

**Vyhodnotenie semifinálového kola súťaže**

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

**Semifinálové kolo sa konalo prezenčnou formou v priestoroch reštaurácie SEMAFÓR , ktorá je školským pracoviskom SOŠ obchodu a služieb na Mojmírovej ul. 28 v Piešťanoch 16. januára 2023**

V tomto ročníku bola súťaž prekategorizovaná zo súťaže jednotlivcov na súťaž dvojčlenných tímov. Cieľom bolo zabezpečiť bezproblémovú zastupiteľnosť súťažiaceho v konkrétnom kole súťaže

Keďže sa jedná o postupovú celoslovenskú súťaž, nebola možná jednoduchá výmena konkrétneho súťažiaceho za iného žiaka školy, ktorý nebol prihlásený a hodnotený v predchádzajúcom kole súťaže. V prípade súťažných tímov asistent súťažiaceho, ktorý sa na súťaž pripravuje spolu so súťažiacim, v prípade potreby, nahradí súťažiaceho a k nemu škola môže nominovať iného asistenta. Tým zapojená škola môže pokračovať ďalej v súťaži.

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **25 súťažných tímov z 25 škôl**. Z 25 hodnotených tímov do semifinálového kola postúpilo 16 tímov s najlepším bodovým ohodnotením:

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

|  |
| --- |
|  |

 | Meno | Škola | Poč. bodov |
| 1 | Ondrej KULÍŠEK Mário Gálik  | Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina | 251 |
| 2 | Viktória OROLÍNOVÁAdrián Andráš | SOŠ hotelováHor. Smokovec 2606201 Vysoké Tatry | 235 |
| 3 | Tatiana HALLAYOVÁJán Kormoš | SOŠ gastronómie a služiebSídlisko duklianskych hrdinov 3080 01 Prešov  | 233 |
| 4 | Kristián DOMSIPatrik Lelkeš  | SSOŠ GastroškolaBieloruská 1821 Bratislava | 231 |
| 5 | Erik GÁSPÁRErika Veiliková | SOŠ hotelových .služieb a obchoduZdravotnícka 3N. Zámky | 230 |
| 6 | Daniel BRENESSEL Adam Stolárik | SOŠ obchodu a služiebMojmírova 99/28 921 01 Piešťany | 229 |
| 7 | Matej CEPKO Gregor Rakús | Hotelová akadémiaĽudovíta WinteraStromová 34921 01 Piešťany | 225 |
| 8 | Andrej MOTÝĽMatej Staroň | Hotelová akadémia Ul. Čsl. Brigády 1804031 01 L. Mikuláš | 224 |
| 9 | Martina SZALAIOVÁ Rónald Kocsis | SOŠ dopravy a služiebJesenského 1940 01 N. Zámky | 222 |
| 10 | Martin GAŽODavid Brat | SOŠ Gastronómie a cestovného ruchu Levická 40950 03 Nitra | 221 |
| 11 | Mária BELIŠOVÁMarco Čajkovský | SSOŠ hotelierstva a GastronómieMladosťPod Kalváriou 36080 01 Prešov | 220 |
| 12 | Dominik BARTOK Christopher Kováč | SOŠ hotelových služieb a obchoduJabloňová 1351960 01Zvolen | 219 |
| 13 | Dominik PASTOREK Maxim Piovarčí  | Hotelová akadémiaMikoviního 1931 02 Bratislava | 218 |
| 14 | Enrik STRÁNSKYJuraj Laššo | SOŠ obchodu a služieb Ul. P. Jilemnického 24 911 01 Trenčín | 216 |
| 15 | Beáta ROVŇANÍKOVÁ Matej Korchaník | SOŠ obchodu a služiebUl. 17.novembra 2579022 01 Čadca | 209 |
| 16 | Lukáš NOVOTNÝ Adam Savka | SOŠ obchodu a služiebŠkolská 4071 01 Michalovce | 208 |

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, chuť jedla a celkový dojem. Zdrojom údajov pre hodnotenie boli aj predložené receptúry , popis technologického postupu, 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:**

* nesprávna technologická úprava mäsa. Príliš dlhá alebo veľmi krátka tepelná úprava mäsa. Mäso bolo buď tvrdé, gumovité alebo naopak úplne mäkké rozvarené
* prílohy alebo omáčky nedochutené, nedosolené
* omáčky boli riedke, roztekali sa
* tekvicové pyré pripálené, čo znehodnocuje chuť jedla
* nepomer prílohy k mäsovej zložke jedla
* nedokonalé vyčistenie mäsa od kosti.
* slabé opracovanie – dočistenie kosti na rebre
* zeleninová príloha nedostatočne tepelne opracovaná

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

**Vojto ARTZ** – prezident SZKC a predseda hodnotiacej komisie

**Daniel MELICHERIK** –predseda Bratislavského klubu SZKC a kapitán Národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov

**Lukáš GUZMAN, člen Slovenského Národného tímu kuchárov a cukrárov SZK**

**Ivan VOZÁR** – člen Bratislavského klubu SZKC a Výkonného výboru SZKC, skúsený dlhoročný hodnotiteľ juniorských gastronomických súťaží,

Zuzana **DÚŽEKOVÁ –** technická komisia

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

**Na základe bodového ohodnotenia do finálového kola súťaže postúpilo šesť tímov s najvyšším počtom bodov:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Postupujúci do Celoslovenského FINALOVÉHO kola súťaže****Skills Slovakia - Gastro Junior – METRO CUP 2022/2023 Bratislava** |  |
| Meno a priezvisko | Škola  | Poč. bodov | Poradie  | Ocenenie: |
| Ondrej KULÍŠEK Mário Gálik  | Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina | 97 | 1 miesto | Zlato |
| Dominik PASTOREK Maxim Piovarčí  | Hotelová akadémiaMikoviního 1931 02 Bratislava | 84 | 2 miesto | Striebro |
| Dominik BARTOK Christopher Kováč | SOŠ hotelových služieb a obchoduJabloňova 1351960 01Zvolen | 80 | 3 miesto | Striebro |
| Viktória OROLÍNOVÁAdrián Andráš | SOŠ hotelováHor. Smokovec 2606201 Vysoké Tatry | 79 | 4 miesto | Bronz |
| Martin GAŽODavid Brat | SOŠ Gastronómie a cestovného ruchu Levická 40950 03 Nitra | 77 | 5 miesto | Bronz |
| Enrik STRÁNSKYJuraj Laššo | SOŠ obchodu a služieb Ul. P .Jilemnického 24 911 01 Trenčín | 75 | 6 miesto | Bronz |
| NÁHRADNÍCI : |  |
| Martina SZALAIOVÁ Rónald Kocsis | SOŠ dopravy a služiebJesenského 1940 01 N. Zámky | 73 | 7 miesto | Bronz |
| Kristián DOMSIPatrik Lelkeš  | SSOŠ GastroškolaBieloruská 1821 Bratislava | 72 | 8 miesto | Bronz |

**Finále súťaže** mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl **sa bude konať 20. apríla 2023**  v rámci Medzinárodného veľtrhu gastronómie DANUBIUS GASTRO 2023 priestoroch Kongresového a výstavného centra Incheba a s. Bratislava.

Všetky súťažné tímy aj vysielajúce školy boli o výsledku hodnotenia informované prostredníctvom e-mailovej komunikácie.

Bratislava 18. januára 2023

Ing. Zuzana Dúžeková v. r.