

**Vyhodnotenie korešpondenčného výberového kola súťaže**

**Skills Slovakia Junior GASTRO METRO CUP 2022/2023**

**Výberové kolo sa konalo dištančnou formou – korešpondenčne. Hodnotenie súťažných podkladov sa konalo v Bratislave v sídle Slovenského zväzu kuchárov 8. novembra 2022**

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **25 žiakov zo 25 škôl**. Z 25 hodnotených súťažiacich do semifinálového kola postúpilo 16 žiakov s najlepším bodovým ohodnotením.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | Meno | Škola | Poč. bodov |
| 1 | Ondrej KULÍŠEK  Mário Gálik | Hotelová akadémia  Hlinská 31   010 01 Žilina | 251 |
| 2 | Viktória OROLÍNOVÁ  Adrián Andráš | SOŠ hotelová  Hor. Smokovec 26  06201 Vysoké Tatry | 235 |
| 3 | Tatiana HALLAYOVÁ  Ján Kormoš | SOŠ gastronómie a služieb  Sídlisko duklianskych hrdinov 3  080 01 Prešov | 233 |
| 4 | Kristián DOMSI  Patrik Lelkeš | SSOŠ Gastroškola  Bieloruská 1  821 Bratislava | 231 |
| 5 | Erik GÁSPÁR  Erika Veiliková | SOŠ hotelových .služieb a obchodu  Zdravotnícka 3  N. Zámky | 230 |
| 6 | Daniel BRENESSEL  Adam Stolárik | SOŠ obchodu a služieb  Mojmírova 99/28  921 01 Piešťany | 229 |
| 7 | Matej CEPKO  Gregor Rakús | Hotelová akadémia  Ľudovíta Wintera  Stromová 34  921 01 Piešťany | 225 |
| 8 | Andrej MOTÝĽ  Matej Staroň | Hotelová akadémia  Ul. Čsl. Brigády 1804  031 01 L. Mikuláš | 224 |
| 9 | Martina SZALAIOVÁ  Rónald Kocsis | SOŠ dopravy a služieb  Jesenského 1  940 01 N. Zámky | 222 |
| 10 | Martin GAŽO  David Brat | SOŠ Gastronómie a cestovného ruchu  Levická 40  950 03 Nitra | 221 |
| 11 | Mária BELIŠOVÁ  Marco Čajkovský | SSOŠ hotelierstva a Gastronómie  Mladosť  Pod Kalváriou 36  080 01 Prešov | 220 |
| 12 | Dominik BARTOK  Christopher Kováč | SOŠ hotelových služieb a obchodu  Jabloňova 1351  960 01Zvolen | 219 |
| 13 | Dominik PASTOREK  Maxim Piovarčí | Hotelová akadémia  Mikoviního 1  931 02 Bratislava | 218 |
| 14 | Enrik STRÁNSKY  Juraj Laššo | SOŠ obchodu a služieb  Ul. P. Jilemníckeho 24  911 01 Trenčín | 216 |
| 15 | Beáta ROVŇANÍKOVÁ  Matej Korchaník | SOŠ obchodu a služieb  Ul. 17.novembra 2579  022 01 Čadca | 209 |
| 16 | Lukáš NOVOTNÝ  Adam Savka | SOŠ obchodu a služieb  Školská 4  071 01 Michalovce | 208 |
| NEPOSTÚPILI do semifinálového kola | | | |
| 17 | Dárius Goran TÓTH  Martin Szakács  1. náhradníci | Hotelová akadémia  Južná trieda 10  040 01 Košice | 206 |
| 18 | Andrej KELEŠI  Matúš Drápal  2. náhradníci | SOŠ obchodu a služieb  Piešťanská 2262/80  915 01 Nové Mesto n/Váhom | 195 |
| 19 | Renáta VENGLÁROVÁ  Irena Považanová | SOŠ obchodu a služieb  Osvety 17  968 01 Nová Baňa | 193 |
| 20 | Denisa LEVKANIČOVÁ  Anna Chochlová | SOŠ Snina  Sládkovičova 2723/120  269 27 Snina | 183 |
| 21 | Mário JANOŠKO  Timea Gabková | SOŠ obchodu a služieb  Ul. 1. Mája 1264  020 01 Púchov | 182 |
| 22 | Miroslav MIŠUTA  Tibor Švagerko | SOŠ obchodu a služieb  Jilemnického 1282  965 01 Žiar n/Hronom | 181 |
| 23 | Peter ŠVEC  Martina Kuklová | SOŠ podnikania  v remeslách a službách  V. Paulíniho Tótha 31/5  905 01 Senica | 179 |
| 24 | Eliška KÉRYOVÁ  Daniela Beskidová | SOŠ obchodu a služieb  SNP 5  953 01 Zlaté Moravce | 171 |
| 25 | Ján VÁGOVIČ  Szabolcs Štefánek | SSOŠ obchodu a služieb  S vyuč. jazykom maďarským  925 07 Mostová 53 | 105 |

**Semifinále súťaže** mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl **sa bude konať 16. januára 2023** v priestoroch **Strednej odbornej školy obchodu a služieb,** Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany.

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

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:**

* Neúplné kalkulácie a popis práce
* V popise sa nachádzali suroviny, ktoré neboli zvedené v kalkulácii a opačne- disproporcia medzi kalkuláciou a pracovným postupom
* Slabá kreativita
* Veľmi jednoduché technologické postupy
* v kalkuláciách neuvedené merné jednotky, len vymenované suroviny
* slabá prezentácia jedla na tanieri – nekvalitná fotografia,
* 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 21. novembra 2022

Ing. Zuzana Dúžeková