

**Vyhodnotenie semifinálového kola súťaže**

**Skills Slovakia Junior GASTRO CUP v odbore CUKRÁR 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 17. januára 2023**

V tomto ročníku bola súťaž taktiež 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**18 súťažných tímov z 18 škôl**. Z 18 hodnotených tímov do semifinálového kola postúpilo **16 tímov** s najlepším bodovým ohodnotením:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | 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 hotelových .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 potravinárska  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. Jilemnického 24  911 01 Trenčín | 228 |
| 11 | Monika HUDECOVÁ  Radka Dvončová | 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 |

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 dezertu 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:**

Negatíva

Suroviny pripravené v spotrebiteľských originálnych obaloch je proti prepisom HCCP a WACS

Nesprávne nastriekaný eclairs , nerovnomerný

Nesprávne pripravená hmota , redšia konzistencia, eclairs rastie do šírky

Nepochopenie zadania – tri druhy chuti aj zdobenia

Zrazený a riedky krém , nevhodná voľby chuťovej zložky

Nesprávne nastriekaný krém – príliš veľké množstvo

Modelovaná ozdoba – nevhodná voľba

Sušené ruže jedlé, ale nekonzumovateľné

Hrubšia vrstvy polevy

Pri niektorých príliš sladká náplň

Zbytočné a veľké zdobenie prezentačného taniera

Plytvanie potravinami

Pozitíva

Správne upečené eclairs čo sa týka štruktúry

Správna veľkosť pri viacerých súťažných výrobkoch

Zaujímavé kombinácie chutí

Využívanie moderných technologických postupov- príprava praliné, ľahké krémy

Čistota prevedenia , krásne jednoduché zdobenie

Správne rozvrhnutý pracovný čas

Zaujímavé prezentácie jednotlivých súťažných prác

Zapojili sa školy, ktoré boli na súťaži prvý krát

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

**Mgr. Jozefína Zaukolcová** – predsedníčka Klubu cukrárov SZKC a predsedníčka hodnotiacej komisie

**Michal Baniar** – člen Výkonného výboru SZKC a člen bývalého Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov , podnikateľ v oblasti cukrárskej výroby

**Alena Kaufmanová –** MOV odbor cukrár SOŠ obchodu a služieb Krupina, dlhoročná hodnotiteľka cukrárskych súťaží

**Ivan VOZÁR** – člen technickej komisie

Zuzana **DÚŽEKOVÁ – členka** technickej komisie

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:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Por.č. | Meno | Škola | Počet bodov | Poradie | Ocenenie |
| 1 | Viliam BAJZÍK  Markus Kovarský | Hotelová akadémia  Ľudovíta Wintera  Stromová 34  921 01 Piešťany | 96 | 1 miesto | Zlato |
| 2 | Alexandra Dubravková  Karin Hauerová | Hotelová akadémia  Hlinská 31   010 01 Žilina | 86 | 2 miesto | Striebro |
| 3 | Erika TÖRÖKOVÁ  Nataša Šupová | SOŠ obchodu a služieb  Mojmírova 99/28  921 01 Piešťany | 84 | 3 miesto | Striebro |
| 4 | Barbora POLJAK ŠKOBLOVÁ  Sandra Kardošová | SOŠ potravinárska  Cabajská 6  949 01 Nitra | 83 | 4 miesto | Striebro |
| 5 | Bernardett JUNG  Vivien Farkašová | SOŠ hotelových .služieb a obchodu  Zdravotnícka 3  N. Zámky | 81 | 5 miesto | Striebro |
| 6 | Barbora STANICKÁ  Natália Paulínyová | HALM  Hotelová akadémia  Čsl. Brigády 1804  031 01 Liptovský . Mikuláš | 80 | 6 miesto | Striebro |
| NÁHRADNÍCI : | | | | | |
| 7 | Monika HUDECOVÁ  Radka Dvončová | Stredná odborná škola  Potravinárska  Krušovská 2091  955 01 Topolčany | 76 | 7 miesto | Bronz |
| 8 | Tetiana HUDYVOK  Valentína Lizáková | SOŠ Hotelová  Horný Smokovec 26  062 01 Vysoké Tatry | 75 | 8 miesto | Bronz |

**Finále súťaže** mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl **sa bude konať 21. 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 19. januára 2023

Ing. Zuzana Dúžeková, v. r.