



**Vyhodnotenie celoslovenskej postupovej súťaže
Skills Slovakia Junior GASTRO CUP 2025/2026 v odbore KUCHAR**



Výberové kolo súťaže sa konalo korešpondenčnou formou.

Semifinálové kolo sa konalo prezenčnou formou v priestoroch Hotelovej akadémie, Hlinská 31 v Žiline 25. 11. 2026

Súťaž bola organizovaná ako súťaž dvojčlenných tímov. Cieľom bolo zabezpečiť bezproblémovú zastupiteľnosť súťažiaceho v konkrétnom kole súťaže.

Keďže sa jedná o postupovú celoslovenskú súťaž, nebola možná jednoduchá výmena konkrétneho súťažiaceho za iného žiaka školy, ktorý nebol prihlásený a hodnotený v predchádzajúcom kole súťaže. V prípade súťažných tímov asistent súťažiaceho, ktorý sa na súťaž pripravuje spolu so súťažiacim, v prípade potreby, nahradí súťažiaceho a k nemu škola môže nominovať iného asistenta. Tým zapojená škola môže bez problémov pokračovať ďalej v súťaži.

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **20 súťažných tímov z 20 škôl**. Vzhľadom na počet prihlásených tímov, hodnotiacia komisia rozhodla, že dá šancu na dokázanie zručnosti všetkým prihláseným tímom a do semifinálového kola postúpili všetky prihlásené tímy.

Celkovo sa v semifinálovom kole súťaže stretlo 19 súťažných tímov (vzhľadom na to, že pre technické problémy na strane tímu, jeden tím účasť zrušil), hodnotiaca komisia pridelila jednotlivým tímom body nasledovne:

Por. č.	Meno súťažiaceho	Škola
1	Dávid Révesz Filip Vrábek Účasť na semifinále zrušil	SOŠ obchodu a služieb Športová 1 979 01 Rim. Sobota
2	Oliver Irányi Marko Cisár	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice
3	Jakub Szenégeto Simon Strapek	Spojená škola Slančíkovej 2 950 90 Nitra
4	Nina Marčíšová Dávid Kováč	SOŠ obchodu a služieb U. 17 novembra 2579 022 01 Čadca
5	Bohdan Antoň Adam Placek	Hotelová akadémia Otta Brucknera Dr. Alexandra 29A 00162 Kežmarok
6	Noah Matteo Kollár Oliver Bartko	SOŠ OaS Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany
7	Ľubomír Veteráni Sarah Mate	SOŠ gastronómie a služieb Sídliisko duklianskych hrdinov 3 080 01 Prešov
8	Laura Žuffová Natália Švitelová	SOŠ obchodu a služieb Ul. P. Jilemnického 24 911 01 Trenčín
9	Jozef Babuša Tomáš Pjura	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 06201 Vysoké Tatry
10	Marek Turták Valér Pancurák	SOŠ OaS J. Bocatia Bocatiova1 040 01 Košice
11	Dominik Holúbek Marek Višňovec	Hotelová akadémia Mikoviniho 1 931 02 Bratislava
12	Tobias Semian Sofia Harazdiuk	Spojená škola Nám. Sv. Martina 5 908 51 Holíč
13	Tomáš Krnáč Tomáš Mlynár	SOŠ hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 962 01 Zvolen
14	Sebastián Hollý Ľuboš Kováč	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina

15	Petra Broškovičová Michaela Hatoňová	SSOŠ obchodu a služieb VJM Hlavné námestie 35 Bátorové Kosihy
16	Patrik Vacula René Fogel	SSOŠ Gastroškola Bieloruska 1 821 06 Bratislava
17	Dominik Fréz Viktor Bodó	SSOŠ SHA SD Jednota Vinohradská 48 931 01 Šamorín
18	Lenka Fecková Petra Oláhová	SSOŠ hotelierstva a Gastronómie Mladosť Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov
19	Mášan Andrej Alexander Karabín	SOŠ OaS J. Kalinčiaka 1 971 01 Prievidza
20	Alex Hamar Samuel Antala	SOŠ OaS Lomonosovova 2797/6 918 54 Trnava

Celkovo sa v semifinálovom kole súťaže nakoniec stretlo 19 súťažných tímov (vzhľadom na to, že pre technické problémy na strane tímu, jeden tím účasť zrušil).

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.

Finálové kolo súťaže sa konalo 29. januára 2026 v rámci sprievodného programu Medzinárodného veľtrhu Danubius Gastro 2026 v Bratislave. Súťaž prebiehala v expozícii SZKC. Súťažilo sa v súťažnom kuchynskom štúdiu, vybavenom špičkovou gastronómickou technológiou, ktorú na tento účel zapožičali renomované spoločnosti FAGOR GASTRO ČZ a A-Z Gastro Banská Bystrica. Vybavenie štúdia umožnilo súťažiť trom tímom v rovnakom čase.

Súťažiaci boli povinní pripraviť :

- 1) 4 rovnaké porcie teplého alebo studeného predjedla
- 2) 4 rovnaké porcie moderného inovatívneho teplého pokrmu s 2 prílohami a omáčkou.

Všetko v časovom limite 150 minút (2,5 hod).

Súťažné jedlá museli mať charakter špeciality v modernej úprave. To znamená jedlá a servis, ktoré zodpovedajú požiadavkám modernej gastronómie.

Povinnou surovinou pre predjedlo bola tekvica maslová a tofu údené alebo klasické.

Povinnou surovinou pre hlavné jedlo bola PERLIČKA celá pitvaná /cca 1,kg) a cvikla čerstvá.

ZADANIE :

1. Preukázanie zručnosti pri spracovaní celej perličky – vykosťovanie a maximálne využitie celej perličky pri príprave súťažného jedla.
2. Príprava 4 porcií jednoduchého teplého vegetariánskeho predjedla z TEKVICE, kde bude tekvica tvoriť „hlavnú úlohu“. Veľkosť súťažného predjedla na 1 porciu je stanovená na max. 80g pri studenom predjedle a max. 100g pri teplom predjedle.
3. Príprava 4 porcií moderného hlavného jedla s 2 rôznymi prílohami a omáčkou prílohou a omáčkou. Súčasťou pokrmu musí byť výrobok zo stehien perličky ako napr. roláda, galantína, balotínka.... Na 1 porciu súťažného hlavného jedla sa odporúča použiť: min 120g perličky.

Výsledky ich práce nezávisle od seba posudzovali hlavná komisia na čele s predsedom Danielom Melicherikom, predsedom Junior klubu SZKC a expertom ŠIOV pre EuroSkills a technická komisia.

Na základe bodového ohodnotenia do finálového kola súťaže postúpilo šesť tímov, ktoré vo finálovom kole získali tento počet bodov a tým aj umiestnenie:

Finálové kolo				
1	Jozef Babuša Tomáš Pjura	SOŠ hotelová Hor. Smokovec 26 062 01 Vysoké Tatry	91	1. miesto Zlaté pásmo
2	Sebastián Holly Ľuboš Kováč	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	84,3	2. miesto Strieborné pásmo
3	Oliver Irányi Marko Cisár	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice	80	3. miesto Strieborné pásmo
4	Dominik Holúbek Marek Višňovec	Hotelová akadémia Mikoviniho 1 931 02 Bratislava	78	4. miesto Bronzové pásmo
5.	Lenka Fecková Petra Oláhová	SSOŠ hotelierstva a Gastronómie Mladosť Pod Kalváriou 36 080 01 Prešov	73,3	5. miesto Bronzové pásmo
6	Mášan Andrej Alexander Karabín	SOŠ OaS J. Kalinčiaka 1	70	6. miesto Bronzové pásmo

		971 01 Prievidza		
--	--	-------------------------	--	--

Poznámky hodnotiteľov:

Technológ. postupy a iné:

- mäso bolo buď tvrdé, gumovité alebo naopak úplne mäkké rozvarené
- prílohy alebo omáčky nedochutené, nedosolené
- omáčky boli riedke, roztekali sa
- nepomer prílohy k mäsovej zložke jedla
- veľké množstvo odpadu
- nedochutené jedlo.

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

Daniel MELICHERIK , predseda komisie

Peter Ďurčo, viceprezident SZKC, šéfkuchár

Ivan VOZÁR, člen Výkonného výboru SZKC, skúsený dlhoročný hodnotiteľ juniorských gastronomických súťaží

Vojtech Artz a Zuzana DÚŽEKOVÁ – technická komisia

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

Ohodnotenie vyplývalo z bodových kritérií stanovených WACS :

90 – 100 bodov	80 – 89 bodov	70 – 79 bodov	60 – 69 bodov
Zlaté pásmo	Strieborné pásmo	Bronzové pásmo	diplom

Hodnotilo sa v zmysle smerníc a hodnotiacich kritérií WACS. Čo znamená, že všetkým súťažným jedlám boli pridelené body a na základe týchto bolo súťažné jedlo zaradené do zlatého, strieborného alebo bronzového pásma hodnotenia.

Hodnotitelia sa zamerali na prvom mieste na hygienu, ochranu zdravia a čistotu priestorov kuchyne pri každej súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických pravidiel, kreativitu, prípravu pracoviska, využitie surovín, chuť jedla, minimalizovanie odpadu surovín. Ďalej na hospodárenie, schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie pri technológii spracovania, komunikačné schopnosti, schopnosť pohotovo reagovať, profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností.

Najlepšie umiestnenie získali žiaci, ktorí dokázali vytvoriť moderné slovenské jedlo s využitím nových pracovných postupov a zaujímavých kulinárskych úprav pri splnení náročných hodnotiacich kritérií.

Súťažné zameranie je začlenené do mechanizmu postupového kola súťaže na európsku súťaž, ktorá podporuje odborné vzdelávanie a prípravu v rámci Európy - EuroSkills. Súťaž výrazne podporili aj sponzori z oblasti gastronómie a odborný časopis GASTRO – revue gastronómie a cestovného ruchu, ktorý je partnerom SZKC a intenzívne spolupracuje so strednými školami v oblasti gastronómie.

Všetky súťažné tímy aj vysielajúce školy boli o výsledku hodnotenia informované prostredníctvom e-mailovej komunikácie.

Súťaž sleduje základné princípy a ciele zdravého a moderného stravovania a stolovania. Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a. Snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu súťažných komisárov – členov odborných komisií, ktorí s majstrami odborného výcviku vstúpajú zásady správnej úpravy jedál v duchu využívania moderných technológií. Vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Juniorská súťaž **Skills Slovakia - Gastro Junior** chce prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie

Súťažiaci preukázali adekvátnu odbornú pripravenosť s odbornými znalosťami v oblasti varenia pri nízkej teplote (Sous vide) to znamená varenie vo vákuu. Takmer všetky jedlá spĺňali podmienky európskych a svetových súťaží. Súčasné svetové trendy v gastronómii sa orientujú na návrat k tradíciám, príprave jedál prednostne zo surovín dopestovaných a dochovaných v regiónoch krajín, na ekonomické používanie a využívanie jednotlivých surovín a potravín v zmysle projektov ZERO WASTE – bez zvyšku.

Súťaž prebiehala v príjemnej súťažnej atmosfére a vo veľmi dôstojnom prostredí, ktoré si takáto významná súťaž právom zaslúži. Poďakovanie patrí realizujúcim školám a organizátorovi pod vedením odborného garanta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Poďakovanie patrí najmä spoluorganizátorovi súťaže Štátnemu inštitútu odborného vzdelávania - ŠIOV a Hotelovej akadémii Žilina, odborným pedagógom škôl, ktorí pripravili žiakov na súťaž.



Bratislava, 11. februára 2026

Ing. Zuzana Dúžeková, SZKC

Ing. Vlasta Púchovská, ŠIOV