****

**SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV**

**a**

**ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA**

**pod záštitou**

**MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



organizujú

**FINÁLE**

**1. ročníka postupovej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl**

**v odbore cukrár/cukrárka** v školskom roku 2020/2021

**Skills Slovakia - Gastro Junior**

**DEBIC CUP CUKRÁR**

**V utorok 8. júna 2021**

v kuchynskom štúdiu spoločnosti **Senátor Banquet s r. o.** , Areál Slovenský Metrologický ústav, **Karloveská 63 Bratislava – Karlova Ves**

**GPS súradnice: 48.1673012,17.046122800000034**

**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](mailto:szkc@szkc.sk)

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

**Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia**

[puchovska@siov.sk](mailto:puchovska@siov.sk)

**Odborný garant súťaže:**



**Generálny partner: METRO Cash & Carry SR**



**Hlavní partneri:**

   

Klub cukrárov Juinior klub

SZKC SZKC

  

FAGOR GASTRO CZ AZ GASTRO . LA PREMA s. r. o Trnava

Banská Bystrica

**Partner súťaže:** 

**PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

V súvislosti s pretrvávajúcim ochorením COVID-19 je stále potrebné počas realizácie súťaží nevyhnutné dodržiavať aktuálne platné opatrenia Úradu verejného zdravotníctva SR a regionálnych úradov verejného zdravotníctva. Z dôvodu rýchlo sa meniacej situácie a možného opätovného vyhlásenia núdzového stavu sa uvedená súťaž vyhlasuje predbežne a jej oficiálne vyhlásenie bude posúdené a sprocesované na základe ďalšieho vývoja v súvislosti s pandémiou, a to v čo najväčšom možnom predstihu pred samotným konaním súťaže.

**Celoštátneho kola súťaže sa zúčastní 6 žiakov**, ktorí postúpili zo semifinálového kola súťaže konaného dňa 02. decembra 2020 v Bratislave.

**Program :**

9,00 – 9:30 príchod a registrácia

9,45 – 10,00 otvorenie súťaže

10,05 - 10,25 príprava pracovísk – **súťažiaci v prvom kole**

**I. kolo súťaže**

**10,30 - 12,30** príprava súťažného dezertu

**12,30 - 12,55** servírovanie súťažného dezertu hodnotiacej komisii a upratanie pracoviska

**13,05 – 13,25** príprava pracovísk - **súťažiaci v II. kole**

**II. Kolo súťaže**

**13,30 - 15,30** príprava súťažného dezertu

**15,30 - 15,55** servírovanie súťažného dezertu hodnotiacej komisii a upratanie pracoviska

**Časový harmonogram Finálového kola súťaže**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DOPOLUDNIA :** | Škola | Začiatok  Prípravy pokrmu | Servírovanie |
| Lýdia BABICZOVÁ | Stredná odborná škola  gastronómie a služieb  Hviezdoslavova 55  942 01 Šurany | **10,30** | **12,30** |
| Katalin CINTULA | Stredná odborná škola  obchodu a služieb  Budovateľská 32  945 01 Komárno | **10,30** | **12,30** |
| Kristína BAČÍKOVÁ | SOŠ hotelových služieb a obchodu  Jabloňová 1351  960 01 Zvolen | **10,30** | **12,30** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **POPOLUDNÍ :** | ŠKOLA | Začiatok  Prípravy pokrmu | Servírovanie |
| Kristína ČAMBOROVÁ | Hotelová akadémia  Hlinská 31   010 01 Žilina | **13,30** | **15,30** |
| Dominika KUBICOVÁ | Stredná odborná škola  obchodu a služieb  U. 17 novembra 2579  022 01 Čadca | **13,30** | **15,30** |
| Sebastián TÓTH | Hotelová akadémia  Južná trieda 10  040 01 Košice | **13,30** | **15,30** |

**17,00 Vyhlásenie výsledkov súťaže**

**Súťažné kolo trvá 120 minút**

**Každý súťažiaci si môže zobrať jedného pomocníka, ktorý mu bude pomáhať pri nosení surovín, umývanie pomôcok, nie pri príprave dezertu - pečení !!!**

Súťažiť sa bude v kuchynskom štúdiu.

**Vybavenie súťažného štúdia:**

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

* **konvektomat ,**
* **2 indukcie,**
* **Elektrická rúra**
* **pracovný stôl ,**
* **pracovné plochy, chladnička,**
* **drez s tečúcou vodou .**

Okrem toho spoločne:

* **1 ks sous vide,**
* **1 ks vakuovačka,**
* **l ks thermomix Robot Coupe**

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

**PRACOVNÉ POKYNY pre celoštátne finálové kolo**

**Písomná príprava**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore cukrár , písomnú prípravu, kalkuláciu na **3 porcie a fotografiu hotového múčnika** predloží pred začatím súťaže hodnotiacej komisii.

**Receptúry súťažných múčnikov** , vrátane technologického postupu je **potrebné zaslať** e-mailom na adresu: [szkc@szkc.sk](mailto:szkc@szkc.sk) **do 31. mája 2021**

**Popis k súťažným výrobkom**

Dodá súťažiaci. Popis musí obsahovať: **názov školy, meno súťažiaceho, názov dezertu**. Súťažiaci si môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku, alebo malé reklamné predmety školy.

**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 dezert na vlastný servis – 3 rovnaké taniere**

**Hlavná surovina**: **Smotana Stand &overun - Debic**

**a Čokoláda Callebaut – Zeus Braun**

**jahody**

**Hlavnú surovinu zabezpečí organizátor súťaže**

**Súťažná úloha:**

**Súťažiaci je povinný pripraviť 3 (slovom tri) porcie súťažného dezertu s prílohami v časovom limite 120 minút**

**Súťažiaci je povinný pripraviť súťažný dezert s využitím:**

**povinnej hlavnej suroviny :**  **- Smotana Stand &overun - Debic**

**- Čokoláda Callebaut – Zeus Braun**

**- Jahody 70 g na 1 porciu hrubá hmotnosť**

**Hlavnú surovinu dodá organizátor - SZKC**

**Ostatné potrebné suroviny a špeciálne suroviny si súťažiaci zabezpečia sami, podľa vlastného uváženia (príloha, dekorácia ) na vlastné náklady**

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

**Reštauračný dezert** s jahodami je chápaný ako súčasť trojchodového menu**, zložený minimálne z 5 komponentov**

**Je potrebné pripraviť moderný dezert** vo váhe **100 – 120 g** vrátane  zvolenej ozdoby. **Ozdoba musí byť pripravovaná na mieste**

* dezert môže byť teplý, studený alebo kombinovaný, veľkosťou by mal zodpovedať zásadám trojchodového 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 hlavných surovín ) 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 voliť ľubovoľné časti dezertu vo vhodnej kombinácii ako sú rôzne rôsoly, omáčky, peny, pyré, mouse, želé, ganaché, 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 dezertu 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
* **Tuhé, liate alebo kysnuté cesto v surovom stave, neupečené**
* Čokoládu roztopenú, nenatemperovanú
* Opražené jadroviny, 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 predpripravené suroviny (krájané, strúhané, okrem jadrovín, 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
* **používať hotové upečené korpusy !!!!**

**Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov**

**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 znižovanie bodov až diskvalifikácia.**
* Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 5 minút na upratanie

pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť

vyhradený priestor na umývanie riadu

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

* **Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľný dezert a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu hlavnej suroviny.**
* **Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov.**
* **Vytvorenie moderného dezertu vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž cukrárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie .**
* **Hlavnú surovinu zabezpečí organizátor**
* **Všetky ostatné suroviny si zabezpečia súťažiaci sami**
* **Súťažný dezert 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 dezertu je 120 minút. Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje znižovanie bodov až 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 súťaží 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 hodnotiaca komisia.**

**DO ZVLÁŠTNEJ POZORNOSTI:**

**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** |

Hodnotiaca komisia bude zložená z renomovaných odborníkov, certifikovaných hodnotiteľov národných súťaží podľa kritérií Svetovej organizácie kuchárskych asociácií WACS:

**Vyhodnotenie výsledkov súťaže:**

**8. júna 2021 cca 17,00 hod**

* **obed a občerstvenie** pre súťažiacich, a sprevádzajúceho učiteľa, zabezpečí organizátor v mieste konania súťaže – v **priestoroch spoločnosti :**

**Senátor Banquets s.r.o**

Areál Slovenský Metrologický ústav

**Karloveská 63, Bratislava – Karlova Ves**