

Analýza a zhodnotenie výsledkov prác žiakov a úrovne vedomostí - správa
10. ročníka celoštátnej súťaže Skills Slovakia
Junior GASTRO METRO CUP 2020/2021 odbor Kuchár

Semifinálové kolá súťaže Skills Slovakia Junior GASTRO METRO CUP 2020/2021 sa vzhľadom na COVID pandémiu konali len v Bratislave a len dištančnou formou (hodnotenie na základe zaslaných písomných podkladov).

Celkovo sa do súťaže prihlásilo 19 žiakov zo 17 škôl. Z 19 hodnotených súťažiacich do semifinálového kola postúpilo 16 žiakov s najlepším bodovým ohodnotením.

Por. číslo	Meno	Škola	Počet bodov
1	Adam TVRDÝ	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	85
2	Matej IVAN	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 06201 Vysoké Tatry	84
3	Adam MAJORSKÝ	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice	83
4	Monika KRENŽELOVÁ	SOŠ obchodu a služieb U. 17 novembra 2579 022 01 Čadca	78
5	Dávid BOUŠKA	Súkromná stredná odborná škola Mladosť Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov	77
6	Viktória PACKOVÁ	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 960 01 Zvolen	74
7	Štefan BEREŠ	Hotelová akadémia Mikovíniho 1 931 02 Bratislava	73
8	Mojmír GULAŠA	Hotelová Akadémia Čsl. brigády 1804 031 01 Liptovský Mikuláš	73
9	Stella GOLJANOVÁ	Stredná odborná škola obchodu a služieb Budovateľská 32, 945 01 Komárno	71
10	Dominik ZÁMBÓ	Stredná odborná škola Hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3 , 940 02 Nové Zámky	70

11	Kristián DOMSI	Súkromná stredná odborná škola – Gastroškola Bieloruská 1 821 06 Bratislava	70
12	Natália PAVLIŠÁKOVÁ	Stredná odborná škola Snina Sládkovičova 2723/120, 069 27 Snina	70
13	Samuel AŠTARY	Stredná odborná škola obchodu a služieb Ul. P. Jilemnického 24 911 01 Trenčín	68
14	Richard BODNÁR	Súkromná stredná odborná škola ekonomicko – technická Postupimská 37 040 22 Košice	69
15	Dominika CABANOVÁ	Stredná odborná škola dopravy a služieb Jesenského 1, 940 01 Nové Zámky	69
16	Jakub LUX	Súkromná stredná odborná škola Mladosť Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov	66
NEPOSTÚPILI do semifinálového kola			
17	Ján BOHUMEĽ	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 960 01 Zvolen	64
18	Jozef KUNKELA	SOŠ gastronómie a služieb Hviezdoslavova 55 942 01 Šurany	58
19	Denis CSÁK VÁRI	Súkromná stredná odborná škola obchodu a služieb s VJM Hlavné nám. 35 946 34 Bátorové Kosihy	58

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.

Hodnotiteľská komisia zo 16 semifinalistov vybrala 6 žiakov, ktorí postúpili do finálového kola súťaže.

Výsledková listina zo semifinálového hodnotenia súťaže 02. 12. 2020

Por. č.	Meno	Škola	Počet bodov	Ocenenie
1	Adam TVRDÝ	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	85	1. miesto
2	Matej IVAN	SOŠ hotelová Horný Smokovec 26 062 01 Vysoké Tatry	84	2. miesto
3	Adam MAJORSKÝ	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice	83	3. miesto
4	Monika KRENŽELOVÁ	SOŠ obchodu a služieb U. 17 novembra 2579 022 01 Čadca	78	4. miesto
5	Dávid BOUŠKA	Súkromná stredná odborná škola Mladost' Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov	77	5. miesto
6	Viktória PACKOVÁ	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňova 1351 960 01 Zvolen	74	6. miesto
NÁHRADNÍCI				
7	Štefan BEREŠ	Hotelová akadémia Mikovíniho 1 931 02 Bratislava	73	1. náhradník
8	Mojmír GULAŠA	Hotelová Akadémia Čsl. brigády 1804 031 01 Liptovský Mikuláš	73	2. náhradník
9	Stella GOLJANOVÁ	Stredná odborná škola obchodu a služieb Budovateľská 32, 945 01 Komárno	71	3. náhradník

Šiesti žiaci stredných škôl a hotelových akadémií z celého Slovenska s vyučovacím odborom kuchár, získali postup do celoštátneho kola Skills Slovakia 2020/2021. Ďalší traja žiaci, ktorí sa umiestnili na 7 – 9 mieste boli oslovení ako náhradníci pre finálové kolo súťaže, ktoré sa malo konať v januári 2021 v rámci Medzinárodného veľtrhu gastronómie Danubius GASTRO 2021 v priestoroch Výstavného a kongresového centra Incheba a.s. Bratislava.

Hodnotenie bolo vykonávané podľa smerníc Svetovej organizácie kuchárskych spolkov – WACS, výsledky boli podľa získaných bodov zaraďované do jednotlivých pásiem:

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

Členmi odbornej komisie boli známe profesionálne osobnosti gastronómie

Vojto ARTZ - prezident SZKC, predseda komisie

Daniel MELICHERIK - predseda Bratislavského klubu SZKC a kapitán Národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov, člen komisie

Ivan VOZÁR - člen Bratislavského klubu SZKC a Výkonného výboru SZKC, skúsený dlhoročný hodnotiteľ juniorských gastronomických súťaží.

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

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 Hotelovej akadémie Piešťany sa nakoniec nedala zrealizovať, vzhľadom na rozhodnutie školy, priestory využiť na intenzívnu praktickú prípravu ich žiakov. Z toho dôvodu sme sa 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 07. júna 2021.

Súťaž prebiehala za prísneho dodržania hygienických opatrení k uvedenému dňu a bez prístupu verejnosti (zúčastniť sa mohli len súťažiaci, ich pomocníci, pedagogický sprievod a zástupcovia organizátora) 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 svoju účasť vo finálovom kole súťaže zrušila žiačka SOŠ obchodu a služieb Čadca Monika Krenželová. Namiesto nej do súťaže postúpil prvý náhradník zo semifinálového kola Štefan Béreš, žiak Hotelovej akadémie, Mikovíniho ul. v Bratislave.

Súťažiaci mali za úlohu pripraviť 3 (slovom tri) rovnaké porcie moderného inovatívneho teplého pokrmu s prílohami s hlavnou mäsovou surovinou „bravčova panenská“ v časovom limite 120 minút. Súťažný pokrm musí mať charakter špeciality v modernej úprave. To znamená pokrm, ktorý zodpovedá požiadavkám modernej gastronómie.

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 jedla, 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.

Znalosti v odbore žiaci premenili do prípravy jedla, ktoré museli správne dochutiť a uložiť na tanier. Najlepšie umiestnenie získali žiaci, ktorí dokázali vytvoriť moderné slovenské jedlo s využitím nových pracovných postupov a zaujímavých kulinárskych úprav pri splnení náročných hodnotiacich kritérií.

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

Por. č.	Meno súťažiaceho	Názov školy	Poč. bodov	Umiestnenie
1	Adam MAJORSKÝ	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice	95,66	1. miesto Zlatá medaila Absolútny víťaz
2	Adam TVRDÝ	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	91,66	2. miesto Zlatá medaila
3	Štefan BÉREŠ	Hotelová akadémia Mikovíniho 1 931 02 Bratislava	88,33	3. miesto Strieborná medaila
4	Dávid BOUŠKA	Súkromná stredná odborná škola Mladosť Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov	75	4. miesto Bronzová medaila
5	Viktória PACKOVÁ	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňova 1351 960 01 Zvolen	66,66	5. miesto Diplom
6	Matej IVAN	SOŠ hotelová Horný Smokovec 26 062 01 Vysoké Tatry	64	6. miesto Diplom

Hodnotenie súťaže vychádzalo zo smerníc Svetovej organizácie kuchárskych spolkov – WACS, výsledky boli podľa získaných bodov zaraďované do jednotlivých pásiem :

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

Na začiatku súťaže má každý súťažiaci pridelených 100 bodov, z ktorých sa postupne odrátavajú príslušné body za pochybenia alebo nedodržanie súťažných kritérií.

Pri hodnotení predloženého hotového súťažného jedla hodnotiaci komisii 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 mali možnosť zúčastniť sa aj sprevádzajúce osoby – MOV, alebo pedagóg súťažiaceho.

Hodnotiace komisie pracovali v zložení

Vojto ARTZ - prezident SZKC predseda komisie

Daniel MELICHERIK - expert Euroskills , predseda Bratislavského klubu SZKC a kapitán Národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov

Ivan VOZÁR - člen Bratislavského klubu SZKC a Výkonného výboru SZKC, skúsený dlhoročný hodnotiteľ juniorských gastronomických súťaží.

Hodnotenie technickej stránky

Lukáš Guznam - podpredseda Banskobystrického klubu SZKC

Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC

Mgr. Ján Košťálik - člen Bratislavského klubu SZKC a člen Výkonného výboru 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.

Pripomienky hodnotiteľov:

Drobné nedostatky v rámci prípravy pracoviska:

- Venovať väčšiu pozornosť „mise and place“ , aby suroviny boli správne vystavené a uskladnené (nesmú byť ponechané v obchodnom balení).
- Nedostatočné a prípadne nesprávne vybavenie (nože - neadekvátne zvolený druh , napr. panenka krájaná nožom na filetovanie rýb).
- Je potrebné popracovať na zlepšení technologických postupov a techník prípravy.
- Častokrát nevhodne zvolené časy a prípravy „sous vide“.
- Viac sa venovať variabilite príloh a ich spracovaniu (viac textúr z jednej suroviny).
- Ešte viac popracovať na doladení chutí výsledných jedál , mdlá chuť.
- Venovať dôraz na finálnu podobu jedla a jeho aranžovanie na vhodnom tanieri (veľkosť taniera, farebnosť a sviežosť jedla).
- Viac času venovať vypracovaniu a nápaditosť pri zostavovaní receptúr.
- Venovať pozornosť lepšiemu zhodnoteniu a využitiu surovín – znížiť odpad (zero waste a food waste).

Plusy

- Je badať kvalitatívny posun a vzostup.
- Vzostupnú tendenciu má aj zodpovednosť súťažiacich a prístup k súťaži.
- Vidieť zodpovednejšiu prípravu na súťaž.
- Skúsenosti z minulých ročníkov využili súťažiaci na zlepšenie svojich výkonov.

Čestnými hosťami súťaže boli zástupkyne ŠIOV pani Ing. Vlasta Púchovská a Ing. Gabriela Horecká.

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. Viditeľné zlepšenie bolo badať najmä u súťažiacich, ktorí sa opakovane zúčastňujú súťaží.
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.
3. Poďakovanie patrí najmä odborným pedagógom škôl, ktorí pripravovali žiakov na súťaž. Za medializáciu, metodickú a finančnú pomoc a prípravu odborných materiálov a brožúry súťaže patrí poďakovanie Odboru podpory smerovania mládeže ŠIOV.
4. 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.

5. 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.

6. Taktiež všetci zúčastnení boli upozornení 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



1. miesto

2. miesto



3. miesto

Finalisti



súťaž

Odborná hodnotiacia komisia