

**Vyhodnotenie SEMIFINALOVÉHO KOLA súťaže**

**Skills Slovakia Junior GASTRO CUP 2024/2025v odbore KUCHÁR**

**Semifinálové kolo sa konalo v priestoroch Hotelovej akadémie, Hlinská 31, Žilina**

**25. novembra 2024**

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **17 súťažných tímov zo 17 škôl**. Vzhľadom na počet prihlásených tímov, hodnotiaca komisie rozhodla, že do semifinálového kola postúpia všetky prihlásené tímy.

Celkovo sa v semifinálovom kole súťaže stretlo 16 súťažných tímov(vzhľadom na to, že pre chorobu jeden tým účasť zrušil hodnotiaca komisia pridelila jednotlivým tímom body nasledovne:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Por.č. | Meno súťažiaceho | Škola | Priem bodov |
| 1 | **Viktória OROLINOVÁ**  Jozef Babuša | SOŠ hotelová  Hor. Smokovec 26  Vysoké Tatry | 98,3 |
| 2 | **Sofia VECCHIO**  Sebastián Hollý | Hotelová akadémia  Hlinská 31   Žilina | 98,3 |
| 3 | **Barbara DROBŇÁKOVÁ**  Lenka Fecková | SSOŠ hotelierstva a Gastronómie  Mladosť  Pod Kalváriou 36  Prešov | 92 |
| 4 | **Alex BEER**  Oliver Irányi | Hotelová akadémia  Južná trieda 10  Košice | 87,6 |
| 5 | **Ján SALÍNY**  Frianová Nela | Hotelová akadémia  Čsl. Brigády 1804  Liptovský Mikuláš | 84,6 |
| 6 | **Laura ŽUFFOVÁ**  Hana Ďurčová | SOŠ obchodu a služieb  Ul. P. Jilemnického 24  Trenčín | 78,6 |
| 7 | **Leo REDLINGER**  Tomáš Krnáč | SOŠ hotel. služieb a obchodu  Jabloňová 1351  Zvolen | 75,6 |
| 8 | **Alexandra MIŠKOVIČOVÁ**  Michaela Majerčíková | Spojená škola  Slančíkovej 2  Nitra | 73,3 |
| 9 | **Sarah MATE**  Ľubomír Veteráni | SOŠ gastronómie a služieb  Sídlisko duklianskych hrdinov 3  Prešov | 73 |
| 10 | **Karin PITTNEROVÁ**  Daniela Dodoková | SOŠ obchodu a služieb  Nábr.J. Kalinčiaka 1  971 01 Prievidza | 71,3 |
| 11 | **Šimon BALOG**  Kristián Šimek | Hotelová akadémia  Mikoviního 1  931 02 Bratislava | 66,3 |
| 12 | **Leo SZABÓ**  Adam Toman | SOŠ hotel.služieb a obchodu  Zdravotnícka 3  Nové Zámky | 61,6 |
| 13 | **Monika ORAVCOVÁ**  Nina Marčišová | SOŠ obchodu a služieb  U. 17 novembra 2579  Čadca | 60 |
| 14 | **Patrik TÓTH**  Adam Savka | SOŠ obchodu a služieb  Školská 4  071 01 Michalovce | 57,3 |
| 15 | **Hryhorii NIKIFOROV**  Oleksandr Nikolenko | SSOŠ Gastroškola  Bieloruska 1  821 06 Bratislava | 55 |
| 16 | **Patrik Pohořelský**  Peter ŠEVČÍK | SOŠ obchodu a služieb  Mojmírova 99/28  Piešťany | 54 |

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:

* Nevystihnutie témy zadania
* Nedostatočné dochutenie pokrmu a príloh
* Veľmi jednoduchý technologický postup
* Nižšia kreativita
* Slabšia prezentácia jedla na tanieri
* Neporiadok na pracovisku
* Prevarenie hlavnej suroviny alebo prílohy
* Nedovarenie zeleniny
* Presolenie jedla
* Vysoký odpad

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

**Daniel MELICHERIK** – predseda, Expert pre Skills junior Gastro CUPa kapitán Národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov

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

**Peter Ďurčo – renomovaný hodnotiteľ významných gastronomických súťaží v odbore kuchár**

**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. Na prvom mieste sa umiestnili 2 tímy:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Postupujúci do Celoslovenského FINALOVÉHO kola súťaže**  **Skills Slovakia Junior Gastro CUP 2024/2025 Bratislava** | | | | |
| Por.č. | Meno súťažiaceho | Škola | Priem bodov |  |
| 1 | **Viktória OROLINOVÁ**  Jozef Babuša | SOŠ hotelová  Hor. Smokovec 26  Vysoké Tatry | 98,3 | **1.miesto** Zlaté pásmo |
| 2 | **Sofia VECCHIO**  Sebastián Hollý | Hotelová akadémia  Hlinská 31   Žilina | 98,3 | **1.miesto**  Zlaté pásmo |
| 3 | **Barbara DROBŇÁKOVÁ**  Lenka Fecková | SSOŠ hotelierstva a Gastronómie Mladosť  Pod Kalváriou 36  Prešov | 92 | **2.miesto**  Zlaté pásmo |
| 4 | **Alex BEER**  Oliver Irányi | Hotelová akadémia  Južná trieda 10  Košice | 87,6 | **3.misto**  Strieborné pásmo |
| 5 | **Ján SALÍNY**  Frianová Nela | Hotelová akadémia  Čsl. Brigády 1804  Liptovský Mikuláš | 84,6 | **4.miesto**  Strieborné pásmo |
| 6 | **Laura ŽUFFOVÁ**  Hana Ďurčová | SOŠ obchodu a služieb  Ul. P. Jilemnického 24  Trenčín | 78,6 | **5.miesto**  Bronzové pásmo |
| **Do FINÁLE NEPOSTÚPILI ,** | | | | |
| 7 | **Leo REDLINGER**  Tomáš Krnáč  **l. náhradník** | SOŠ hotel. služieb a obchodu  Jabloňová 1351  Zvolen | 75,6 | **7.miesto**  Bronzové pásmo |
| 8 | **Alexandra MIŠKOVIČOVÁ**  Michaela Majerčíková  II. náhradník | Spojená škola  Slančíkovej 2  Nitra | 73,3 | **8.miesto**  Bronzové pásmo |
| 9 | **Sarah MATE**  Ľubomír Veteráni | SOŠ gastronómie a služieb  Sídlisko dukl.hrdinov 3  Prešov | 73 | **9.miesto**  Bronzové pásmo |
| 10 | **Karin PITTNEROVÁ**  Daniela Dodoková | SOŠ obchodu a služieb  Nábr.J. Kalinčiaka 1  971 01 Prievidza | 71,3 | **10.miesto**  Bronzové pásmo |
| 11 | **Šimon BALOG**  Kristián Šimek | Hotelová akadémia  Mikoviního 1  931 02 Bratislava | 66,3 | **11.miesto**  Diplom |
| 12 | **Leo SZABÓ**  Adam Toman | SOŠ hotel.služieb a obchodu  Zdravotnícka 3  Nové Zámky | 61,6 | **12 miesto**  Diplom |
| 13 | **Monika ORAVCOVÁ**  Nina Marčišová | SOŠ obchodu a služieb  U. 17 novembra 2579  Čadca | 60 | **13.miesto**  Diplom |
| 14 | **Patrik TÓTH**  Adam Savka | SOŠ obchodu a služieb  Školská 4  071 01 Michalovce | 57,3 | **14.miesto**  Diplom |
| 15 | **Hryhorii NIKIFOROV**  Oleksandr Nikolenko | SSOŠ Gastroškola  Bieloruska 1  821 06 Bratislava | 55 | **15.miesto**  Diplom |
| 16 | **Patrik Pohořelský**  Peter ŠEVČÍK | SOŠ obchodu a služieb  Mojmírova 99/28  Piešťany | 54 | **16.miesto**  Diplom |

**Finále súťaže** mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl **sa bude konať 30. januára 2025**  v rámci Medzinárodného veľtrhu gastronómie DANUBIUS GASTRO 2025 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 26.112024**

**Ing. Zuzana Dúžeková**

**Generálna tajomníčka SZKC**