 

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**

****

**A**

**ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA**

****

pod záštitou

**MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



organizujú

**13. ročník postupovej celoštátnej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl**

v odbore kuchár v školskom roku 2023/2024

**Skills Slovakia - Gastro Junior**

**METRO CUP KUCHÁR**

**Organizátori súťaže**:



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Gorkého 10, 811 01 Bratislava 1

**Stredná odborná škola obchodu a služieb,** Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany



Štátny inštitút odborného vzdelávania

Bellova 54/A, 837 63 Bratislava



**Kontaktné osoby:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

**Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC**  szkc@szkc.sk

**Stredná odborná škola obchodu a služieb**

Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

**PhDr**. **Ing. Tomáš Kubica – riaditeľ školy**

kubica.tomas@mojmirka.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

**Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia**

puchovska@siov.sk

**Odborný garant súťaže:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

 

**Záštitu prevzalo:**

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

 ****

**Generálny partner METRO Cash & Carry SR**



**Hlavní partneri:**

   

 FAGOR GASTRO CZ AZ GASTRO B. Bystrica

    

Partneri súťaže:

  

 **PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

**Podmienky prihlásenia:**

**súťaže sa môžu zúčastniť dvojčlenné tímy žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore**

 **Kuchár – kuchárka**

**Každý súťažiaci si môže zobrať jedného asistenta – pomocníka ( náhradníka ), ktorý mu bude pomáhať pri nosení surovín, umývaní pomôcok, nie pri príprave jedla - varení !!!. V prípade , že súťažiaci z vážnych dôvodov nebude môcť do súťaže nastúpiť, na jeho miesto môže byť automaticky nominovaný jeho pomocník (náhradník), ktorý si priberie svojho asistenta. Meno tohto nového asistenta škola oznámi prostredníctvom e-mailovej adresy: szkc@szkc.sk**

Cieľom a zmyslom súťaže cukrár CUP 2023/24 je nájsť zručných talentovaných kuchárov, ktorí by mohli byť nominovaní do juniorského a neskôr do seniorského tímu kuchárov a cukrárov SZKC, ktorý bude reprezentovať Slovensko na domácich aj zahraničných gastronomických súťažiach. Súťaž je organizovaná pod záštitou (ŠIOV) - Skills Slovakia.

**Súťažiaci musia v termíne do 14. novembra 2023 elektronicky** zaslať na e-mail**:** **szkc@szkc.sk** **vyplnenú ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU , ktorá je zverejnená aj na portáli ŠIOV** [**www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro**](http://www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro) **aj na** [**www.szkc.sk**](http://www.szkc.sk)

**Spolu s prihláškou na korešpondenčné – výberové kolo súťaže pošlite aj vyplnené tlačivo RECEPTÚRA súťažného pokrmu:**

* Meno a priezvisko súťažiaceho a jeho asistenta - pomocníka (náhradníka)
* Názov a úplnú adresu školy
* Názov jedla
* Ingrediencie
* Kalkuláciu na 3 porcie
* Písomnú prípravu – popis

**K receptúre priložte KVALITNÚ fotografiu súťažného jedla**

**Štartovné za tím vo výške 36,00 Eur** vrátane DPH **je potrebné uhradiť do 16. 11. 2023 na účet SZKC:**

**Bankové spojenie:**

**VUB a.s. Bratislava**

**Číslo účtu:85934012**

**IBAN: SK6902000000000085934012**

**BIC: SUBASKBX**

**Variabilný symbol: 2023**

**Správa pre adresáta: meno a priezvisko súťažiaceho kvôli identifikácii platby**

**Ak štartovné nebude uhradené v uvedenom termíne, súťažný tím nebude hodnotený v korešpondenčnom kole a do semifinále súťaže nepostúpi.**

**Termíny súťaže**

**Školské kolá do 31. októbra 2023**

**Korešpondenčné výberové kolo Zaslanie podkladov: 14. novembra 2023**

 **Vyhodnotenie: 20. november 2023**

**Krajské semifinálové kolo pondelok 15. január 2024**

**Odborná hodnotiaca komisia na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie 16 súťažných tímov s najvyšším počtom získaných bodov, ktoré postúpia do semifinálového krajského kola súťaže**

**Celoštátne kolo:**

Do celoštátneho kola postupuje 6 najúspešnejších súťažných tímov zo semifinálového krajského kola v odbore kuchár.

 **11. apríla 2024**

 **Veľtržné a kongresové centrum Incheba, Bratislava**

**Rozhodnutie hodnotiacej komisie o výbere súťažných tímov do krajského semifinálového kola a celoštátneho finálového kola súťaže je nemenné**

**Miesto konania súťaže**

**Školské kolá**

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár

**Korešpondenčné výberové kolo:**

Bratislava, Centrála Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

**Krajské semifinálové kolo:**

**Stredná odborná škola obchodu a služieb**

Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

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

**Celoštátne Kolo**

Výstavné a kongresové centrum Incheba a. s., Viedenská cesta 5, Bratislava

**Pokyny k výberovému - korešpondenčnému kolu a ku krajskému  semifinálovému kolu súťaže**

**Písomná príprava:**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár, písomnú prípravu, **kalkuláciu na 3 porcie a fotografiu hotového jedla** zašle spolu s prihláškou.

**Postupové zásady** :

Počet súťažných tímov z jednej akadémie alebo školy je obmedzený na 1 súťažný tím.

**Kľúč k postupu do krajského semifinálového kola:**

Škola do súťaže prihlasuje víťazný tím školského kola.

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie šestnásť súťažiacich z daného odboru, ktorí postúpia do semifinálového prezenčného kola súťaže.

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále a finále je nemenné.

**Víťazi semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 6 súťažných tímov**

**PRACOVNÉ POKYNY**

**Hlavná surovina:**

**Kuracie prsia s kosťou a kožou,** ( 2 prsia na prsnej kosti s kožou)

Na 1 porciu použiť : **150g mäsa**

Zadanie : **Prsia vykostiť a kosť a kožu zahrnúť do receptu** .

**Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného jedla si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.**

**Finálové kolo: MYSTERY BOX – všetky suroviny zabezpečuje organizátor súťaže.**

**Semifinálové kolo**

**Súťažná úloha**

**Príprava 3 (slovom troch ) porcií moderného teplého jedla s prílohami**

**Súťažiaci je povinný v časovom limite 120 minút pripraviť tri porcie jedla s využitím povinnej suroviny**

**Kuracie prsia s kosťou a kožou,** ( 2 prsia na prsnej kosti s kožou)

Na 1 porciu použiť : **150g mäsa**

Zadanie : **Prsia vykostiť a kosť a kožu zahrnúť do receptu** .

 **Základným mottom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo s charakterom „Špecialita regiónu**

 **– v modernej úprave“, teda jedlo, ktoré vychádza z kulinárskych tradícii regiónu, z ktorého sa súťažiaci do súťaže prihlásil. To sa musí odraziť v spracovanej surovinovej kalkulácii.**

**Popis k súťažným výrobkom**

Dodá súťažiaci. Popis musí obsahovať: názov školy, meno súťažiaceho a jeho asistenta - pomocníka, názov múčnika. Súťažiaci si môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku, alebo malé reklamné predmety školy.

**Pracovné oblečenie a úprava zovňajšku**

Musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie: rondón, nohavice (sukňa), zástera, protišmyková pracovná obuv, kuchárska čiapka

**Kľúč k postupu do celoštátneho kola:**

Odborná porota vyberie 6 (šesť) súťažných tímov z daného odboru, **ktorí postúpia do finálového kola súťaže a 3 náhradníkov. Rozhodujúci bude počet získaných bodov**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do finále je nemenné.

**Víťazi semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 6 súťažiacich.**

**Vybavenie kuchynského štúdia:**

Súťažiť sa bude **v kuchynských štúdiách.**

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

* pracovný stôl vybavený chladiacim boxom
* 1 indukciu
* 1 konvektomat spoločný pre 2 súťažiacich
* drez s tečúcou studenou aj teplou vodou
* mikrovlnná rúra

**Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou technického hodnotenia.**

* **Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu hlavnej suroviny,**
* **kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov,**
* **vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie,**
* **všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy,**
* **súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 3x rovnaký tanier,**
* **na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať,**
* **povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia,**
* **po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.**
* **Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaží rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia (**nezavinené súťažiacim**) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlási poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy. Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiaca komisia.**

**Nie je povolené** priniesť si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané,

 nastrúhané, atď.)

**Vopred povolené sú nasledujúce prípravy:**

**Šaláty:**

 Očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané,

* **Zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule** - očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové,
* **Suroviny:**

 Základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované,

 neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené,

* Pevné cestá nenakrájané,

**Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov.**

**Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním.**

**Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore KUCHÁR**

* hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe,
* príprava pracoviska,
* dodržiavanie gastronomických pravidiel,
* kombinácia tepelných úprav,
* dodržiavanie správnosti kalkulácie,
* nápad, kreativita a ukladanie výrobkov,
* kompletnosť súťažného zadania,
* využitie surovín k zadanej téme,
* sezónnosť použitých surovín,
* kombinácia surovín,
* rôznorodosť tvarov výrobkov,
* váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu,
* kombinácia a prirodzenosť farieb,
* použitie a možnosť realizácie v praxi,
* minimalizovanie odpadu,
* schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie,
* komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni,
* schopnosť pohotovo reagovať,
* profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností,
* prezentácia jedla,
* chuť pokrmu,
* dodržiavanie časových limitov,
* **celkový dojem.**

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

**Bodové hodnotenie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Súťažná úloha** | **Maximálny** **Počet bodov**  | **Minimálny** **Počet bodov**  | **Spolu** |
| Mise en place | 10 |  0 | 10 |
| Použitie surovín | 20 |  0 | 20 |
| Zostava pokrmu a technologické postupy  | 10 |   0 | 10 |
| Dodržanie časovéhoLimitu  | 05 |  0 | 05 |
| Chuť | 45 |  0 | 45 |
| Prezentácia jedla | 10 |  0 | 10 |
| **SPOLU** | **100** |  **0** | **100** |