



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov



A

ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY



organizujú

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

v odbore kuchár v školskom roku 2020/2021

**Skills Slovakia - Gastro Junior
DEBIC CUP CUKRÁR**

Organizátori súťaže:



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov
Gorkého 10, 811 01 Bratislava 1



Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bellova 54/A, 837 63 Bratislava

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

Odborný garant súťaže:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov



Záštitu prevzalo:

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



PROPOZÍCIE SÚŤAŽE

Cieľom a zmyslom súťaže cukrár CUP 2020/21 je nájsť zručných talentovaných cukrárov, ktorí by mohli byť nominovaní do juniorského a neskôr do seniorského tímu kuchárov a cukrárov SZKC, ktorý bude reprezentovať Slovensko na domácich aj zahraničných gastronomických súťažiach. Súťaž je organizovaná pod záštitou (SIOV) - Skills Slovakia

Podmienky prihlásenia:

súťaže sa môžu zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore

Cukrár – cukrárka

Súťažiaci musia v termíne **do 26. novembra 2020** elektronicky zaslať na e-mail: szkc@szkc.sk vyplnenú **ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU**, ktorá je zverejnená aj na portáli SIOV www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro a na www.szkc.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 múčnika

Štartovné vo výške 20,00 Eur vrátane DPH je potrebné uhradiť **do 30. 11. 2020** na účet SZKC:

Bankové spojenie:

VUB a.s. Bratislava

Číslo účtu: 85934012

IBAN: SK690200000000085934012

BIC: SUBASKBX

Variabilný symbol 2020

Správa pre adresáta: meno a priezvisko súťažiaceho

Ak štartovné nebude uhradené v uvedenom termíne, súťažiaci nebude hodnotený v korešpondenčnom kole a do semifinále súťaže nepostúpi.

PROPOZÍCIE SÚŤAŽE

Cieľom a zmyslom súťaže cukrár CUP 2020/21 je nájsť zručných talentovaných cukrárov, ktorí by mohli byť nominovaní do juniorského a neskôr do seniorského tímu kuchárov a cukrárov SZKC, ktorý bude reprezentovať Slovensko na domácich aj zahraničných gastronomických súťažiach. Súťaž je organizovaná pod záštitou (SIOV) - Skills Slovakia

Podmienky prihlásenia:

súťaže sa môžu zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore

Cukrár – cukrárka

Súťažiaci musia v termíne **do 26. novembra 2020** elektronicky zaslať na e-mail: szkc@szkc.sk vyplnenú **ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU**, ktorá je zverejnená aj na portáli SIOV www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro a na www.szkc.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 múčnika

Štartovné vo výške 20,00 Eur vrátane DPH je potrebné uhradiť **do 30. 11. 2020** na účet SZKC:

Bankové spojenie:

VUB a.s. Bratislava

Číslo účtu: 85934012

IBAN: SK690200000000085934012

BIC: SUBASKBX

Variabilný symbol 2020

Správa pre adresáta: meno a priezvisko súťažiaceho

Ak štartovné nebude uhradené v uvedenom termíne, súťažiaci nebude hodnotený v korešpondenčnom kole a do semifinále súťaže nepostúpi.

Termín súťaže

Školské kolá: **september – 19. november 2020**

Semifinálové kolo vyhodnotenie: **do 05. decembra 2020**

Za semifinálové kolo tejto súťaže sa v tomto ročníku považuje **korešpondenčné kolo súťaže** (prostredníctvom e-mailového zaslania prihlášok).

Celoštátne kolo:

Do celoštátneho – finálového kola postupuje **12** najúspešnejších súťažiacich zo semifinálového – korešpondenčného kola v odbore cukrár

22. januára 2021

Veľtržné a kongresové centrum Incheba, Bratislava

Kópiu písomnej prípravy si nechajú odborní učitelia pre moderovanie. K moderovaniu je potrebné si pripraviť aj nejaké záujmy a koníčky súťažiaceho

Miesto konania súťaže

Školské kolá

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár/cukrár

Semifinálové kolo:

Korešpondenčné kolo – centrála SZKC

Celoštátne – finálové kolo

Výstavné a kongresové centrum Incheba a.s., Viedenská cesta 5, Bratislava

Pokyny k finálovému kolu

Písomná príprava:

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore cukrár , písomnú prípravu, kalkuláciu na **3 porcie a fotografiu hotového múčnika** zašle spolu s prihláškou

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

Musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie: rondón, nohavice (sukňa), protišmyková pracovná obuv, kuchárska čiapka

Postupové zásady :

Počet súťažiacich z jednej akadémie alebo školy je obmedzený na 1 žiaka. Škola do súťaže prihlasuje víťaza školského kola

Kľúč k postupu do celoštátneho kola:

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie šesťnásť súťažiacich z daného odboru, ktorí postúpia do finálového kola súťaže.

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále je nemenné.

Víťazi semifinálového – korešpondenčného kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 12 súťažiacich

PRACOVNÉ POKYNY pre celoštátne finálové kolo

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 upratovanie

Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:

Súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie,

Súťažiaci servírujú múčnik na vlastný servis – 3 rovnaké taniere

Hlavná surovina: **Smotana Stand &overun - Debic**
a Čokoláda Callebaut – Zeus Braun

Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného pokrmu pre korešpondenčné kolo , si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej rézii

Hlavnú surovinu zabezpečí organizátor súťaže

Finálové kolo Súťažná úloha

Príprava 3 (slovom troch) porcií moderného múčnika s prílohami v časovom limite 90 minút

Súťažiaci je povinný pripraviť tri rovnaké porcie s využitím

povinnej hlavnej suroviny : : **Smotana Stand &overun - Debic
a Čokoláda Callebaut – Zeus Braun**

Základným mottom súťažnej úlohy je Zdravá výživa a zdravé produkty v modernej gastronómii

Dezert je chápaný ako súčasť troj chodového menu.

Je potrebné pripraviť moderný múčnik vo váhe **80 – 100g** vrátane zvolenej ozdoby.
Ozdoba musí byť pripravovaná na mieste

Vybavenie kuchynského štúdia:

Súťažiť sa bude v troch kuchynských štúdiách.

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

Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou technického hodnotenia

- ✓ Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľný múčnik a prispieť k správne technologickému spracovaniu hlavnej suroviny
- ✓ Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov.
- ✓ Vytvorenie moderného múčnika vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie .
- ✓ Hlavnú surovinu zabezpečí organizátor
- ✓ Všetky ostatné suroviny si zabezpečia súťažiaci sami;

- ✓ **Sút'ážny pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 3x rovnaký tanier**
- ✓ **Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.**
- ✓ **Časový limit stanovený na prípravu súťažného múčnika je 45 minút. Povolené 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 jeho 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** (nezavinené súťažiacim) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlási poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy. Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiacia komisia.**
- ✓ dezert môže byť teplý, studený alebo kombinovaný, veľkosťou by mal zodpovedať zásadám troj chodového menu s prvkami modernej gastronómie.
- ✓ súčasťou dezertu by malo byť väčšie množstvo ovocia; mrazené ovocie odporúčame doplniť aj čerstvým ovocím.
- ✓ súťažiaci by mal pracovať odborne a organizovane podľa dôležitosti jednotlivých pracovných úkonov.
- ✓ súťažiaci si suroviny zabezpečí sám (okrem hlavnej suroviny) podľa vlastnej receptúry
- ✓ súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov, HACCP
- ✓ Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať
- ✓ súťažiaci môže voľiť ľubovoľné časti dezertu vo vhodnej kombinácii ako sú rôzne rôsoly, omáčky, peny, pyrė, mouse, želė, ganachė, ochutený karamel....
- ✓ pri súťažnej úlohe môže súťažiaci využiť aj ďalšie pomôcky a náčinie, musí si ich však doniesť do štúdia (šľahače, roboty....a pod)
- ✓ povolené prekročenie časového limitu súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje znižovanie bodového hodnotenia až diskvalifikácia
- ✓ na prezentáciu jedla si súťažiaci zabezpečí vlastné výstavné taniere
- ✓ počas práce si súťažiaci riadi organizáciu celého pracovného priestoru a prípravy dezertu samostatne podľa písomnej prípravy

Je povolené

- ✓ Čerstvé ovocie - umyté nenakrájané

- ✓ Ovocie – v náleve
- ✓ Pevné cesta - upečené korpusy, ktoré tvoria súčasť dezertu: netvarované a nepokrájané
- ✓ Tuhé, liate alebo kysnuté cesto
- ✓ Čokoládu roztopenú, nenatemperovanú
- ✓ Opražené jadriny, mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, upravené mletím, sekaním
- ✓ Suroviny môžu byť dopredu navážené
- ✓ Smotana nevyšľahaná
- ✓ Používať čerstvé, kandizované alebo sušené bylinky, jedlé kvety

Je zakázané

- ✓ priniesť so sebou hotové pred pripravené suroviny (krájané, strúhané, okrem jadrín, atď.)
- ✓ priniesť hotové pripravené omáčky, tepelne spracované ovocie
- ✓ priniesť pripravené ozdoby, ozdoby voliť jednoduché, ktorých príprava nie je náročná
- ✓ používať nejedlé časti ovocia, nejedlé dekorácie
- ✓ používať poškodené a zdravotne nevyhovujúce potraviny

DO ZVLÁŠTNEJ POZORNOSTI:

Pri hodnotení kulinárskych kategórií bude do úvahy brané nasledovné :

- ✓ Sezónnosť použitých surovín
- ✓ Kombinácia surovín
- ✓ Kombinácia tepelných úprav
- ✓ Rôznorodosť tvarov výrobkov
- ✓ Váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu (80 – 100g)
- ✓ Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
- ✓ Kombinácia a prirodzenosť farieb
- ✓ Použitie a možnosť realizácie v praxi
- ✓ Komplexnosť súťažného zadania
- ✓ Celkový dojem

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 CUKRÁR

- ✓ **Hygiena**, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
- ✓ Príprava pracoviska
- ✓ Dodržiavanie gastronomických pravidiel

- ✓ Dodržiavanie správnosti kalkulácie
- ✓ Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
- ✓ Kompletnosť 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**

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



ZÁVÄZNÁ PRIHLÁŠKA
SKILLS SLOVAKIA - GASTRO JUNIOR DEBIC CUP, cukrár

Bez podpísaného súhlasu dotknutej osoby je prihláška neplatná

METRO CUP – KUCHAR		školský rok 2020 / 2021	
*školské kolo	*semifinálové kolo	*celoštátne kolo	
Osobné údaje o súťažiacom			
Meno a priezvisko:		tel.	
Dátum narodenia:		e-mail:	
Adresa bydliska	ulica, č.:	PSČ:	mesto:
Udaje o škole			
Názov školy, ulica, č. PSČ, mesto:		Meno riaditeľa školy:	e-mail:
Kraj:		Zriaďovateľ:	
Ročník, ktorý žiak navštevuje:			
Meno a priezvisko učiteľa (majstra OV), ktorý bude žiaka na súťaž pripravovať a sprevádzať:		e-mail:	mobil:
Výsledky žiaka a hodnotenie – počet dosiahnutých bodov			
ŠKOLSKÉ KOLO			
Umiestnenie 1. – 5. miesto:			

Podpis predsedu súťažnej komisie

SEMIFINÁLOVÉ KOLO

Umiestnenie 1. – 5. miesto

Podpis predsedu súťažnej komisie

CELOŠTÁTNE KOLO

Umiestnenie 1. – 5. miesto:

Podpis predsedu súťažnej komisie

** vyznačte aktuálne kolo*

Bol som poučený o bezpečnosti pri práci a manipulácii s elektrickým zariadením.

SÚHLAS dotknutej osoby SO SPRACÚVANÍM OSOBNÝCH ÚDAJOV účasť na súťaži prevádzkovateľa

v zmysle čl. 6 ods. 1 písm. a) a čl. 7 Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ)
2016/679

z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom
pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES (všeobecné nariadenie o
ochrane údajov)

Súťažiaci: meno, priezvisko:

Bydlisko:

Kontaktné údaje (mail, telefón):

Názov zamestnávateľa / školy:

Meno a priezvisko osoby pripravujúcej súťažiaceho na súťaž:

Meno a priezvisko sprevádzajúcej osoby:

svojim podpisom udeľujem prevádzkovateľovi **Slovenský zväz kuchárov a cukrárov,
IČO: 00584363, Gorkého 10, 811 01 Bratislava** (ďalej len: „prevádzkovateľ“) súhlas

so spracúvaním mojich osobných údajov pre účel: verejné vyhodnocovanie súťaží a ostatných vzdelávacích aktivít, vedenie evidencie súťažiacich, účastníkov vzdelávacích aktivít, vzájomná komunikácia s nimi, zasielanie informácií týkajúcich sa súťaže, vzdelávacej aktivity, prípadného doplnenia alebo vysvetlenia podmienok súťaže, vzdelávacej aktivity a to vo vyššie uvedenom rozsahu.

Súhlasím

Nesúhlasím

Tento súhlas so spracúvaním osobných údajov je slobodne daným, konkrétnym, informovaným a jednoznačným prejavom mojej vôle, ktorý udeľujem na obdobie 3 roky od účasti v súťaži

Po uvedenej lehote budú Vaše osobné údaje mechanicky zlikvidované (skartované) a nebudú ďalej spracúvané v žiadnej databáze.

Pred udelením súhlasu som bol/-a informovaný/-á o nasledujúcich skutočnostiach:

- moje osobné údaje nebudú poskytované príjemcom.
- moje osobné údaje, ktorých poskytnutie je dobrovoľné, budú uchovávané počas obdobia platnosti súhlasu a nebudú spracúvané na žiaden iný účel, než na ten, na ktorý boli získané.
- ako dotknutá osoba mám právo požadovať od prevádzkovateľa prístup k mojim osobným údajom, ktoré sa ma týkajú, právo na ich opravu alebo vymazanie alebo obmedzenie spracúvania, právo namietať proti spracúvaniu, ako aj právo na prenosnosť údajov.
- v odôvodnenom prípade mám ako dotknutá osoba právo podať sťažnosť dozornému orgánu, ktorým je Úrad na ochranu osobných údajov Slovenskej republiky.
- beriem na vedomie, že cezhraničný prenos mojich osobných do tretej krajiny sa neuskutočňuje.
- beriem na vedomie, že nedochádza k automatizovanému rozhodovaniu, vrátane profilovania.
- Z uvedeného podujatia budú zhotovované obrazové a zvukové záznamy v súlade s čl. 6 ods. 1 písm. f) Nariadenia EÚ o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov. Bližšie informácie ohľadom spracúvania Vašich osobných údajov a Vášho práva namietať nájdete na www.szkc.sk, alebo nás kontaktujte na tel. č +421 903 217 212

Svoje právo kedykoľvek odvolať súhlas, a to aj pred uplynutím doby, na ktorú bol tento súhlas udelený, môžem ako dotknutá osoba uplatniť nasledujúcimi spôsobmi:

- a) emailovou žiadosťou zaslanou na adresu: szkc@szkc.sk
- b) telefonicky (+421 903 217 212) alebo
- c) zaslaním písomnej žiadosti na adresu sídla prevádzkovateľa s uvedením textu „GDPR odvolanie súhlasu“ na obálke.

Odvolanie súhlasu nemá vplyv na zákonnosť spracúvania vychádzajúceho zo súhlasu pred jeho odvolaním.

V dňa:

_____ *podpis dotknutej osoby - súťažiaceho*

V prípade akýchkoľvek otázok súvisiacich s ochranou Vašich osobných údajov vrátane uplatnenia Vašich práv v zmysle Nariadenia a zákona o ochrane osobných údajov Vás prosíme, aby ste kontaktovali nás alebo sa obráťte na našu zodpovednú osobu: PhDr. Jana Géciová, MBA
emailová adresa: zodpovednaosoba@oou@gmail.com., telefón: +421 903 608 164 podľa Zmluvy o poskytnutí služieb



Receptúra **súťažného múčnika** cukrár 2020/2021

Meno, priezvisko:

Názov školy, adresa:

.....
.....

Názov jedla:

.....

Ingrediencie:

.....
.....
.....
.....

Kalkulácia (3 porcie):

.....
.....

.....

Postup (popis):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dátum:

+ priložit fotografii sůřažného múčnika