****

**SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV**

**a**

 **ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA**

**pod záštitou**

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



organizujú

**10. ročník celoštátnej súťaže hotelových akadémií a stredných odborných škôl**

v odbore kuchár v školskom roku 2020/2021

**FINÁLE**

**Gastro Junior Skills Slovakia**



**Skills Slovakia - Gastro Junior**

**METRO CUP - KUCHÁR**

**V pondelok 07. júna 2021**

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

 **GPS súradnice: 48.1673012,17.046122800000034**

**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

**Generálny partner METRO Cash & Carry SR**



Hlavní partneri:

  

 Junior klub SZKC FAGOR GASTRO CZ AZ GASTRO B. Bystrica

    

**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.

**Z toho dôvodu sme pristúpili aj k malej úprave súťažných podmienok**

**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 dopoludnia**

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

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

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

**II. Kolo súťaže popoludní**

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

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

**Časový harmonogram Finálového kola súťaže**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DOPOLUDNIA :** | Škola  | ZačiatokPrípravy pokrmu | Servírovanie |
| Adam TVRDÝ | Hotelová akadémiaHlinská 31010 01 Žilina  | **10,30** | **12,30** |
| Matej IVAN | SOŠ hotelováHor. Smokovec 2606201 Vysoké Tatry | **10,30** | **12,30** |
| Monika KRENŽELOVÁ | SOŠ obchodu a služiebU. 17 novembra 2579022 01 Čadca | **10,30** | **12,30** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **POPOLUDNÍ :** | ŠKOLA | ZačiatokPrípravy pokrmu | Servírovanie |
| Adam MAJORSKÝ | Hotelová akadémia Južná trieda 10  040 01 Košice  | **13,30** | **15,30** |
| Dávid BOUŠKA  | Súkromná strednáodborná škola MladosťPod Kalváriou 36080 01 Prešov | **13,30** | **15,30** |
| Viktória PACKOVÁ  | SOŠ hotelových služieb a obchoduJabloňova 1351960 01 Zvolen | **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 jedla - varení !!!**

Súťažiť sa bude v kuchynskom štúdiu.

**Vybavenie súťažného 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,**
* **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 kuchár, písomnú prípravu, kalkuláciu na **3 porcie a fotografiu hotového jedla** predloží pred začatím súťaže hodnotiacej komisii

**Receptúry súťažných jedál** vrátane technologického postupu je **potrebné zaslať** e-mailom na adresu: szkc@szkc.sk **do 31. mája 2021**

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

**Hlavná surovina**: **Bravčová panenka 150g v surovom stave na jednu porciu**

**Ďalšie suroviny:** :

* + **rôzne cestoviny**
	+ **zemiaky**
	+ **zelenina bežná**
	+ **ryža**
	+ **olej**
	+ **koreniny a suroviny používané v bežnej kuchyni**

**Hlavnú i ďalšie vyššie uvedené suroviny zabezpečí organizátor súťaže - SZKC**

**Súťažná úloha:**

**Súťažiaci je povinný pripraviť 3 (slovom tri ) rovnaké porcie moderného inovatívneho teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 120 minút.**

**Súťažný pokrm musí mať charakter špeciality v modernej úprave. To znamená pokrm, ktorý zodpovedá požiadavkám modernej gastronómie**

**Súťažné požiadavky**

Súťažná úloha: **Príprava 3 porcií moderného inovatívneho teplého pokrmu**

**Predpísané množstvá** (**v surovom stave, pripravené na varenie)**

 **mäso s prílohami: min. 240 g netto**

**Hlavnou surovinou je**

 **Bravčová panenka 150 g v surovom stave na jednu porciu**

**Ďalšie suroviny:** :

* + **rôzne cestoviny**
	+ **zemiaky**
	+ **zelenina bežná**
	+ **ryža**
	+ **olej**
	+ **koreniny a suroviny používané v bežnej kuchyni**

**Hlavnú surovinu a uvedené ďalšie suroviny dodá organizátor - SZKC**

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

Súťažiaci je povinný pripraviť 3 rovnaké porcie súťažného jedla

* **Nie je povolené**

 priniesť si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané, nastrúhané, atď. )

* **Povolené sú nasledujúce prípravy:**

**Šaláty :**

Očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané

**Zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule** - očistené, umyté surové, nie krájané

 **Suroviny**

 Základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy neochutené, neredukované,

 bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené

* 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, je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou súčasťou technického hodnotenia.**

* Súťažná úloha je zostavená v snahe vytvoriť cenovo prístupný pokrm a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu surovín
* Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov
* Vytvorenie moderného slovenského pokrmu vyplýva zo snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorska súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie.
* **Na prezentáciu jedla si súťažiaci zabezpečí vlastné výstavné taniere- 3 x 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 jedla 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 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** |

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**