 

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**

****

a

**Štátny inštitút odborného vzdelávania**

****

pod záštitou

**Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky**



organizujú

**11. ročník postupovej celoštátnej súťaže žiakov hotelových akadémií**

**a stredných odborných škôl**

v odbore kuchár v školskom roku 2021/2022

**Skills Slovakia - Gastro Junior**

**METRO CUP KUCHÁR**

Organizátori súťaže:

**SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV**

Gorkého 10, 811

Kontaktná osoba**:**

**Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC**  [szkc@szkc.sk](mailto:szkc@szkc.sk)

**STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU**

Zdravotnícka 3, Nové Zámky



Kontaktná osoba**:**

**Ing. Miroslav Bohát – riaditeľ školy**

[bohat.miroslav@gmail.com](mailto:bohat.miroslav@gmail.com)

**ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA**

Bellova 54/A, 837 63 Bratislava



Kontaktná osoba**:**

**Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia**

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

Odborný garant súťaže:

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**



Záštitu prevzalo:

**Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky**

****

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



Hlavní partneri:

  

Junior klub SZKC FAGOR GASTRO CZ AZ GASTRO B. Bystrica

  

Partneri súťaže:

Obrázok, na ktorom je text

Automaticky generovaný popis 

**PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

V súvislosti s pretrvávajúcim ochorením COVID-19 je počas realizácie súťaží nevyhnutné dodržiavať aktuálne platné opatrenia Úradu verejného zdravotníctva SR a regionálnych úradov verejného zdravotníctva. Z dôvodu rýchlo sa meniacej situácie a 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.

**Podmienky prihlásenia:**

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

**Kuchár – kuchárka**

Cieľom a zmyslom súťaže kuchár METRO CUP 2021/22 je nájsť zručných talentovaných kuchárov, 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 (ŠIOV) - Skills Slovakia.

**Súťažiaci musia v termíne do 25. októbra 2021 elektronicky** poslať na e-mail**:** [szkc@szkc.sk](mailto:szkc@szkc.sk) **vyplnenú ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU , ktorá je zverejnená aj na portáli ŠIOV** [www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro](http://www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro) **aj na** [www.szkc.sk](http://www.szkc.sk)

**Spolu s priloženou Prihláškou pošlite aj vyplnené priložené tlačivo Receptúra súťažného pokrmu:**

* Meno a priezvisko súťažiaceho
* Názov a úplnú adresu školy
* Názov jedla
* Ingrediencie
* Kalkuláciu na 3 porcie
* Písomnú prípravu – popis

**K receptúre priložte fotografiu hlavného jedla.**

**Štartovné vo výške 30,00 Eur** vrátane DPH **je potrebné uhradiť do 30 10. 2021 na účet SZKC:**

Bankové spojenie:

VUB a.s. Bratislava

Číslo účtu:85934012

**IBAN: SK6902000000000085934012**

BIC: SUBASKBX

Variabilný symbol**: 2021**

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.

**Termíny súťaže**

**Školské kolá do 15. októbra 2021**

**Korešpondenčné výberové kolo Zaslanie podkladov: 25. októbra 2021**

**Vyhodnotenie: 02. novembra 2021**

**Semifinálové kolo 03. decembra 2021**

Do semifinálového kola postupuje **16 súťažiacich**, z ktorých následne komisia vyberie **6 najúspešnejších súťažiacich pre finálové kolo súťaže a troch náhradníkov.**

**Celoštátne kolo:**

Do celoštátneho kola postupuje 6 najúspešnejších súťažiacich zo semifinálového kola v danom odbore

**26. januára 2022**

**Veľtržné a kongresové centrum Incheba, Bratislava**

**Miesto konania súťaže**

**Školské kolá**

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár

**Korešpondenčné výberové kolo:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

**Semifinálové kolo:**

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky

**Celoštátne kolo**

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

**Pokyny k semifinálovému kolu**

**Písomná príprava:**

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

**Postupové zásady**

Počet súťažiacich z jednej akadémie alebo školy je obmedzený na 1 žiaka.

**Kľúč k postupu do celoštátneho kola**

Škola do súťaže prihlasuje víťaza školského kola. Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie šestnásť súťažiacich z daného odboru, ktorí postúpia do semifinálového prezenčného kola súťaže.

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále a finále je nemenné.

**Víťazi semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 6 súťažiacich.**

**PRACOVNÉ POKYNY**

Hlavná surovina:

**Bravčový bôčik bez kosti, s kožou, 150 g v surovom stave (na 1 porciu )**

**Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného pokrmu si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.**

Poznámka:

**FINÁLOVÉ KOLO:**

**MYSTERY BOX – všetky suroviny zabezpečuje organizátor súťaže**

**SEMIFINÁLOVÉ KOLO**

**Súťažná úloha**

**Príprava 3 (slovom troch ) porcií moderného teplého pokrmu s prílohami**

Súťažiaci je povinný pripraviť tri porcie jedla s využitím povinnej suroviny – **bravčový bôčik bez kostí, s kožou.** Základným mottom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo s charakterom „**Špecialita regiónu – v modernej úprave**“, teda jedlo, ktoré vychádza z kulinárskych tradícií regiónu, z ktorého sa súťažiaci do súťaže prihlásil. **To sa musí odraziť v spracovanej surovinovej kalkulácii.**

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

* Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo 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 slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie .
* Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy.
* Súťažný 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.
* 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 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.

**Nie je povolené** priniesť si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané,

nastrúhané, atď. )

**Vopred povolené** sú nasledujúce prípravy**:**

* **Šaláty:**

Očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané.

* **Zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule**:

Očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové.

* **Suroviny:**

Základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované,

neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené.

* **Pevné cestá:**

nenakrájané.

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.**

**Kritériá 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
* 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 |