

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov A ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO
VZDELÁVANIA



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ
REPUBLIKY



organizujú

9. ročník celoštátnej súťaže hotelových akadémií a stredných odborných škôl

v odbore kuchár v školskom roku 2019/2020

FINÁLE Gastro Junior Skills Slovakia



Skills Slovakia - Gastro Junior
METRO CUP - KUCHAR

dňa 23. januára 2020

Na Medzinárodnom veľtrhu gastronómie Danubius Gastro 2020, 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



Celoštátneho kola súťaže sa zúčastní 6 žiakov, ktorí postúpili zo semifinálového kola súťaže konaného dňa 26. novembra 2019 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 Finálového kola súťaže

DOPOLUDNIA :	Škola	Začiatok Prípravy pokrmu	Servírovanie
Adam Tvrдый	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	9,40	12,15
Krištof Pastorek	Hotelová akadémia Mikovíniho 1 931 02 Bratislava	9,40	12,15
Enrico Šarközi	SSOŠ GASTROŠKOLA Bieloruská 1 821 06 Bratislava	9,40	12,15

POPOLUDNÍ :	ŠKOLA	Začiatok Prípravy pokrmu	Servírovanie
Šimon Kalata	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 06201 Vysoké Tatry	13,15	15,45
Mojmír Gulaša	Hotelová akadémia Čsl.brigády 1804 031 01 L.Mikuláš	13,15	15,45
Gabriel Nevlazla	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 Zvolen	13,15	15,45

17,00 Vyhlásenie výsledkov súťaže

Súťažné kolo trvá 150 minút (prvých 30 minút 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:

Súťaž 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 vákuovačka**
- **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 | 150 g na porciu v surovom stave |
| • kačacie prsia | 150 g na porciu v surovom stave |
| • bravčová panenka | 150 g na porciu v surovom stave |
| • filet z lososa | 150 g na porciu v surovom stave |

Ostatné suroviny:

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

Špeciálne suroviny:

- agar
- gelan
- xantan
- sojový lecitín.

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 - **kuchársku čiapku, kuchársky rondon, tmavé alebo kuchárske nohavice, pracovnú obuv (nie napr. tenisky.)**
- 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 súťažiace) môže súťažiaci na vlastnú žiadosť začať súťažnú úlohu znova. Čas začiatku určí hodnotiaci komisaria.
- **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 registrácia, je potrebné využiť možnosť prejsť bránami Incheby **už o 7,30 hodine.**
- Organizátor včas súťažiace i ich sprievodu (max 2 osoby) zašle voľné vstupy na výstavisko.

Sút'ážná 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 a hygiena práce	15	0	15
Správnosť technologických postupov	15	0	15
Senzorické posúdenie(chuť, vôňa, vzhľad)	45	0	45
Vystihnutie témy, originalita, náročnosť jedla a kreativita jedla	20	0	20
Dodržanie časového limitu	05	0	05
	100	0	100

Podmienky pre ocenenie

:

90 – 100 bodov	80 – 89 bodov	70 – 79 bodov	60 – 69 bodov
Zlaté pásmo	Strieborné pásmo	Bronzové pásmo	diplom

Hodnotiace komisie budú pracovať v zložení:

Technická komisia:

Maroš Hruška certifikovaný hodnotiteľ WACS, Írsko
Daniel Melicherik kapitán Slovenského národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov
Ivan Vozár, člen Výkonného výboru SZKC

Degustačná komisia:

Richard Císar predseda Banskobystrického klubu kuchárov a cukrárov
Peter Krištof predseda Prešovského klubu kuchárov a cukrárov
Lukáš Guzmán podpredseda Banskobystrického klubu

Vyhodnotenie výsledkov súťaže: cca 17,00