



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



**Výberové kolo súťaže sa konalo v októbri 2025 korešpondenčnou formou. Semifinálové kolo sa konalo prezenčnou formou v priestoroch reštaurácie SEMAFÓR, ktorá je školským pracoviskom SOŠ obchodu a služieb na Mojmirovej ul. 28 v Piešťanoch 27.novembra 2025.**

**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 16 súťažných tímov zo 16 škôl. Do semifinálového kola postúpilo všetkých 16 tímov.**

Por. č.	Meno súťažiaceho	Škola
1	<b>Stela Karvayová</b> Janka Karabinošová	SOŠ dopravy a služieb Jesenského 1 940 01 N. Zámky

2	<b>Anna Yerofieieva Anastasiia Fostii</b>	SOŠ obchodu a služieb Ul. 1. mája 1264 020 01 Púchov
3	<b>Šimon Jandzík Andrea Dubovická</b>	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina
4	<b>Filip Jurčo Samanta Gejdošová</b>	Hotelová akadémia Čsl. Brigády 1804 031 01 Lipt. Mikuláš
5	<b>Michaela Kuchtová Jakub Drzewiecki</b>	Hotelová akadémia Otta Brucknera Dr. Alexandra 29A 00162 Kežmarok
6	<b>Chiara Kotlárová Kristína Nalevanková</b>	SOŠ obchodu a služieb SOŠ potravinárska Vansovej 2 655 01 Topolčany
7	<b>Viktória Jašová Timea Košťálová</b>	SOŠ OaS Mojmírova 99/28 921 01 Piešťany
8	<b>Matúš Biesik Lucia Púčeková</b>	SOŠ obchodu a služieb Jilemnického 24 Trenčín
9	<b>Mária Kašická Linda Šuranová</b>	SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026 062 01 Vysoké. Tatry
10	<b>Klaudia Anderková Andrea Enická</b>	Súkromná stredná odborná škola Železničná 2 050 01 Revúca
11	<b>Filip Greš Peter Hil'ovský</b>	Hotelová akadémia Južná trieda 10 040 01 Košice
12	<b>Lilly Urbanová Leah O'Dwyer</b>	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu Jabloňová 1351 960 01 Zvolen
13	<b>Terézia Chilá Simona Čelková</b>	SOŠ obchodu a služieb U. 17 novembra 2579 022 01 Čadca
14	Nelly Baňasová Andrij Stanko	SSOŠ a SHA SD Jednota Vinohradská 48 931 01 Šamorín
15	<b>Martina Drinková Stanislav Gergel</b>	SOŠ obchodu a služieb Lomonosovova 6 918 54 Trnava
16	<b>Vanesa Kroščenová Samuel Sloboda</b>	SOŠ obchodu a služieb M.R. Štefánika 8 963 01 Krupina

Hodnotenie bolo vykonávané podľa smerníc Svetovej organizácie kuchárskych spolkov – WACS, výsledky boli podľa získaných bodov zaradované do jednotlivých pásiem:

<b>90 – 100 bodov</b>	<b>80 – 89 bodov</b>	<b>70 – 79 bodov</b>	<b>60– 69 bodov</b>
<b>Zlaté pásmo</b>	<b>Strieborné pásmo</b>	<b>Bronzové pásmo</b>	<b>diplom</b>

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.

**Finálové kolo súťaže** sa konalo **30. 1. 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 gastronomickou technológiou, ktorú na tento účel zapožičali renomované spoločnosti FAGOR GASTRO ČR a A-Z Gastro Banská Bystrica. Vybavenie štúdia umožnilo súťažiť trom žiakom v rovnakom čase.

Výsledky ich práce nezávisle od seba posudzovali hlavná komisia na čele s predsedníčkou Mgr. Jozefínou Zaukolcovou, porotkyňou TV relácie Pečie celé Slovensko a pomocná 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:**

<b>DO FINALOVÉHO KOLA 2025/ 2026 POSTÚPILI</b>				
	Mená členov tímu	Škola	Body	Umiestnenie
1	Anna Yerofieieva Anastasiia Fostii	SOŠ obchodu a služieb Ul. 1. mája 1264 020 01 Púchov	93	Zlaté pásmo 1 miesto
2	Mária Kašická Linda Šuranová	SOŠ hotelová Horný Smokovec 17026 062 01 Vysoké. Tatry	90	Zlaté pásmo 2 miesto
3	Martina Drinková Stanislav Gergel	SOŠ obchodu a služieb Lomonosovova 6 918 54 Trnava	86,66	Strieborné pásmo 3. miesto
4	Stela Karvayová Janka Karabinošová	SOŠ dopravy a služieb Jesenského 1 940 01 N. Zámky	86,33	Strieborné pásmo 4. miesto

5	Šimon Jandzík Andrea Dubovická	Hotelová akadémia Hlinská 31 010 01 Žilina	85	Strieborné pásmo 5. miesto
6	Nelly Baňasová Andrij Stanko	SSOŠ a SHA SD Jednota Vinohradská 48 931 01 Šamorín	83,33	Strieborné pásmo 6. miesto

### Poznámky hodnotiteľov:

#### Pozitíva

- dodržaný pracovný čas
- organizácia práce podľa zložitosti jednotlivých dezertov
- moderné postupy pri príprave jednotlivých častí tanierových dezertov
- sezónne chuťové kombinácie v harmonickom súlade
- servírovanie s použitím moderných prvkov gastronómie
- splnenie časového limitu
- plnenie súťažnej úlohy, hra s textúrami

#### Negatíva

- vysušené a tvrdé korpusy, zrazený krém
- nevhodná veľkosť základnej časti dezertu
- neprimeraný odpad pri príprave, plytvanie potravinami
- prekombinované chute
- nevhodná kombinácia niektorých textúr
- tuhšia želatína, nestabilná pena, hustejší krém
- premiešaná hmota na pečenie nestabilná omáčka
- u niektorých zle naplánovaný čas, prebytočné prestoje
- nevhodný inventár na servírovanie

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

#### **Mgr. Jozefína Zaukolcová,**

predsedníčka Klubu cukrárov SZKC, medailistka svetových súťaží v odbore cukrár, hodnotiteľka celoštátnej talentovej show „Pečie celé Slovensko – predsedníčka komisie“

#### **Petra Tóthová,**

členka Klubu cukrárov SZKC, hodnotiteľka celoštátnej talentovej show „Pečie celé Slovensko“, umelecká cukrárka

#### **Michal Baniar,**

člen Klubu cukrárov SZKC, medailista svetových súťaží v odbore cukrár, majiteľ spoločnosti Gerardíne Púchov, cukrárska výroba

**Ivan Vozár a Ing. Zuzana Dúžeková** – technická komisia

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

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. Vytvorenie moderného múčnika vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu zručnosti slovenských cukrárov. 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 cukrárskej výrobe 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.

**Podakovanie patrí najmä spoluorganizátorovi súťaže Štátnemu inštitútu odborného vzdelávania - ŠIOV a SOŠ obchodu a služieb, Mojmirova ul. Piešťany, odborným pedagógom škôl, ktorí pripravili žiakov na súťaž.**



Bratislava 11. februára 2026

Ing. Zuzana Dúžeková, SZKC

Ing. Vlasta Púchovská, ŠIOV

