

**Vyhodnotenie výberového kola**

**3. ročníka Skills Slovakia Junior GASTRO CUP 2022/2023 v odbore CUKRÁR**

**Výberové kolo sa konalo dištančnou formou – korešpondenčne. Hodnotenie súťažných podkladov sa konalo 14.11.2022 v Púchove, v priestoroch Klubu cukrárov SZKC.**

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **18 žiakov z 18 škôl**.

**Semifinálové kola súťaže** , sa bude konať 17. januára 2023 v priestoroch SOˇˇS obchodu a služieb Piešťany, Mojmírova 99/28, - **Reštaurácia SEMAFOR, Ul. Andreja Hlinku 53/54**, 921 01 Piešťany.

Semifinále súťaže mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných je považované za **súťaž na úrovni krajov**, Vyhodnotenie podľa pridelených bodov:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 | Meno | Škola | Poč. bodov |
| 1 | Valentína FUŇÁKOVÁVanesa Joneková | SOŠ obchodu a služiebU. 17 novembra 2579022 01 Čadca | 252 |
| 2 | Alexandra DubravkováKarin Hauerová | Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina | 248 |
| 3 | Bernardett JUNGVivien Farkašová | SOŠ hotel.služieb a obchoduZdravotnícka 3N. Zámky | 239 |
| 4 | Viliam BAJZÍKMarkus Kovarský  | Hotelová akadémiaĽudovíta WinteraStromová 34921 01 Piešťany | 239 |
| 5 | Barbora STANICKÁNatália Paulínyová | HALMHotelová akadémiaČsl Brigády 1804031 01 L. Mikuláš | 232 |
| 6 | Barbora POLJAK ŠKOBLOVÁ Sandra Kardošová  | SOŠ potravinárskáCabajská 6949 01 Nitra | 231 |
| 7 | Lucia POTKANYOVÁKarin Cibuľová   | SOŠ hotelových služieb a obchoduJabloňova 1351960 01 Zvolen | 229 |
| 8 | Diana HRMOVÁEliška Krištofová | SOŠ obchodu a služiebJilemnického 1282965 01 Žiar n/Hronom | 228 |
| 9 | Kitty HERVAYVanda Bodoová | SSOŠ JednotaVinohradská 48931 01 Šamorín | 229 |
| 10 | Laura PUNOVÁPetra Marčeková  | SOŠ obchodu a služiebUl. P .Jilemníckeho 24 911 01 Trenčín | 228 |
| 11 | Monika HUDECOVÁRadka Dvončáková | Stredná odborná škola PotravinárskaKrušovská 2091955 01 Topolčany | 228 |
| 12 | Tetiana HUDYVOK Valentína Lizáková | SOŠ HotelováHorný Smokovec 26062 01 Vysoké Tatry | 227 |
| 13 | Erika TÖRÖKOVÁ Nataša Šupová  | SOŠ obchodu a služiebMojmírova 99/28 921 01 Piešťany | 222 |
| 14 | Zuzana FILOVÁTimea Nováková | Hotelová akadémiaJužná trieda 10040 01 Košice | 221 |
| 15 | Lucia Rišňovská Noémi Varsanyiová | SOŠ obchdu a služiebZ. Kodálya 765924 47 Galanta  | 217 |
| 16 | Simona MARTIŠKOVÁAnnamária Birkušová | SOŠ dopravy a služiebJesenského 1940 01 N. Zámky | 220 |
| NEPOSTÚPILI do semifinálového kola  |
| 17 | Adriána RABAJDOVÁMarika Miženková **1. nahradníci** | SOŠ gastronómie a služiebSDH 3081 34 Prešov | 205 |
| 18 | Sabína VALACHOVÁNikola Gaálová**2. nahradníci** | SOŠ gastronómie a služiebHviezdoslavova 55942 01 Šurany  | 193 |

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 múčnika na tanieroch. Zdrojom údajov pre hodnotenie boli predložené receptúry , popis technologického postupu a vyobrazenie súťažného múčnika.,

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

**Výhrady hodnotiteľov:**

* v postupoch neboli popísané dokončenia jednotlivé prípravy
* zjednodušené prípravy krémov a náplní
* prekombinované chute
* prezdobenie múčnikov
* veľmi chudobné zdobenie
* jednoduché spracovanie , skôr na spôsob polotovarov
* použitie polotovaru do plnky
* neuvedený spôsob príprav cesta a náplne
* nepravidelné tvary eclair spôsobené použitím nevhodnej suroviny do cesta
* rozpor medzi pracovným postupom a v kalkulácii uvedenými surovinami
* neuvedený postup na prípravu cesta a náplne

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

**Mgr. Jozefína Zaukolcová,**

predsedníčka Klubu cukrárov SZKC, členka Národného tímu kuchárov a cukrárov, hodnotiteľka celoštátnej talentovej show „Pečie celé Slovensko

**Petra Tóthová,**

členka Klubu cukrárov SZKC , hodnotiteľka celoštátnej talentovej show „Pečie celé Slovensko umelecká cukrárka – predsedníčka komisie

**Michal Baniar,**

člen Klubu cukrárov SZKC, člen Národného tímu kuchárov a cukrárov, majiteľ spoločnosti Gerardíne s. r. o. Púchov -cukrárska výroba

Bratislava 21.11.2022

Ing. Zuzana Dúžeková