

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov A ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO
VZDELÁVANIA**



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY



organizujú

9. ročník súťaže hotelových akadémií a stredných odborných škôl

v odbore kuchár v školskom roku 2019/2020

SEMIFINÁLE

Gastro Junior Skills Slovakia

METRO CUP - KUCHÁR



dňa 26. novembra 2019

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

ORGANIZAČNÉ ZABEZPEČENIE

Semifinálové kolo

Termín súťaže:

26. november 2019

Miesto konania súťaže:

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu,

Zdravotnícka 3, Nové Zámky , *v budove školy na Slovenskej ulici 70*

Účastníci súťaže:

do semifinálového kola postupuje 16 súťažiacich v odbore kuchár, ktorí sa kvalifikovali v školských kolách

ZOZNAM SÚŤAŽIACÍCH:

P.č.	skupina	Meno súťažiaceho	Škola	Pracovisko
SKUPINA 1 9,00 - 11,00 hod.				
1	1	Milan Kováč	SOŠ obch. a služieb Z. Kodálya 765 924 47 Galanta	1
2	1	Kristián Ovádek	SOŠ obch a služ Ul. P.Jilemnického 24 911 01 Trenčín	2
3	1	Krištof Pastorek	Hotelová akadémia Mikovíniho 1 931 02 Bratislava	3
4	1	Samuel Pecen	SOŠ obch a služ Ul. P.Jilemnického 24 911 01 Trenčín	4
5	1	Patrik Kostelník	SSOŠ hotelierstva a Gastronómie Mladosť Pod Kalváriou 36, Prešov	5
6	1	Enrico Šarközi	SSOŠ GASTROŠKOLA Bieloruská 1 821 06 Bratislava	6
7	1	Dominik Zámbo	SOŠ hotel.slуж. a obchodu Zdravotnícka 3 N. Zámky	7
8	1	Matej Šadibol	SOŠ obch a služ Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany	8

SKUPINA 2				12,00 - 14,00 hod.
9	2	Gabriel Nevlazla	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 Zvolen	1
10	2	Mojmír Gulaša	Hotelová akadémia Čsl.brigády 1804 031 01 L.Mikuláš	2
11	2	Šimon Kalata	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 062 01 Vysoké Tatry	3
12	2	Adam Tvrдый	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	4
13	2	René Makovský	Hotelová akadémia Otta Brucknera MUDr. Alexandra 29 060 01 Kežmarok	5
14	2	Ivan Krajec	SOŠ obchodu a služieb Športová 1 979 01 R. Sobota	6
15	2	Rastislav Garaj	SOŠ obchodu a služieb Ul. 17 novembra 2579 022 01 Čadca	7
16	2	Maroš Dacho	Hotelová akadémia Radničné nám. 1 052 01 Sp. Nová Ves	8

Hodnotiaca komisia:

Vojto Artz
Daniel Melicherik
Ivan Vozár
Mgr. Ján Košťálik

Kontaktné osoby:

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

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

Eva Bugajová – Skills Slovakia

eva.bugajova@siov.sk

Generálny partner METRO Cash & Carry SR



Hlavní partneri:



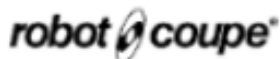
Junior klub SZKC



FAGOR GASTRO CZ



AZ GASTRO B. Bystrica



Partneri súťaže:



Sút'ážné pokyny

Príchod súťažiacich: 26. novembra 2019 do 7,30

(termín príchodu je záväzný pre súťažiacich z 1. skupiny!)

Ubytovanie pre účastníkov súťaže - a pre sprevádzajúcich učiteľov nie je zabezpečené.

Záujemcovia o ubytovanie majú možnosť zabezpečiť si ho individuálne na recepcii v **Hoteli Korzo, Rákocziho 12, Nové Zámky**, tel.č.: 035/640 04 32 , alebo sa obrátiť na SOŠ HSO Nové Zámky s prosbou o pomoc pri zabezpečení.

Registrácia súťažiacich: od 7,30 do 8,00 v budove SOŠ hotelových služieb a obchodu, , na Slovenskej ulici 70 (vchod z parkoviska) **Nové Zámky**

Otvorenie súťaže a organizačné pokyny: 8,00 hod. – v priestoroch jedálne školy

Určenie pracovísk:

Súťažiaci budú pracovať na ôsmych pracoviskách v žiackych kuchynkách.

Pred začiatkom súťaže

súťažiaci odovzdajú odbornej hodnotiacej komisii **v dvoch vyhotoveniach**

- písomne vypracovaný postup prípravy jedla, t.j. použitie surovín - vrátane množstva a technologický postup prípravy súťažného jedla.

Príprava pred súťažným vystúpením

Súťažiaci sa môže pohybovať v tzv. manipulačnom priestore žiackej kuchyne a vo svojom pracovnom priestore označenom vylosovaným číslom, ktorý je určený na prípravu a bude v ňom umožnená príprava súťažného jedla a tiež upratanie inventáru po súťaži.

V manipulačnom priestore žiackej kuchyne bude zabezpečená teplá a studená voda.

Manipulačný priestor je určený aj na prípravu súťažiaceho pred súťažným vystúpením, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať pred oficiálnym odštartovaním súťaže.

Suroviny na prípravu pokrmov

Súťažiaci si prinesú všetky potrebné suroviny na prípravu pokrmov, vrátane povinnej suroviny:

Bravčove líčka (120 g na jednu porciu v surovom stave)

Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:

- **súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie, nože a VŠETOK INVENTÁR NA VARENIE!!!**
- **Súťažiaci servírujú pokrm na vlastný servis – 4 rovnaké taniere**

- **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 prinesené suroviny na prípravu pokrmov pred súťažou v chladiacom boxe v priestoroch školy** a inventár v priestoroch, ktoré budú vyhradené na šatne pre súťažiacich.

Obed a občerstvenie pre súťažiacich. Sprevádzajúceho učiteľa šoféra zabezpečí spoluorganizátor v **priestoroch SOŠ HSO, Zdravotnícka 3, Nové Zámky, v budove školy na Slovenskej ulici 70,**

Súťaž v príprave pokrmov: 8,45 – 15,00 hod.:

Nástup prvých 8 súťažiacich na pracoviská: 8,45 - 9,00 hod.:

Nástup druhej súťažnej skupiny na pracoviská : 11,45 – 12,00 hod.

Pri nástupe každej skupiny súťažiacich podľa určených pracovísk prebehne zoznámenie sa s pracoviskom.

Za nedodržanie času nástupu na pracovisko môže byť súťažiaci diskvalifikovaný.

Príprava súťažných pokrmov:

Skupina:	Príprava pokrmov:	Upratanie pracoviska:
1. skupina:	9,00 – 11,00 hod.	11,00 - 11,45 hod.
2. skupina:	12,00 – 14,00 hod.	14,00 – 14,45 hod.

Cieľ súťaže:

- Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo
- Snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu kontroly technologických postupov a hotových súťažných jedál
- Vytvorenie moderného 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

Súťažná úloha:

- Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami
- Časový limit: **120 minút**
- Povinná surovina: **Bravčové líčka**
- Prípravu pokrmov a servírovanie pred podávaním jedla musí súťažiaci vykonávať samostatne.

- **Hlavnú surovinu aj doplnkové suroviny si zabezpečia súťažiaci sami;** ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy.

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
- ✓ Zeleninový alebo ovocný prach na dekoráciu

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**
- ✓ **Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.**
- ✓ **Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci 45 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 súťažiace) môže súťažiaci na vlastnú žiadosť začať súťažnú úlohu znova. Čas začiatku určí hodnotiaca komisia.**

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.

Práca sprevádzajúceho učiteľa:

- Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár.
- Vstup na súťažné pracoviská bude počas súťaže z priestorových aj organizačných dôvodov umožnený len súťažiace, povereným pomocníkom a súťažným komisárom.
- Odborní učitelia, ktorí budú sprevádzať svojich žiakov na súťaži, budú môcť sledovať ich prácu prostredníctvom prenosu v jedálni školy.
- Upratovanie pracoviska a inventáru po súťaži:
- Súťažiaci môže na prípravu pracoviska a upratovanie pracoviska po súťaži spolupracovať s pomocníkom, ktorého zabezpečí spoluorganizátor.
- Po skončení súťažnej úlohy súťažiace 1. skupiny má súťažiaci 45 minút na upratovanie pracoviska a odovzdanie nasledujúcemu súťažiacemu.

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

Bodové hodnotenie

Súťažná úloha	Maximálny Počet bodov	Minimálny Počet bodov	Spolu
Mise en place	10	0	10
Hygiena práce a pracoviska	10	0	10
Správnosť technologických postupov	15	0	15
Senzorické posúdenie(chuť, vôňa, vzhľad	40	0	40
Vystihnutie témy, originalita, náročnosť jedla a kreativita jedla	20	0	20
Dodržanie časového limitu	05	0	05
SPOLU	100	0	100

Vyhodnotenie výsledkov súťaže: cca 15,30