXE:

K dispozícii bude: cca 50 druhov surovín, ktoré zabezpečí organizátor súťaže

Základné suroviny:

- kuracie prsia
- kačacie prsia
- bravčová panenka
- kuracie stehná

Ostatné suroviny:

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

Špeciálne suroviny:

- agar
- gelan

Pokyny k finálovému kolu súťaže

- **pracovné oblečenie a úprava zovňajšku súťažiacich** musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní, tzn. súťažiaci musí mať profesionálne oblečenie.
- súťažiaci majú možnosť **uložiť si** inventár v priestoroch, ktoré budú vyhradené na šatne pre súťažiacich.
- **Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.**
- Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 10 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.
- **obed a občerstvenie** pre súťažiacich, a sprevádzajúceho učiteľa, zabezpečí organizátor v mieste konania súťaže – v **priestoroch expozície SZKC , Hala A0 (A nula) Výstavného kongresového centra Incheba a s. Bratislava, Viedenská cesta 5.**
- Vzhľadom na to, že o 8,00 už začína prezentácia, je potrebné využiť možnosť prejsť bránami Incheby **už o 7,30 hodine.**
- Organizátor včas súťažiacim i ich sprievodu (max 2 osoby) zašle voľné vstupy na výstavisko

Súťažná úloha:

Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 150 minút zo surovín z MYSTERY BOXU prvých 30 min. má súťažiaci na prípravu receptúry

- Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; 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.

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
- ✓ Kombinácia surovín
- ✓ Rôznorodosť tvarov výrobkov
- ✓ Kombinácia a prirodzenosť farieb
- ✓ Použitie a možnosť realizácie v praxi
- ✓ Minimalizovanie odpadu
- ✓ 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

Hodnotiace komisie budú pracovať v zložení:

Technická komisia:

Ivan Vozár, manažér Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov

Daniel Melicherik – kapitán Slovenského národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov

Maroš Hruška - certifikovaný hodnotiteľ WACS, Írsko

Degustačná komisia:

Vojto Artz – prezident SZKC

Peter Krištof – podpredseda Prešovského klubu kuchárov a cukrárov

Andrej Časnocha – expert ŠIOV

Vyhodnotenie výsledkov súťaže: cca 17,00