

**Vyhodnotenie semifinálového kola súťaže**

**Skills Slovakia Junior GASTRO CUP v odbore CUKRÁR 2023/2024**

**Korešpondenčné Výberové kolo sa konalo dištančnou formou – korešpondenčne. Hodnotenie súťažných podkladov sa konalo 27.11.2023 v Púchove, v priestoroch Klubu cukrárov SZKC.**

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **17 súťažných tímov z 16 škôl**. Zo 17 hodnotených tímov do semifinálového kola postúpilo **15 tímov** s najlepším bodovým ohodnotením. Jeden tím zo súťaže odstúpil pre ochorenie súťažiacich i MOV.

**Semifinálové kola súťaže** , sa konalo **prezenčnou formou** 16. januára 2024 v priestoroch SOŠ obchodu a služieb Piešťany, Mojmírova 99/28, - **Reštaurácia SEMAFOR, Ul. Andreja Hlinku 53/54**, 921 01 Piešťany

**Do finálového kola súťaže hodnotiaca komisia posunula 6 najúspešnejších súťažných tímov.**

**Finále súťaže sa konalo 12. 04 2024 v Bratislave v rámci sprievodného programu Medzinárodného veľtrhu Danubius Gastro 2024.**

Súťaž prebiehala expozícii SZKC. Súťažilo sa v súťažnom kuchynskom štúdiu, vybavenom špičkovou gastronomickou technológiou, ktorú na tento účel zapožičali renomované spoločnosti FAGOR GASTRO ČZ a A-Z Gastro Banská Bystrica. Vybavenie štúdia umožnilo súťažiť trom žiakom v rovnakom čase.

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov ako organizátor súťaže poskytol hlavnú surovinu**

* **Čokoláda Callebaut**
* **Syr LUČINA**

**Súťažná úloha:**

Súťažný tím bol povinný pripraviť 6 ks moderného kaviarenského rezu, zloženého z minimálne 4 vrstiev, kde základ tvorí vhodný pečený korpus. Rez musel obsahovať minimálne 3 chuťové zložky, na reze viditeľné vrstvy a na povrchu zdobený, každý kus jednotlivo ale rovnako!!!! *Rez musel mať ostré hrany, viditeľné vrstvy a ozdobu. R*ozmer 4x 10cm / ks , hmotnosť 120 -150 g/ks

**Na splnenie súťažnej úlohy bol stanovený časový limit 120 minút**

**Na základe bodového hodnotenia komisie bolo priradené jednotlivým tímom nasledovné umiestnenie:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Por.č. | Meno súťažiaceho tímu | Škola | Počet  bodov | Ocenenie |
|
| 1 | Alexandra Dubravková  Yuxing Zhou | Hotelová akadémia  Hlinská 31  010 01 Žilina | 92,33 | 1miesto  Zlatá medaila |
| 2 | Viliam Bajzík  Timotej Ryban | Hotelová akadémia  Ľudovíta Wintera  Stromová 34  921 01 Piešťany | 83,33 | 2.miesto  Strieborná medaila |
| 3 | Anna Yerofieieva  Anstasiia Fostii | SOŠ obchodu a služieb  Ul. 1. mája 1264  020 01 Púchov | 82,33 | 3 miesto  Strieborná medaila |
| 4 | Natália Košecká  Nataša Šupová | SOŠ Obchodu a služieb  Mojmírova 99/28  921 01 Piešťany | 82 | 4 miesto  Strieborná medaila |
| 5 | Mária Kašická  Hana Hurová | SOŠ Hotelová  Horný Smokovec 26  062 01 Vysoké Tatry | 78,67 | 5 miesto  Bronzová medaila |
| 6 | Lilly Urbanová  Alena Voskárová | SOŠ hotelových služieb a obchodu  Jabloňová 1351  960 01 Zvolen | 73 | 6.miesto  Bronzová medaila |

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.

**Poznámky hodnotiteľov:**

Negatíva   
- nedostatočne využitý pracovný čas, dlhšie pauzy bez pracovnej činnosti

* malé technologické chyby ako krém redšej konzistencie
* želé nesprávne pripravené, čo ovplyvnilo tuhosť polevy
* chyby mali vplyv na celkový vzhľad slávnostného rezu
* zle navážené a použité suroviny, ich zámena
* niektoré tímy mali zbytočný plastový odpad, je potrebné dbať na využívanie ekologických pomôcok, recyklovateľných
* nevhodná a príliš veľká dekorácia pri prezentácii
* odborná súťaž je o ukážke odborných zručností a nie šou....

**Pozitíva**

* dodržaný pracovný čas pri všetkých súťažiacich
* inovatívne technologické postupy prípravy rezov
* čisté prevedenie - moderné servírovanie
* veľmi oceňujem, že jednotlivé tímy neplytvali surovinami
* profesionálna práca na veľmi dobrej úrovni
* používanie profesionálnej technológie
* technologické postupy zvládnuté na vysokej úrovni
* na hotových súťažných výrobkoch bolo vidieť, že skutočne sa všetci snažili pracovať profesionálne

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

**Michal Baniar,** predseda komisie, majiteľ cukrárskej výrobne Gerardin s.r.o Púchov**,**

dlhoročná hodnotiteľ cukrárskych súťaží

**Mgr. Jozefína Zaukolcová,** predsedníčka Klubu cukrárov SZKC, hodnotiteľka súťaže Pečie celé Slovensko

**Petra Tóthová,** členka Klubu cukrárov SZKC, hodnotiteľka súťaže Pečie celé Slovensko

Všetci hodnotitelia sú certifikovaní podľa kritérií WACS pre hodnotenie súťaží organizovaných na Slovensku a v Českej republike.

Na predložených súťažných dezertoch bol badať progres. Súťažiaci zvládajú prácu s najmodernejším technologickým zariadením a pracujú na vysokej profesionálnej úrovni.

Bratislava 24. apríla 2024

Ing. Zuzana Dúžeková v.r.

Ing. Vlasta Púchovská v.r.