

Klub mladých kuchárov a čašníkov



Nadácia na podporu odborného vzdelávania a prípravy

Štátny inštitút odborného vzdelávania



pod záštitou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



Gastro Junior - Skills Slovakia

Kuchár – Bidvest cup

**5. ročník celoštátnej súťaže žiakov
hotelových akadémií a stredných odborných škôl
v odbore kuchár a čašník**

Organizačné zabezpečenie

Gastro Junior - Skills Slovakia
Kuchár – Bidvest cup

**5. ročník celoštátnej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl
v odbore kuchár a čašník**

Semifinálové kolo

Termín súťaže: 11. november 2015

Miesto konania súťaže: **Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu,
Zdravotnícka 3, Nové Zámky**
v budove školy na Slovenskej ulici 70

Účastníci súťaže: do semifinálového kola postupuje 16 súťažiacich v
odbore kuchár, ktorí sa kvalifikovali v školských kolách

Zoznam súťažiacich:

P.Č.	Skupina	Škola	Adresa	Meno súťažiaceho
1.	1	Stredná odborná škola	Hlavné námestie č.2, Dvory nad Žitavou	Denis Jasztrabszky
2.	1	Spojená škola - SOŠ obchodu a služieb	Jarmočná 1, 99280, Modrý Kameň	Lukáš Václavík
3.	1	Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu	Levická 40, 950 03 Nitra	Erik Méri
4.	1	Súkromná stredná odborná škola - Gastroškola	Bieloruská 1, 82106 Bratislava	Adrián Čermák
5.	1	Súkromná stredná odborná škola - Gastroškola	Bieloruská 1, 82106 Bratislava	Emil Daniš
6.	1	Súkromná stredná odborná škola HOST	Riazanská 75, 83103 Bratislava 3	Ladislav Floreán
7.	1	Stredná odborná škola	ul. sv. Michala 36, 93401 Levice	Denis Kókény
8.	1	Stredná odborná škola Odchodu a služieb	T.Vansovej 2, 95501 Topoľčany	Martin Ondrejko
9.	2	Súkromná stredná odborná škola s VJM	Orechová 53, 925 07 Mostová	Imrich Horváth
10.	2	Súkromná hotelová akadémia	Stará Turá	Filip Markov
11.	2	Hotelová akadémia	Radničné námestie 1, 05201 Spišská Nová Ves	Andrej Drengubiak
12.	2	Hotelová akadémia	Hlinská 31, 0101 Žilina	Andrej Šálek
13.	2	Stredná odborná škola obchodu a služieb	ul. P.Jilemnického 24, 91250 Trenčín	Lukáš Malík, Daniel Dobiáš - pomocník
14.	2	Súkromná stredná odborná škola MLADOST'	Pod kalváriou 36,08001 Prešov	Jakub Zajak
15.	2	Stredná odborná škola hotelových služieb a odchodu	Zdravotnícka 3, Nové Zámky	Matej Ceres
16.	2	Súkromná stredná odborná škola PAMIKO	Kukučínova 23, 04001 Košice	Mária Kaánová

Hodnotiaca komisia: Martin Kovarský
Marek Mázik
Pavol Erazmus

Kontaktné osoby:

Martin Kovarský, Chef KMKC

e-mail: martin.kovarsky@gmail.com

RNDr. Rudolf Mišák, riaditeľ školy, SOŠ HSO, Nové Zámky e-mail: misak@hosnz.sk

Ing. Vlasta Púčovská, Skills Slovakia

e-mail: puchovska@siov.sk

Súťaž podporili:

Generálny partner:

Bidvest

Emilove Sady

TroGAS s.r.o

Zeleninári



Hlavní partneri:

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bellova 52, Bratislava

Nadácia na podporu odborného vzdelávania a prípravy



Partneri súťaže:

Chefworks

Hotel ZUR BURG

Electrolux



Pokyny k súťaži

Príchod súťažiacich: 11. novembra 2015 **do 7,30**
(termín príchodu je záväzný pre súťažiacich z 1. skupiny!)

Ubytovanie pre účastníkov súťaže - a pre sprevádzajúcich učiteľov nie je zabezpečené.
Záujemcovia o ubytovanie majú možnosť zabezpečiť si ho individuálne na recepcii v **Hoteli Korzo, Rákocziho 12, Nové Zámky**, tel.č.: [035/640 04 32](tel:0356400432)

Registrácia súťažiacich: od 7,30 do 8,00 v budove SOŠ hotelových služieb a obchodu,
Zdravotnícka 3, Nové Zámky
na Slovenskej ulici 70 (vchod z parkoviska)

Otvorenie súťaže a organizačné pokyny: 8,00 hod. – v priestoroch jedálne školy

Losovanie pracovísk: 8,20

Súťažiaci budú pracovať na 8 – mych pracoviskách v žiackych kuchynkách. Pred začatím súťaže si vylosujú číslo svojho pracoviska.

Pri losovaní pracovísk odovzdajú súťažiaci odbornej komisii v dvoch vyhotoveniach (pre komisii):

- písomne vypracovaný dotazník súťažiaceho
- písomne vypracovaný postup prípravy jedla, t.j. použitie surovín - vrátane množstva a technologický postup prípravy súťažného jedla.

Príprava pred súťažným vystúpením

Súťažiaci sa môže pohybovať v tzv. manipulačnom priestore žiackej kuchyne a vo svojom pracovnom priestore označenom vylosovaným číslom, ktorý je určený na prípravu a bude v ňom umožnená príprava súťažného jedla a tiež upratanie inventáru po súťaži.

V manipulačnom priestore žiackej kuchyne bude zabezpečená teplá a studená voda.

Manipulačný priestor je určený aj na prípravu súťažiaceho pred súťažným vystúpením, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať pred oficiálnym odštartovaním súťaže.

Suroviny na prípravu pokrmov

Súťažiaci si prinesú všetky potrebné suroviny na prípravu pokrmov, vrátane povinnej suroviny:
- Teľacia falošná sviečkovica predná.

Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:

- súťažiaci si prinesú **vlastné dosky na krájanie, nože** a **VŠETOK INVENTAR NA VARENIE!!!**
- na prezentáciu budú k dispozícii jednotné **biele klubové taniere** s priemerom 31 cm, ktoré poskytne organizátor
- **pracovné oblečenie a úprava zovňajšku súťažiacich** musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní, tzn. súťažiaci musí mať profesionálne oblečenie.
- súťažiaci majú možnosť **uložiť si prinesené suroviny na prípravu pokrmov pred súťažou v chladiacom boxe v priestoroch školy** a inventár v priestoroch, ktoré budú vyhradené na šatne pre súťažiacich.

Obed a občerstvenie pre súťažiacich, sprevádzajúcich učiteľov a šoférov zabezpečí organizátor v priestoroch SOŠ HSO, Zdravotnícka 3, Nové Zámky.

Súťaž v príprave pokrmov: 8,30 – 15,00 hod.:

Nástup prvých 8 súťažiacich súťažiacich na pracoviská: 8,30 - 9,00 hod.:

Pri nástupe každej skupiny súťažiacich podľa vylosovaných pracovísk prebehne zoznámenie sa s pracoviskom.

Za nedodržanie času nástupu na pracovisko môže byť súťažiaci diskvalifikovaný.

Príprava súťažných pokrmov:

Skupina:	Príprava pokrmov:	Upratovanie pracoviska:
1. skupina:	9,00 – 11,00 hod.	11,00 - 11,45 hod.
2. skupina:	12,00 – 14,00 hod.	14,00 – 14,45 hod.

Cieľ súťaže:

- Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo
- Snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu kontroly technologických postupov a hotových súťažných jedál
- Vytvorenie moderného 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

Súťažná úloha:

- Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami
- Časový limit: 120 minút
- Povinná surovina: **Teľacia falošná sviečkovica predná**
- Prípravu pokrmov a servírovanie pred podávaním jedla musí súťažiaci vykonávať samostatne.
- *Doplňkové suroviny si zaistia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy.*
- *Vlastný jedálny inventár je možné použiť len pre prezentačný (výstavný) tanier*
- Vopred sú povolené nasledujúce prípravy:
 - *Zelenina, huby, ovocie – umyté a očistené, ale nie nakrájané alebo tvarované.*
 - *Zemiaky – umyté a olúpané, ale nie nakrájané alebo tvarované.*
 - *Základné koncentrované vývary a mäsové šťavy (vákuované, nedochutené).*
 - *Pevné cestá.*

Podmienky hodnotenia práce súťažiaceho:

- Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou súčasťou technického hodnotenia
- Členom poroty je vyhradené právo na degustáciu už počas súťažnej úlohy aj pred podávaním hotového súťažného jedla
- Maximálne prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje diskvalifikácia.

Popis k súťažným výrobkom:

- dodá súťažiaci. Popis musí obsahovať:
 - názov školy
 - meno súťažiaceho
 - názov jedla

Súťažiaci si môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku alebo malé reklamné predmety školy.

Práca sprevádzajúceho učiteľa:

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár.

Vstup na súťažné pracoviská bude počas súťaže z priestorových aj organizačných dôvodov umožnený len súťažiacim, povereným pomocníkom a súťažným komisárom.

Odborní učitelia, ktorí budú sprevádzať svojich žiakov na súťaži, budú môcť sledovať ich prácu prostredníctvom prenosu v jedálni školy.

Upratovanie pracoviska a inventáru po súťaži:

Súťažiaci môže na prípravu pracoviska a upratovanie pracoviska po súťaži využiť pomocníka, ktorého zabezpečí organizátor.

Po skončení súťažnej úlohy súťažiacich 1. skupiny má súťažiaci 45 minút na upratovanie pracoviska a odovzdanie nasledujúcemu súťažiacemu.

Kritériá hodnotenia súťažných úloh v odbore kuchár:

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

Bodové hodnotenie:

Súťažná úloha	Maximálny počet bodov	Minimálny počet bodov	Spolu
mise en place	10	0	10
použitie surovín	20	0	20
zostava pokrmu	10	0	10
dodržanie limitu	10	0	10
chuť	40	0	40
prezentácia jedla	10	0	10
spolu:	100	0	100

Vyhodnotenie výsledkov súťaže: cca 15,30