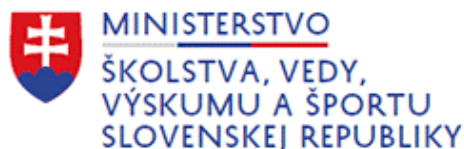


Klub mladých kuchárov a čašníkov

Štátny inštitút odborného vzdelávania

pod záštitou

Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



organizujú

celoštátnu súťaž žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl

v odbore kuchár v školskom roku 2017/2018

Finále

Skills Slovakia - Gastro Junior



BIDFOOD CUP

2017/2018



dňa 26. januára 2018

Incheba Bratislava, výstava Danubius Gastro

Usporiadateľ:
Klub mladých kuchárov a čašníkov



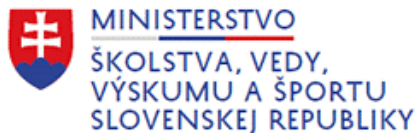
Organizátor súťaže:
Klub mladých kuchárov a čašníkov, Trenčianska 1320, 020 01 Púchov
Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bellova 54/a, 833 63 Bratislava

Kontaktné osoby:
Martin Kovarský, Chef KMKC e-mail: martin.kovarsky@gmail.com

Ing. Vlasta Púchovská, Skills Slovakia e-mail: puhovska@siov.sk

Odborný garant súťaže:
Klub mladých kuchárov a čašníkov

Záštitu prevzalo:
Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



Generálny partner:



Hlavní partneri:

Štátny inštitút odborného vzdelávania

Andaco

Chefworks

Hotel ZUR BURG

Partneri súťaže:



ANDACO



Celoslovenského finálového kola sa zúčastní šesť žiakov, ktorý postúpili zo semifinálového kola konaného dňa 28.11.2017 v Nových Zámkoch.

Program:

8:30 – 9:00 príchod a registrácia

9:00 – 9:15 otvorenie súťaže

9:15 – 9:30 príprava pracovísk

9:30 – 12:30 1. súťažné kolo

12:30 – 12:45 hodnotenie súťažiacich 1. kola

12:45 – 13:00 príprava pracovísk

13:00 - 16:00 2. súťažné kolo

16:00 - 16:15 hodnotenie súťažiacich 2. kola

17:00 vyhlásenie výsledkov

Súťažné kolo trvá 180 minút (prvých 30 min. má súťažiaci na prípravu receptúry).

Každý súťažiaci si musí zobrať jedného pomocníka, ktorý mu bude pomáhať pri nosení surovín z MYSTERY BOXU, nie pri príprave jedla - varení !!!

Vybavenie kuchyne:

Súťažiť sa bude v troch kuchynských štúdiách. Vybavenie štúdia:

- konvektomat
- varná doska
- sous vide
- chladnička
- mikrovlnka
- robot na šľahanie
- mixér kuchynský
- vákuovačka

Ostatný potrebný inventár vrátane hrncov a tanierov (4 ks súťažné) si súťažiaci prinesú sami !

Suroviny v MYSTERY BOXE:

K dispozícii bude cca 200 druhov surovín, ktoré zabezpečí organizátor súťaže

Súťažná úloha:

Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 180 minút zo surovín z MYSTERY BOXU

- Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu súťažných 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.
- Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.
- Prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje diskvalifikácia.

Kritériá hodnotení súťažných úloh:

- Hygiena, ochrana zdravia a čistota pri každej súťažnej úlohe.
- Dodržiavanie gastronomických pravidiel.
- Kreativita.
- Príprava pracoviska.
- Využitie surovín.
- Minimalizovať odpad – hospodárenie.
- Schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie.
- Komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, základy.
- Schopnosť pohotovo reagovať.
- Profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností.
- Prezentácia jedla.
- Chuť jedál.
- Dodržiavanie časových limitov.