

Analýza a zhodnotenie výsledkov prác žiakov a úrovne vedomostí - správa 1. ročníka celoštátnej súťaže Skills Slovakia Junior GASTRO DEBIC CUP 2020/2021 odbor Cukrár

Semifinálové kolá súťaže Skills Slovakia Junior GASTRO DEBIC CUP 2021 sa vzhľadom na COVID pandémiu konali len v Bratislave dištančnou formou (hodnotenie na základe zaslaných písomných podkladov) . Celkovo sa do súťaže prihlásilo 6 žiakov zo 6 škôl.

Semifinále súťaže mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl pod záštitou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR, ktoré možno považovať za súťaž na úrovni krajov, sa konalo taktiež v Bratislave 02. 12. 2020 a tiež dištančnou formou, vzhľadom na hygienické opatrenia súvisiace s COVID 19. Do semifinálového kola postúpilo 6 žiakov .

Do finálového kola súťaže , ktoré sa konalo 08. 06. 2021 hodnotiteľská komisia do finálového kola súťaže posunula všetkých 6 semifinalistov.

Výsledková listina zo semifinálového hodnotenia súťaže:

Por. č.	Meno súťažiaceho	Škola	Poč. bodov	Ocenenie
1	Kristína ČAMBOROVÁ	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	90	I. miesto
2	Dominika KUBICOVÁ	Stredná odborná škola obchodu a služieb U. 17 novembra 2579 022 01 Čadca	80	II. miesto
3	Kristína BAČÍKOVÁ	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 960 01 Zvolen	70	III. miesto
4	Katalin CINTULA	Stredná odborná škola obchodu a služieb Budovateľská 32 945 01 Komárno	69	IV. miesto
5	Lýdia BABICZOVÁ	Stredná odborná škola gastronómie a služieb Hviezdoslavova 55 942 01 Šurany	50	V. miesto
6	Sebastián TÓTH	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice	46	VI. miesto

FINÁLOVÉ KOLO

Finále súťaže sa pôvodne malo konať v januári 2021 v rámci Medzinárodného veľtrhu gastronómie Danubius GASTRO 2021 v priestoroch Výstavného a kongresového centra Incheba a.s. Bratislava. Tento termín bol pre vyhlásenie núdzového stavu v SR a prísne hygienické opatrenia presunutý na 13. – 16. mája 2021. Ani v tomto termíne sa však veľtrh Danubius GASTRO 2021 nepodarilo zorganizovať. Taktiež alternatíva, že sa finálové kolo súťaže bude konať v priestoroch Strednej odbornej školy obchodu a služieb Piešťany sa nakoniec nedala zrealizovať, vzhľadom na rozhodnutie školy priestory využiť na intenzívnu praktickú prípravu vlastných žiakov, vzhľadom na dlhšiu absenciu praktickej prípravy žiakov spôsobenej pandemiou COVID. Z toho dôvodu sme sa tak isto obrátili na spoločnosť SEBA Senátor Banquet s.r.o Bratislava so žiadosťou o možnosť finálové kolo súťaže zrealizovať v ich novovybudovanom kuchynskom štúdiu. Po ich súhlase bola v tomto zmysle dodatkom č. 1 zo dňa 05. 05. 2021 k Zmluve o spolupráci pri zabezpečení podujatia 2020/2021 vykonaná zmena miesta i termínu konania finálového kola súťaže.

Finálové kolo súťaže sa konalo v Kuchynskom štúdiu spoločnosti SEBA Senátor Banquet, s. r. o. Karloveská 63 v Bratislave dňa 08. júna 2021.

Súťaž prebiehala za prísneho dodržania hygienických opatrení k uvedenému dňu a bez prístupu verejnosti (zúčastniť sa mohli len súťažiaci, ich pomocníci a pedagogický sprievod) v súťažnom kuchynskom štúdiu, vybavenom špičkovou gastronomickou technológiou. Vybavenie štúdia umožnilo súťažiť trom žiakom v rovnakom čase.

Zmena v zozname súťažiacich:

Vzhľadom na posunutie termínu z pôvodného januára 2021 na jún 2021 (čo bolo potvrdené Dodatkom č. 1 k Zmluve na rok 2020/2021) svoju účasť vo finálovom kole súťaže zrušil žiak Hotelovej akadémie, Južná trieda 10, Košice - Sebastián Tóth. Vzhľadom na to, že do súťaže sa prihlásilo len 6 žiakov, nemohol byť nikým nahradený.

Súťažiaci mali za úlohu pripraviť 3 (slovom tri) rovnaké porcie reštauračného dezertu v časovom limite 120 minút s povinnou surovinou :

- Čokoláda Callebaut, (Zeus-Braun)
- Smotana Stand and Overun (Debic, ACCOM)
- Jahody.

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

To bola pre mladých cukrárov, ktorí v takejto súťaži zápolili po prvý krát poriadna výzva , ako predviesť svoju šikovnosť a vedomosti získané pri štúdiu tohto odboru pred odbornou verejnosťou.

Hodnotitelia sa zamerali na prvom mieste na hygienu, ochranu zdravia a čistotu priestorov kuchyne pri každej súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických pravidiel, kreativitu, prípravu pracoviska, využitie surovín, chuť dezertu, minimalizovanie odpadu surovín. Ďalej na hospodárenie, schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie pri technológii spracovania, komunikačné schopnosti, schopnosť pohotovo reagovať, profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností.

Najlepšie umiestnenie získali žiaci, ktorí dokázali vytvoriť reštauračný dezert s využitím pri splnení náročných hodnotiacich kritérií.

Znalosti v odbore žiaci premenili do prípravy dezertu, ktorý museli správne dochutiť a naservírovať na tanier.

Na základe výsledkov hodnotenia bolo stanovené poradie umiestnenia celoštátneho finálového kola súťaže:

Por. č.	Meno súťažiaceho	Názov školy	Poč. bodov	Umiestnenie
1	Kristína ČAMBOROVÁ	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	91	Prvé miesto Zlatá medaila Absolútny víťaz
2	Kristína BAČÍKOVÁ	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 960 01 Zvolen	82	Druhé miesto Strieborná medaila
3	Dominika KUBICOVÁ	Stredná odborná škola obchodu a služieb Ul.17.novembra 2579 022 01 Čadca	81	Tretie miesto Strieborná medaila
4	Katalin CINTULA	Stredná odborná škola obchodu a služieb Budovateľská 32 945 01 Komárno	75	Štvrté miesto Strieborná medaila
5	Lýdia BABICZOVÁ	Stredná odborná škola gastronómie a služieb Hviezdoslavova 55 942 01 Šurany	68	Piate miesto Diplom

Pri hodnotení predloženého hotového súťažného reštauračného dezertu hodnotiaca komisia poskytovala spätnú väzbu, kedy súťažiaceho informovala o celkovom hodnotení počas priebehu súťaže. Informovala o kladoch ale aj o pochybeniach, ktorých sa súťažiaci dopustil.

Na tomto hodnotení okrem súťažiaceho sa mali možnosť zúčastniť aj sprevádzajúce osoby – MOV alebo pedagógovia súťažiaceho.

Hodnotiace komisie pracovali v zložení:

Mgr. Jozefína Zaukolcová - predsedníčka komisie, predsedníčka Klubu cukrárov SZKC
 Michal Baniar - člen komisie, spoločnosť Gerardín Púchov, podpredseda Klubu cukrárov
 Ivan Vozár - člen komisie, SZKC, skúsený dlhoročný hodnotiteľ juniorských gastronomických súťaží.

Hodnotenie technickej stránky:

Oľga Baránková - členka Klubu pri Centrále SZKC
 Valéria Pluhárová - Hotelová akadémia Mikovíniho 1, Bratislava
 Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC

Všetci hodnotitelia sú certifikovaní podľa kritérií WACS pre hodnotenie súťaží organizovaných na Slovensku a v Českej republike. Ani jeden hodnotiteľ nebol v konflikte záujmov.

Výhrady hodnotiteľov:

- Používanie pôvodných obchodných obalov
- Nedostatočné sledovanie tepelného spracovania
- Veľa sypkých častí, nestabilný komponent
- Chýbajú ozdoby
- Organizovanie práce
- Riedky ganache
- Prepálené bezé
- Krájanie dezertu na tanieri
- Zle rozvrhnutý pracovný plán, veľa času, státie bez činnosti
- Nevhodne zvolený inventár na servírovanie, nevhodná veľkosť taniera
- Opakujúce sa prvky v jednotlivých častiach dezertu
- Nedostatky v temperovaní čokolády
- Nedodržanie časového limitu
- Želé nedostatočne stuhnuté
- Málo omáčky
- Málo požadovaných komponentov
- Veľmi jednoduchý dezert
- V kréme bolo cítiť škrob
- Upozorňovanie súťažiaceho majstrom odbornej výchovy
- Donesenie cesta na korpus už v pekáči, bez následného spracovania na mieste
- Nevhodne rozdelený pracovný čas – zbytočné prestoje
- Nesprávne servírovanie – osychanie omáčok, ovocia
- Nesprávne spracovanie ovocia (krájanie jahôd – tvorba kvetov)
- Veľký, zbytočný odpad pri spracovaní ovocia .

Čestnými hosťami súťaže boli:

Ing. Vlasta Púchovská, Martina Jasaňová, Ing. Viera Žatkovičová a Ing. Gabriela Horecká zo ŠIOV

Záverom možno konštatovať, že:

1. Aj napriek sťaženým podmienkam sa podarilo súťaž úspešne zavrieť zorganizovaním finálového kola, ktoré prebehlo prezenčnou formou.
2. Úroveň súťaže i súťažných jedál bola veľmi dobrá, čo sa odzrkadlilo aj v ohodnotení súťažiacich.
3. Súťaž prebiehala v príjemnej súťažnej atmosfére a vo veľmi dôstojnom prostredí, ktoré si takáto významná súťaž právom zaslúži. Poďakovanie patrí realizujúcim školám , organizátorovi a Štátnemu inštitútu odborného vzdelávania.
4. Poďakovanie patrí najmä odborným pedagógom škôl, ktorí pripravili žiakov na súťaž. Za medializáciu a metodickú a finančnú pomoc a prípravu odborným materiálom a brožúry súťaže patrí poďakovanie Odboru podpory smerovania mládeže ŠIOV.
5. SZKC ako organizátor, ŠIOV ako spoluorganizátor a spoločnosť SEBA Senator Banquet s.r.o vytvorili veľmi dobré a dôstojné podmienky pre súťaž a prispeli tak k veľmi dobrej súťažnej atmosfére a bezproblémovému priebehu súťaže aj zabezpečenej starostlivosti o súťažiacich a ich sprievod.

6. Všetky osoby, ktoré sa tohto podujatia zúčastnili sa museli preukázať negatívnym výsledkom PCR testu nie starším ako 72 hodín, negatívnym výsledkom antigénového testu nie starším ako 24 hodín , potvrdením o zaočkovaní druhou dávkou príslušnej vakcíny alebo potvrdením lekára o prekonaní ochorenia COVID 19 v súlade s platnými hygienickými opatreniami.
7. Taktiež všetci zúčastnení boli upozorení na povinnosť okamžite oznámiť organizátorovi súťaže (prostredníctvom e-mailovej adresy szkc@szkc.sk alebo telefonicky na č. tel. +421 903 217 212) ak sa do 14 dní od ukončenia súťaže u nich potvrdí pozitívny výsledok testov na COVID 19, alebo ak im bude potvrdené toto ochorenie .

Ing. Zuzana Dúžeková, SZKC, Ing. Vlasta Púchovská, ŠIOV



