



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov



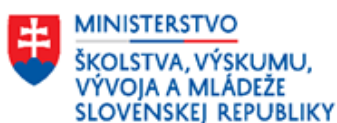
A

ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VÝSKUMU, VÝVOJA A MLÁDEŽE SLOVENSKEJ REPUBLIKY



Organizujú v školskom roku 2025/2026

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

**Skills Slovakia Gastro Junior CUP
v odbore KUCHÁR**

Organizátori súťaže:



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov
Gorkého 10, 811 01 Bratislava 1

Hotelová akadémia Žilina, Hlinská 31 Žilina



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

Hotelová akadémia Žilina

odborný garant: Ing. Helena Milčevová – riaditeľka školy

[e-mail: riaditel@hazilina.sk](mailto:riaditel@hazilina.sk),

Ing. Anna Mikolášová, mikolasova@hazilina.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 mládeže Slovenskej republiky

**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 2025/26** 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 06. novembra 2025** elektronicky zaslať na e-mail: szkc@szkc.sk **vyplnenú ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU**, ktorá bude zverejnená aj na portáli ŠIOV www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro aj na 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 36,90 Eur vrátane DPH je potrebné uhradiť **do 10 . 11. 2025** na účet SZKC:

Bankové spojenie:

VUB a.s. Bratislava

Číslo účtu: 85934012

IBAN: SK690200000000085934012

BIC: SUBASKBX

Variabilný symbol: 2025

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 30. októbra 2025

Korešpondenčné výberové kolo

Zaslanie podkladov: 06. novembra 2025

Vyhodnotenie: 10 novembra 2025

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

Krajské semifinálové kolo

utorok 25. november 2025

Celoštátne kolo:

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

29.januára 2026

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, Ústredie Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

Krajské semifinálové kolo:

Hotelová akadémia Žilina, Hlinská ul. 31, 010 01 Žilina

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 šesť 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:

JAHŇACÍ CHRÁT BEZ KOSTI (kuchynská úprava)

Použiť minimálne 100g / porcia

je to hlavná/dominantná zložka celého jedla

Vedľajšia surovina (povinná) :

* **TOFU** naturálne Lunter *

** **TOFU** údené Lunter *

*Pubovoľný výber min. 1 vedľajšej povinnej suroviny

** Pubovoľné množstvo/gramáž vedľajšej povinnej suroviny

Vedľajšia surovina (nepovinná) :

* ** **SMOTANA Elle & Vire 35 %** z produkcie spoločnosti Savencia Fromage & Dairy

* ** Pubovoľné množstvo/gramáž vedľajšej nep povinnej suroviny

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

Finálové kolo: Hlavnú surovinu a MYSTERY BOX – zabezpečuje organizátor súťaže.

Semifinálové kolo

Sút'ážná úloha:

Príprava 3 (slovom troch) porcií moderného bezmäsitého hlavného jedla

Sút'aziaci je povinný v časovom limite 120 minút pripraviť tri porcie hlavného jedla s využitím povinnej suroviny a min. 1 vedľajšej povinnej suroviny .

Hlavná surovina:

JAĤŇACÍ CHRÁT BEZ KOSTI (kuchynská .úprava)

Použiť minimálne 100g / por.

*je to hlavná/dominantná zložka celého jedla

Vedľajšia surovina (povinná) :

* **TOFU** **naturálne Lunter** *

** **TOFU** **údené Lunter** *

*Pubovol'ný výber min. 1 vedľajšej povinnej suroviny

** Pubovol'né množstvo/gramáž vedľajšej povinnej suroviny

Vedľajšia surovina (nepovinná) :

* ** **SMOTANA Elle &Vire 35 %** z produkcie spoločnosti Savencia Fromage & Dairy

* ** Pubovol'né množstvo/gramáž vedľajšej nep povinnej suroviny

Mottom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo s charakterom „Regionálna špecialita Jahňací chrbát – v modernej úprave“. Jahňací chrbát musí byť hlavnou/dominantnou zložkou celého jedla.. 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.

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

Vybavenie kuchynského štúdia:

Súťažť sa bude v kuchynských štúdiách.

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

- pracovný stôl vybavený chladiacim a mraziacim boxom
- 3 indukcie
- konvektomat
- drez s tečúcou studenou aj teplou vodou
- holdomat

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 správne 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 súťaži 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 hodnotiaci komisár.

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 cesta 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 časového Limitu	05	0	05
Chuť	45	0	45
Prezentácia jedla	10	0	10
SPOLU	100	0	100