

**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 FUŇÁKOVÁ  Vanesa Joneková | SOŠ obchodu a služieb  U. 17 novembra 2579  022 01 Čadca | 252 |
| 2 | Alexandra Dubravková  Karin Hauerová | Hotelová akadémia  Hlinská 31   010 01 Žilina | 248 |
| 3 | Bernardett JUNG  Vivien Farkašová | SOŠ hotel.služieb a obchodu  Zdravotnícka 3  N. Zámky | 239 |
| 4 | Viliam BAJZÍK  Markus Kovarský | Hotelová akadémia  Ľudovíta Wintera  Stromová 34  921 01 Piešťany | 239 |
| 5 | Barbora STANICKÁ  Natália Paulínyová | HALM  Hotelová akadémia  Čsl Brigády 1804  031 01 L. Mikuláš | 232 |
| 6 | Barbora POLJAK ŠKOBLOVÁ  Sandra Kardošová | SOŠ potravinárská  Cabajská 6  949 01 Nitra | 231 |
| 7 | Lucia POTKANYOVÁ  Karin Cibuľová | SOŠ hotelových služieb a obchodu  Jabloňova 1351  960 01 Zvolen | 229 |
| 8 | Diana HRMOVÁ  Eliška Krištofová | SOŠ obchodu a služieb  Jilemnického 1282  965 01 Žiar n/Hronom | 228 |
| 9 | Kitty HERVAY  Vanda Bodoová | SSOŠ Jednota  Vinohradská 48  931 01 Šamorín | 229 |
| 10 | Laura PUNOVÁ  Petra Marčeková | SOŠ obchodu a služieb  Ul. P .Jilemníckeho 24  911 01 Trenčín | 228 |
| 11 | Monika HUDECOVÁ  Radka Dvončáková | Stredná odborná škola  Potravinárska  Krušovská 2091  955 01 Topolčany | 228 |
| 12 | Tetiana HUDYVOK  Valentína Lizáková | SOŠ Hotelová  Horný Smokovec 26  062 01 Vysoké Tatry | 227 |
| 13 | Erika TÖRÖKOVÁ  Nataša Šupová | SOŠ obchodu a služieb  Mojmírova 99/28  921 01 Piešťany | 222 |
| 14 | Zuzana FILOVÁ  Timea Nováková | Hotelová akadémia  Južná trieda 10  040 01 Košice | 221 |
| 15 | Lucia Rišňovská  Noémi Varsanyiová | SOŠ obchdu a služieb  Z. Kodálya 765  924 47 Galanta | 217 |
| 16 | Simona MARTIŠKOVÁ  Annamária Birkušová | SOŠ dopravy a služieb  Jesenského 1  940 01 N. Zámky | 220 |
| NEPOSTÚPILI do semifinálového kola | | | |
| 17 | Adriána RABAJDOVÁ  Marika Miženková  **1. nahradníci** | SOŠ gastronómie a služieb  SDH 3  081 34 Prešov | 205 |
| 18 | Sabína VALACHOVÁ  Nikola Gaálová  **2. nahradníci** | SOŠ gastronómie a služieb  Hviezdoslavova 55  942 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