 

**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 01 Bratislava 1

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



Štátny inštitút odborného vzdelávania

Bellova 54/A, 837 63 Bratislava



**Kontaktné osoby:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

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

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Nové Zámky:

**Ing. Miroslav Bohát – riaditeľ školy**

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

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

**Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia**

[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 cukrár 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** zaslať 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 prihláškou pošlite aj vyplnené 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 2022**

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

**Vyhodnotenie: 02. november 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 tradícii 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 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 nenakrájené,

**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.**

**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,
* 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** |