

**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 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 hotelových .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 potravinárska Cabajská 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. Jilemnického 24 911 01 Trenčín | 228 |
| 11 | Monika HUDECOVÁRadka Dvončová | 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 |

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 BAJZÍKMarkus Kovarský | Hotelová akadémiaĽudovíta WinteraStromová 34921 01 Piešťany | 96 | 1 miesto | Zlato |
| 2 | Alexandra DubravkováKarin Hauerová | Hotelová akadémiaHlinská 31 010 01 Žilina | 86 | 2 miesto | Striebro |
| 3 | Erika TÖRÖKOVÁ Nataša Šupová  | SOŠ obchodu a služiebMojmírova 99/28 921 01 Piešťany  | 84 | 3 miesto | Striebro |
| 4 | Barbora POLJAK ŠKOBLOVÁ Sandra Kardošová  | SOŠ potravinárska Cabajská 6949 01 Nitra | 83 | 4 miesto | Striebro |
| 5 | Bernardett JUNGVivien Farkašová | SOŠ hotelových .služieb a obchoduZdravotnícka 3N. Zámky | 81 | 5 miesto | Striebro |
| 6 | Barbora STANICKÁNatália Paulínyová | HALMHotelová akadémiaČsl. Brigády 1804031 01 Liptovský . Mikuláš | 80 | 6 miesto | Striebro |
| NÁHRADNÍCI : |
| 7 | Monika HUDECOVÁRadka Dvončová | Stredná odborná škola PotravinárskaKrušovská 2091955 01 Topolčany | 76 | 7 miesto | Bronz |
| 8 | Tetiana HUDYVOK Valentína Lizáková | SOŠ HotelováHorný Smokovec 26062 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.