 

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**

****

**A**

**ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA**

****

pod záštitou

**MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



organizujú

**3. ročník postupovej celoštátnej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl**

v odbore cukrár v školskom roku 2022/2023

**Skills Slovakia - Gastro Junior CUP**

**odbor CUKRÁR**

**Organizátori súťaže**:



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Gorkého 10, 811 01 Bratislava 1

**Stredná odborná škola obchodu a služieb,** Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany



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

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

**Mgr. Jozefína Zaukolcová -predsedníčka KLUBU CUKRÁROV SZKC**  zaukolcovaj@gmail.com

**Stredná odborná škola obchodu a služieb**

Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

**PhDr**. **Ing. Tomáš Kubica – riaditeľ školy**

kubica.tomas@mojmirka.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

**Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia**

puchovska@siov.sk

**Odborný garant súťaže:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

 

**Záštitu prevzalo:**

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

 ****

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



**Generálni partneri súťaže**

 

**Hlavní partneri:**

      

 Partneri súťaže:

  

**PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

**V súvislosti s nejasnou situáciou v súvislosti s možným zhoršením či návratom pretrvávajúceho ochorenia COVID-19 bude počas realizácie súťaží nevyhnutné dodržiavať aktuálne platné opatrenia Úradu verejného zdravotníctva SR a regionálnych úradov verejného zdravotníctva. Z dôvodu rýchlo sa meniacej situácie sa uvedená súťaž vyhlasuje s tým, že môže byť  sprocesovaná na základe ďalšieho vývoja v súvislosti s vývojom zdravotnej situácie na Slovensku, a to v čo najväčšom možnom predstihu pred samotným konaním súťaže.**

**Podmienky prihlásenia:**

**súťaže sa môžu zúčastniť dvojčlenné tímy žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore**

 **CUKRÁR – CUKRÁRKA**

**Každý súťažiaci si môže zobrať jedného asistenta – pomocníka ( náhradníka ), ktorý mu bude pomáhať pri nosení surovín, umývaní pomôcok, nie pri príprave jedla - varení !!!. V prípade , že súťažiaci z vážnych dôvodov nebude môcť do súťaže nastúpiť, na jeho miesto môže byť automaticky nominovaný jeho pomocník (náhradník), ktorý si priberie svojho asistenta. Meno tohto nového asistenta škola oznámi prostredníctvom e-mailovej adresy: szkc@szkc.sk**

Cieľom a zmyslom súťaže cukrár CUP 2022/23 je nájsť zručných talentovaných cukrárov, 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 28. 10. 2022 elektronicky** zaslať na e-mail**:** **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) **a na** [**www.szkc.sk**](http://www.szkc.sk)

**Na korešpondenčné – výberové kolo spolu s prihláškou pošlite aj vyplnené tlačivo RECEPTÚRA súťažného múčnika a kvalitnú fotografiu súťažného múčnika :**

* Meno a priezvisko súťažiaceho a jeho asistenta – pomocníka ( náhradníka)
* Názov a úplnú adresu školy
* Názov múčnika
* Ingrediencie
* Kalkuláciu na 6 ks
* Písomnú prípravu – popis

**K receptúre priložte fotografiu múčnika**

**Štartovné za tím vo výške 36,00 Eur** vrátane DPH **je potrebné uhradiť do 30. 10. 2022**

 **na účet SZKC:**

**Bankové spojenie:**

**VUB a.s. Bratislava**

**Číslo účtu:85934012**

**IBAN: SK6902000000000085934012**

**BIC: SUBASKBX**

**Variabilný symbol 2022**

**Správa pre adresáta: meno a priezvisko súťažiaceho (kvôli identifikácii platby)**

**Ak štartovné nebude uhradené v uvedenom termíne, súťažný tím nebude hodnotený v korešpondenčnom kole a do semifinále súťaže nepostúpi.**

**Termín súťaže**

**Školské kolá: september - 14. 10.2022**

**Korešpondenčné výberové kolo Zaslanie podkladov: 28. október 2022**

 **Vyhodnotenie: 10. novembra 2022**

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie 16 súťažných tímov z daného odboru s najvyšším počtom získaných bodov, **ktoré postúpia do semifinálového krajského kola súťaže.**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále je nemenné.

**Krajské semifinálové kolo 17. január 2023**

**Celoštátne kolo:**

Do celoštátneho – finálového kola postupuje **6** najúspešnejších súťažných tímov z krajského semifinálového kola v odbore cukrár

 **09. februára 2022**

 **Veľtržné a kongresové centrum Incheba, Bratislava**

**Miesto konania súťaže**

**Školské kolá**

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár/cukrár

**Výberové korešpondenčné kolo**: Bratislava Centrála SZKC

**Semifinálové krajské kolo: SOŠ OaS Piešťany,**

**Reštaurácia SEMAFOR, Ul. Andreja Hlinku 53/54**, 921 01 Piešťany

**Celoštátne – finálové kolo**

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

**Pokyny k výberovému  korešpondenčnému kolu a ku krajskému  semifinálovému kolu**

**Písomná príprava:**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár, písomnú prípravu, **kalkuláciu na 6 porcií a fotografiu hotového múčnika** zašle spolu s prihláškou.

**Postupové zásady** **pre výberové kolo:**

Počet súťažných tímov súťažiacich z jednej akadémie alebo školy **je obmedzený na 1 tím**. Škola do súťaže prihlasuje víťazný tím školského kola.

**Postupové zásady pre krajské semifinálové kolo:**

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

**Postupové zásady pre celoštátne kolo súťaže:**

**Víťazné tímy zo semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 6 súťažných tímov**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále a finále je nemenné.

**PRACOVNÉ POKYNY**

**Súťažiaci servírujú múčnik na vlastný servis – 6ks ( 1 ks porota, 5 ks –podnos )**

**Hlavná surovina**: **Smotana Stand &overun - Debic**

z produkcie spoločnosti Accom Slovakia

 **Čokoláda Callebaut**

z produkcie spoločnosti Zeus Braun

**Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného múčnika pre výberové korešpondenčné kolo a krajské semifinálové kolo, si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.**

**Písomná príprava:**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore cukrár , písomnú prípravu, kalkuláciu na **6 porcií a fotografiu hotových ECLAIRS**  zašle spolu s prihláškou.

Kópiu písomnej prípravy si nechajú odborní učitelia pre moderovanie. K moderovaniu je potrebné si pripraviť aj nejaké záujmy a koníčky súťažiaceho

**Popis k súťažným výrobkom**

Dodá súťažiaci. Popis musí obsahovať: názov školy, meno súťažiaceho a jeho asistenta - pomocníka, názov múčnika. Súťažiaci si môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku, alebo malé reklamné predmety školy.

**Pracovné oblečenie a úprava zovňajšku**

Musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie: rondón, nohavice (sukňa), zástera, protišmyková pracovná obuv, kuchárska čiapka

**Kľúč k postupu do celoštátneho kola:**

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie 6 (šesť) súťažných tímov z daného odboru, **ktorí postúpia do finálového kola súťaže a 3 náhradníkov.**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do finále je nemenné.

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

**PRACOVNÉ POKYNY pre CELOŠTÁTNÉ finálové kolo**

**Pracovné pomôcky a inventár súťažiacich**

**Každý súťažiaci si prinesie vlastný inventár a pomôcky**

**Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:**

Súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie,

Súťažiaci servírujú múčnik na vlastný servis – 6ks ( 1ks porota, 5 ks –podnos )

**Príprava pred súťažným vystúpením:**

Tzv. manipulačný priestor – príprava, teplá a studená voda a upratovanie.

**Suroviny :**

**Povinná hlavná surovina**:

 **Smotana Stand &overun - Debic**

z produkcie spoločnosti Accom Slovakia

 **Čokoláda Callebaut**

z produkcie spoločnosti Zeus Braun

**Povinnú hlavnú surovinu pre celoštátne kolo zabezpečí organizátor súťaže**

**Všetky ostatné potrebné suroviny na prípravu súťažného múčnika pre finálové kolo , si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.**

**Postupujúcim do finálového kola súťaže kola budú zaslané pozvánky a všetky potrebné informácie v dostatočnom časovom predstihu.**

 **SEMIFINÁLOVÉ**

 **Súťažná úloha**

**Príprava 6 ks moderný dezert – Eclairs v časovom limite 90 minút**





**ILUSTRAČNÁ fotografia pre inšpiráciu**

**Súťažiaci je povinný pripraviť 6 ks moderného dezertu „ ECLAIRS “ zloženého minimálne z dvoch chuťových zložiek, zdobených na povrchu podľa vlastného výberu ( ganache, mousse, krém, pena, zrkadlová poleva, ovocie , čokoláda, karamel........) dĺžka ECLAIRS minimálne 10 cm.**

Základným mottom súťažnej úlohy je

***módne trendy v dezertoch z odpaľovaného cesta***

Dezert je chápaný ako kaviarenský dezert servírovaný samostatne, môže byť prezentovaný aj spoločne 5 ks na jednom podnose **.** + 1 ks pre porotu podľa vlastného výberu.

**Musí byť pripravovaný z pálenej hmoty, odpaľovaného cesta , musí byť plnený !!!!**

**Je potrebné pripraviť moderný múčnik O HMOTNOSTI** **80 - 100g / ks,** vrátane  zvolenej ozdoby.

**Všetko musí byť pripravené priamo na mieste!!!**

Súťažiť sa bude **v kuchynských štúdiách.**

**Vybavenie kuchynského štúdia:**

**Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:**

* pracovný stôl vybavený chladiacim boxom
* 1 indukciu
* 1 konvektomat spoločný pre 2 súťažné tímy
* Mikrovlnná rúra
* drez s tečúcou studenou aj teplou vodou

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

* **Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľný dezert 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 múčnika vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž cukrárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie.**
* **Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami;**
* **Súťažný dezert ECLAIRS sa servíruje na vlastný inventár – 5 ks výstavka, 1 ks porota.**
* **Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.**
* **Časový limit stanovený na prípravu súťažného múčnika je 90 minút. Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.**
* **Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 10 minút na upratanie pracoviska a jeho 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.**
* Dezert môže byť teplý, studený alebo kombinovaný, veľkosťou by mal zodpovedať zásadám kaviarenských dezertov s prvkami modernej gastronómie,
* súčasťou dezertu môže byť väčšie množstvo ovocia; mrazené ovocie odporúčame doplniť aj čerstvým ovocím,
* súťažiaci by mal pracovať odborne a organizovane podľa dôležitosti jednotlivých pracovných úkonov,
* súťažiaci si suroviny zabezpečí sám (okrem hlavnej suroviny) podľa vlastnej receptúry,
* súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov, HACCP,
* na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.
* Eclairs **nesmie byť upečený vopred ako polotovar**
* Eclairs **musí obsahovať minimálne dve chuťové zložky**
* Eclairs **musí mať dĺžku minimálne 10 cm**
* Eclairs **musí byť pripravovaný z odpaľovaného cesta -pálenej hmoty**
* Eclairs **musí vážiť 80 – 100g**
* Súťažiaci môže voliť ľubovoľné časti dezertu vo vhodnej kombinácii ako sú rôzne rôsoly, omáčky, peny, pyré, mousse, želé, ganaché, praliné, ochutený karamel, krémy,....
* pri súťažnej úlohe môže súťažiaci využiť aj ďalšie pomôcky a náčinie, musí si ich však doniesť do štúdia (šľahače, roboty....a pod),
* povolené prekročenie časového limitu súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje znižovanie bodového hodnotenia až diskvalifikácia,
* na prezentáciu jedla si súťažiaci zabezpečí vlastné výstavné taniere, podnosy,
* počas práce si súťažiaci riadi organizáciu celého pracovného priestoru a prípravy dezertu samostatne podľa písomnej prípravy.

**Je povolené**

* čerstvé ovocie - umyté nenakrájané,
* ovocie – v náleve,
* čokoládu roztopenú, nenatemperovanú,
* opražené jadroviny, mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, upravené mletím, sekaním,
* suroviny môžu byť dopredu navážené,
* smotana nevyšľahaná,
* používať čerstvé, kandizované alebo sušené bylinky, jedlé kvety

**Je zakázané**

* priniesť so sebou hotové predpripravené suroviny (krájané, strúhané, okrem jadrovín, atď.)
* priniesť hotové pripravené omáčky, tepelne spracované ovocie,
* priniesť pripravené ozdoby, ozdoby voliť jednoduché, ktorých príprava nie je náročná,
* používať nejedlé časti ovocia, nejedlé dekorácie,
* používať poškodené a zdravotne nevyhovujúce potraviny.

**DO ZVLÁŠTNEJ POZORNOSTI:**

Pri hodnotení kulinárskych kategórií bude do úvahy brané nasledovné :

* sezónnosť použitých surovín,
* kombinácia surovín,
* kombinácia tepelných úprav – technológia spracovania,
* rôznorodosť tvarov výrobkov,
* váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu ( 80 – 100g ),
* nápad, kreativita a ukladanie výrobkov,
* kombinácia a prirodzenosť farieb,
* použitie a možnosť realizácie v praxi,
* kompletnosť súťažného zadania,
* celkový dojem.

**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 CUKRÁR**

* hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe,
* príprava pracoviska,
* dodržiavanie gastronomických pravidiel,
* 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 časovéhoLimitu  | 05 |  0 | 05 |
| Chuť | 45 |  0 | 45 |
| Prezentácia jedla | 10 |  0 | 10 |
| **SPOLU** | **100** |  **0** | **100** |