



Slovenský zväz kuchárov a cukrárov



A

ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA



pod záštitou

MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VÝSKUMU, VÝVOJA A MLÁDEŽE SLOVENSKEJ REPUBLIKY



organizujú

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

v odbore cukrár v školskom roku **2025/2026**

Skills Slovakia - Gastro Junior CUP
odbor CUKRÁR

Organizátori súťaže:



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

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Mojmirova 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

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

Mgr. Jozefína Zaukolcová -predsedníčka KLUBU CUKRÁROV SZKC

zaukolcovaj@gmail.com

Stredná odborná škola obchodu a služieb

Mojmirova 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 mládeže Slovenskej republiky

**Generálni partneri súťaže****Hlavní partneri:**

Partneri súťaže:



PROPOZÍCIE SÚŤAŽE

Podmienky prihlásenia:

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

CUKRÁR – CUKRÁRKA

Každý súťažiaci si môže zobrať **jedného asistenta – pomocníka (náhradníka)**, ktorý mu bude **pomáhať pri nosení** surovín, umývaní pomôcok, **nie pri príprave jedla – pečení !!!**. 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 2025/2026 je nájsť zručných talentovaných cukrárov, 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

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.

Termín súťaže

Školské kolá

do 30. októbra 2025

Korešpondenčné výberové kolo

Zaslanie podkladov: 06. novembra 2024

Vyhodnotenie: 10. novembra 2024

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie 16 súťažných tímov z daného odboru s najvyšším počtom získaných bodov, **ktoré postúpia do semifinálového krajského kola súťaže.**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále je nemenné.

Krajské semifinálové kolo

štvrtok 27.novembra 2025

Celoštátne kolo:

Do celoštátneho – finálového kola postupuje **6** najúspešnejších súťažných tímov z krajského semifinálového kola v odbore cukrár

30. januára 2026

Veľtržné a kongresové centrum Incheba, Bratislava

Miesto konania súťaže

Školské kolá

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár/cukrár

Výberové korešpondenčné kolo: Púchov, Klub cukrárov SZKC

Semifinálové krajské kolo: SOŠ OaS Piešťany,

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

Celoštátne – finálové kolo

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

Pokyny k výberovému korešpondenčnému kolu a ku krajskému semifinálovému kolu

Súťažná úloha – moderný tanierový dezert, 3 porcie

Súťažiaci musia v termíne **do 06. 11. 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 a na www.szkc.sk

Na **korešpondenčné – výberové kolo** spolu s prihláškou pošlite aj vyplnené tlačivo „**RECEPTÚRA** súťažného dezertu „ a **KVALITNÚ fotografiu súťažného múčnika** :

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

K receptúre priložte fotografiu múčnika

Písomná príprava:

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár, písomnú prípravu, **3 porcie moderného tanierového dezertu a fotografiu hotového múčnika** zašle spolu s prihláškou.

Postupové zásady pre výberové kolo:

Počet súťažných tímov súťažiacich z jednej akadémie alebo školy **je obmedzený na 1 tím**. Škola do súťaže prihlasuje víťazný tím školského kola.

Postupové zásady pre krajské semifinálové kolo:

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

Postupové zásady pre celoštátne kolo súťaže:

Víťazné tímy zo semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 6 súťažných tímov

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále a finále je nemenné.

PRACOVNÉ POKYNY

Súťažiaci servírujú múčnik na vlastný servis, tanier – 3 porcie (1ks porota, 2 x výstavka)

Hlavná surovina:

- čokoláda Callebaut (mliečna, horká, biela, ruby, karamelová gold)
- Smotana Elle & Vire 35 % z produkcie spoločnosti Savencia Fromage & Dairy (dá sa kúpiť v spoločnosti Bidfood)

Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného múčnika pre výberové korešpondenčné kolo a krajské semifinálové kolo, si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.

Písomná príprava:

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore cukrár, písomnú prípravu, kalkuláciu na **3 porcie moderného tanierového dezertu s fotografiou** zašle spolu s prihláškou.

Kópiu písomnej prípravy si nechajú odborní učitelia pre moderovanie. K moderovaniu je potrebné si pripraviť aj nejaké záujmy a koníčky súťažiaceho

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 na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie 6 (šesť) súťažných tímov z daného odboru, **ktorí postúpia do finálového kola súťaže a 3 náhradníkov.**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do finále je nemenné.

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

PRACOVNÉ POKYNY pre CELOŠTÁTNE finálové kolo

Pracovné pomôcky a inventár súťažiacich

Každý súťažiaci si prinesie vlastný inventár a pomôcky

Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:

Súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie,

Súťažiaci servírujú múčnik na vlastný servis, taniere – 3ks (1ks porota, 2x výstavka)

Príprava pred súťažným vystúpením:

Tzv. manipulačný priestor – príprava, teplá a studená voda a upratovanie.

Suroviny :

Povinná hlavná surovina:

- Čokoláda Callebaut z produkcie spoločnosti Zeus Braun
- Smotana Elle & Vire 35 % z produkcie spoločnosti Savencia Fromage & Dairy (dá sa kúpiť v spoločnosti Bidfood)

Povinnú hlavnú surovinu pre celoštátne kolo zabezpečí organizátor súťaže

Všetky ostatné potrebné suroviny na prípravu súťažného múčnika pre finálové kolo , si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.

Postupujúcim do finálového kola súťaže kola budú zaslané pozvánky a všetky potrebné informácie v dostatočnom časovom predstihu.

SEMIFINÁLOVÉ KOLO

Sútťažná úloha

Pripraviť moderný tanierový dezert 3 porcie, hmotnosť 80-100g, v časovom limite 120 minút-

Sútťažiaci je povinný v časovom limite 120 minút pripraviť 3 porcie moderného tanierového dezertu, ktorý je myslený ako súčasť trojchodového menu. Dezert sa musí skladať minimálne z troch častí, rozličných textúr a technológií spracovania. Dezert musí byť pripravený tak, aby bol predajný aj v reštaurácii. Výber troch hlavných zložiek je ľubovoľný, s prihliadnutím na sezónnosť jednotlivých zložiek. Celkový prvý dojem je dôležitý. Súčasťou tanierového dezertu musí byť aj ozdoba.

Odporúčaný výber jednotlivých zložiek:

- Pečená – základný korpus, cesto, hmota, chrumkavá zložka, sušienka...
- Ovocná – espuma, glazúra, mouse, želé, omáčka, preliv...
- Čokoládová – náplň, krém, poleva, omáčka, dekorácia, mouse...

Hmotnosť jedného tanierového dezertu, všetky zložky spolu 80-100g aj s ozdobou

Základným mottom súťažnej úlohy je „Hra s textúrami“

Sútťažná úloha – moderný tanierový dezert 3 porcie

Dezert je chápaný ako súčasť trojchodového menu predajného aj v reštaurácii.

Musí obsahovať minimálne 3 zložky – jedna z toho pečená.

Je potrebné pripraviť moderný tanierový dezert, 3 porcie s hmotnosťou 80 – 100g jeden tanierový dezert .

Všetko musí byť pripravené priamo na mieste!!!

Súťaž sa bude v kuchynských štúdiách.

Vybavenie kuchynského štúdia:

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

- pracovný stôl vybavený chladiacim boxom
- 1 indukciu
- 1 konvektomat spoločný pre 2 súťažné tímy
- Mikrovlnná rúra
- drez s tečúcou studenou aj teplou vodou
- shoker

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

- ✓ Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľný dezert a prispieť k správne technologickému spracovaniu hlavnej suroviny.
- ✓ Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov.
- ✓ Vytvorenie moderného múčnika vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž cukrárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie.
- ✓ Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami;
- ✓ Súťažný dezert - moderný tanierový dezert sa servíruje na vlastný inventár – 2 ks výstavka, 1 ks porota.
- ✓ Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.
- ✓ Časový limit stanovený na prípravu súťažného múčnika je **120 minút**. Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.
- ✓ Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 10 minút na upratanie pracoviska a jeho 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 ošetroaní o pokračovaní v súťaži rozhodnú hodnotiaci komisári. **Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia** (nezavinené súťažiace) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlásí 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.
- ✓ Tanierový dezert by mal spĺňať zásady reštauračných dezertov s prvkami modernej gastronómie
- ✓ súčasťou dezertu môže byť väčšie množstvo ovocia; mrazené ovocie odporúčame doplniť aj čerstvým ovocím,
- ✓ súťažiaci by mal pracovať odborne a organizovane podľa dôležitosti jednotlivých pracovných úkonov,
- ✓ súťažiaci si suroviny zabezpečí sám (okrem hlavnej suroviny vo finálovom kole) podľa vlastnej receptúry,
- ✓ súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov, HACCP,

- ✓ na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.
- ✓ Tanierový dezert je myslený ako súčasť trojhodového menu
- ✓ Tanierový dezert sa musí skladať minimálne z troch častí, jedna pečená, musí obsahovať viacero zložiek, ozdobu a všetky tri porcie musia byť rovnaké
- ✓ Tanierový dezert **musí vážiť 80 – 100g nie viac, všetky zložky dezertu !!!**
- ✓ Súťažiaci môže voliť ľubovoľné časti dezertu vo vhodnej kombinácii
- Pečená – základný korpus, cesto, hmota, chrumkavá zložka, sušienka**
- Ovocná – espuma, glazúra, mouse, želé, omáčka, preliv**
- Čokoládová – náplň, krém, poleva, omáčka, dekorácia, mouse**
- ✓ pri súťažnej úlohe môže súťažiaci využiť aj ďalšie pomôcky a náčinie, musí si ich však doniesť do štúdia (šľahače, roboty....a pod),
- ✓ povolené prekročenie časového limitu súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje znižovanie bodového hodnotenia až diskvalifikácia,
- ✓ na prezentáciu jedla si súťažiaci zabezpečí vlastné výstavné tanieri, podnosy,
- ✓ počas práce si súťažiaci riadi organizáciu celého pracovného priestoru a prípravy dezertu samostatne podľa písomnej prípravy.

Je povolené

- ✓ čerstvé ovocie - umyté nenakrájané,
- ✓ ovocie – v náleve,
- ✓ čokoládu roztopenú, nenatemperovanú,
- ✓ opražené jadriny, mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, upravené mletím, sekaním,
- ✓ suroviny môžu byť dopredu navážené,
- ✓ smotana nevyšľahaná,
- ✓ používať čerstvé, kandizované alebo sušené bylinky, jedlé kvety

Je zakázané

- ✓ priniesť so sebou hotové predpripravené suroviny (krájané, strúhané, okrem jadrín, atď.)
- ✓ priniesť hotové pripravené omáčky, tepelne spracované ovocie,
- ✓ priniesť pripravené ozdoby, ozdoby voliť jednoduché, ktorých príprava nie je náročná,
- ✓ používať nejedlé časti ovocia, nejedlé dekorácie,
- ✓ používať poškodené a zdravotne nevyhovujúce potraviny.

DO ZVLÁŠTNEJ POZORNOSTI:

Pri hodnotení kulinárskych kategórií bude do úvahy brané nasledovne :

- ✓ sezónnosť použitých surovín
- ✓ kombinácia surovín
- ✓ kombinácia tepelných úprav – technológia spracovania
- ✓ váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu (80 – 100g), 3 porcie
- ✓ nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
- ✓ kombinácia a prirodzenosť farieb
- ✓ použitie a možnosť realizácie v praxi
- ✓ kompletnosť súťažného zadania
- ✓ celkový dojem.

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 CUKRÁR

- ✓ hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
- ✓ príprava pracoviska
- ✓ dodržiavanie gastronomických pravidiel
- ✓ 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, **obmedziť plytvanie surovinami**
- ✓ 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