

ORGANIZAČNO - TECHNICKÉ POKYNY

Semifinálové kolo súťaže Skills Slovakia - Gastro Junior

23.11.2016 - Modrý Kameň

Pokyny pre súťažiacich semifinálového kola:

- Súťažiaci sú rozdelení do troch skupín
- V jednej skupine budú variť naraz štyria súťažiaci
- Na prípravu jedla majú dve hodiny:
 1. skupina: 8:30 – 10:30 hod.
 2. skupina: 11:00 – 13:00 hod.
 3. skupina: 13:30 – 15:30 hod.
- Registrácia súťažiacich bude vykonávaná priebežne, minimálne 30 minút pred zahájením prípravy jedla danej skupiny
- Súťažiaci si prinesú vlastné suroviny (aj hlavnú surovinu- hovädzia roštenka), vlastný inventár a pomôcky
- K prezentácii jedla je potrebné si zabezpečiť vlastné 4 ks tanierov
- Ostatné v zmysle vydaných propozícií k súťaži

Skupina č.: 1		Čas prípravy pokrmu: 8:30 - 10:30	
1.	Spojená škola	Jarmočná 1, 922 80 Modrý Kameň	Lukáš Václavík
2.	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu	Zdravotnícka 3, Nové Zámky	Branislav Valíček
3.	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu	Jabloňová 1351, 96001 Zvolen	Denis Štefánek
4.	Súkromná stredná odborná škola S VJM	Hlavné námestie 35, 946 34 Bátorove Kosihy	Nikolett Helészová

Skupina č.: 2		Čas prípravy pokrmu: 11:00 - 13:00	
1.	Stredná odborná škola obchodu a služieb	T.Vansovej 2, 955 01 Topoľčany	Matúš Kobilka
2.	Stredná odborná škola obchodu a služieb	Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany	Patrik Bučko
3.	Súkromná SOŠ Gastroškola	Bieloruská 1, 821 06 Bratislava	Metej Granec
4.	Hotelová akadémia	Hlinská 31, 010 01 Žilina	Lukáš Pekný

Skupina č.: 3		Čas prípravy pokrmu: 13:30 - 15:30	
1.	Stredná odborná škola obchodu a služieb	Školská č. 4, 071 01 Michalovce	Martin Ďurečko
2.	Hotelová akadémia	Radničné námestie 1, 052 01 Spišská Nová Ves	Andrej Drengubiak
3.	Hotelová akadémia Otta Brucknera	MUDr. Alexandra 29, 060 01 Kežmarok	Pavol Pitoňák
4.	Stredná odborná škola obchodu a služieb	SDH 3, 081 34 Prešov	Jakub Baloga