



**Vyhodnotenie korešpondenčného výberového kola súťaže
Skills Slovakia Junior GASTRO METRO CUP 2021/2022 - kuchár**

Výberové kolo sa konalo dištančnou formou – korešpondenčne. Hodnotenie súťažných podkladov sa konalo v Bratislave v sídle Slovenského zväzu kuchárov 8. novembra 2021

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **28 žiakov zo 26 škôl**. Z 28 hodnotených súťažiacich do semifinálového kola postúpilo 16 žiakov s najlepším bodovým ohodnotením.

Por čís.	Meno	Škola	Poč. bodov
1	Štefan BÉREŠ	Hotelová akadémia Mikovíniho 1 931 02 Bratislava	264
2	Šimon KALATA	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 06201 Vysoké Tatry	249
3	Adam MAJORSKÝ	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice	248
4	Mariana BLANÁRIKOVÁ	SSOŠ hotelierstva a Gastronómie Mladosť Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov	238
5	Daniel KRČMAŘÍK	Hotelová akadémia Malinovského 1 977 01 Brezno	237
6	Ondrej KULÍŠEK	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	232
7	Dominik ZÁMBÓ	SOŠ hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3 N. Zámky	225
8	Kristián DOMSI	SSOŠ Gastroškola Bieloruská 1 821 Bratislava	222
9	Marek HORVÁTH	SSOŠ Jednota Vinohradská 48 931 01 Šamorín	212
10	Gréta KUMANOVÁ	SOŠ obchodu a služieb. Z. Kodálya 765 924 47 Galanta	210

11	Daniel BRENESSEL	SOŠ obchodu a služieb Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany	207
12	Christofer KOVÁČ	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňová1351 960 01Zvolen	206
13	Martin HRIC	Hotelová akadémia Čsl. brigády 1804 031 01 L. Mikuláš	205
14	Nikola KORFANTOVÁ	SSOŠ hotelierstva a Gastronómie Mladosť Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov	203
15	Samuel AŠTARY	SOŠ obchodu a služieb Ul. P. Jilemnického 24 911 01 Trenčín	198
16	Juraj HAJAŠ	SOŠ obchodu a služieb Školská 4 071 01 Michalovce	197
NEPOSTÚPILI do semifinálového kola			
17	Stella GOLJANOVÁ (náhradník)	SOŠ obchodu a služieb Kereskedelmi és Szolgáltatóipari Szakközépiskola Budovateľská 32 945 01 Komárno	196
18	Simon DUREC (náhradník)	SOŠ Gastronómie a cestovného ruchu Levická 40 950 03 Nitra	187
19	Patrik HARMAŇOŠ (náhradník)	SOŠ Snina Sládkovičova 2723/120 269 27 Snina	186
20	Štefánia FRIEDMANSKÁ	Hotelová akadémia Radničné nám. 1 052 01 Spišská Nová Ves	186
21	Patrik CHYRA	SOŠ obchodu a služieb Školská 4 071 01 Michalovce	184
22	Ronald KOCSIS	SOŠ dopravy a služieb Jesenského 1 940 01 N. Zámky	178
23	Martin BEHAN	SOŠ obchodu a služieb Ul. 17. novembra 2579 022 01 Čadca	177
24	Barbora ĎURIŠOVÁ	SOŠ potravinárska Cabajská 949 01 Nitra	176

25	Viktória UHRÍKOVÁ	SOŠ gastronómie a služieb Hviezdoslavova 55 Šurany	160
26	René TOMČÁNI	SOŠ obchodu a služieb Osvety 17 968 01 Nová Baňa	160
27	Anabela BABOCKÁ	SOŠ obchodu a služieb Ul. SNP 5 953 01 Zlaté Moravce	153
28	Tomáš RAJTÚK	SOŠ obchodu a služieb Športová 1 979 01 Rimavská Sobota	126

Semifinále súťaže mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl sa bude konať 03. decembra 2021 v priestoroch SOŠ hotelových služieb a obchodu Zdravotnícka 3 v Nových Zámkoch. Pevne veríme, že zdravotné podmienky súvisiace s ochorením COVID 19 na Slovensku a Covid automat SR dovoľí uskutočniť toto kolo v stanovenom termíne a mieste.

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

Pri hodnotení predložených súťažných podkladov komisia posudzovala plnenie kritérií týkajúcich sa najmä technologických postupov, správneho výberu surovín, správnej kombinácie surovín, dodržanie predpísanej gramáže, vzhľad a uloženie jedla na tanieroch. Zdrojom údajov pre hodnotenie boli predložené receptúry, popis technologického postupu a vyobrazenie súťažného jedla, súlad medzi kalkuláciou a postupom prípravy.

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

Výhrady hodnotiteľov:

Technológ. postupy a iné:

- Zostava pokrmu veľmi fádna
- Disproporcia medzi kalkuláciou a pracovným postupom
- Slabá kreativita
- Veľmi jednoduché technologické postupy
- nevhodný spôsob tepelnej úpravy vedúci k zmene senzorických vlastností
- v kalkuláciách neuvedené merné jednotky, len vymenované suroviny
- slabá prezentácia jedla na tanieri
- spôsob prípravy sous vide – nevhodný na súťaž pre časový limit

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

Vojto ARTZ – prezident SZKC

Daniel MELICHERIK –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,

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

Bratislava 09. novembra 2021

Ing. Zuzana Dúžeková