****

**KOŠICKÝ KLUB SZKC **

**a**

**Stredná odborná škola obchodu a služieb Michalovce**

usporiadajú  
   
 **14. a 15. októbra 2015 (v stredu a štvrtok)  
  
III.** Ročník súťaže Kuchár Zemplína 2015

spojenej s výstavou jedál

**v reštaurácií školského internátu DÚHA Michalovce**

PROGRAM:

**14.10.2015** **Súťaž Kuchár Zemplína 2015 - junior**

* + - Slávnostné otvorenie a začiatok súťaže Junior 10,00 hod
    - Výstava slávnostných tabúľ od 10,00 – 17,00 hod
    - Výstava cukrárenských výrobkov a studených mís
    - Súťaž žiakov v krájaní cibule a nosenie vody
    - Ukážky prípravy miešaných nápojov
    - Carving – do ovocia a zeleniny

**15.10.2015 Súťaž Kuchár Zemplína 2015 - senior**

* + - Začiatok súťaže – Senior 9,00 hod
    - Výstava slávnostných tabúľ od 9,00 – 16,00 hod
    - Výstava cukrárenských výrobkov a studených mís
    - Ukážky prípravy miešaných nápojov
    - Carving – do ovocia a zeleniny

***Prezentácia  firiem: podporujúcich činnosť Košického klubu SZKC***

**Časový priebeh:**

**14.10.2015**

  • 7.00 – 9.30 hod  Prezentácia, príprava slávnostných tabúľ, uloženie mís a exponátov  
• 10.00 hod  Slávnostné otvorenie výstavy

• 10.30 – 17.00 hod  Sprievodné akcie,

10.15 – štart súťaže kuchárov junior „Kuchár Zemplína 2015“  
(čas sa spresní podľa počtu prihlásených)

• 17.00 hod Odovzdávanie cien a diplomov

**15.10.2015**

* 8,30 – 9,00 hod Prezentácia súťažiacich v kategórii Senior
* 9,00 – 15,00 hod Súťaž v kategórii senior
* 15,00 – 16,00 hod Vyhlásenie výsledkov

**Podmienky súťaže:**

***Súťaž Kuchár ZEMPLÍNA 2015 sa vyhlasuje v štyroch kategóriách:***

1. **Senior - Profesionálni kuchári z hotelových a s reštauračných  zariadení**
2. **Junior – študenti pripravujúci sa na povolanie kuchár**
3. **Junior, senior -  prezentácia studených mís, cukrárenských výrobkov a dezertov téma: Jeseň v kuchyni**
4. **Odborné školy, hotelové a reštauračné zariadenia – Slávnostné tabule na tému „Stužková slávnosť“**

**Propozície súťaže**:

1. Zápisné na súťaž v kategórii: JUNIOR 5,-- €, - uhradiť pri prezentácii

SENIOR 10,-- €, - uhradiť pri prezentácii

( pre každého súťažiaceho bude v rámci zápisného zabezpečený obed,

pre ostatných účastníkov bude možnosť zakúpenia obedu za 3,-- € )

Možnosť ubytovania v Školskom internáte,Špitálska ul. č. 8, 071 01 Michalovce  
  
 Každý súťažiaci musí **do 5. októbra 2015 zaslať** na uvedenú adresu:

[milenap17@gmail.com](mailto:milenap17@gmail.com) mobil: 0903 615 490, 0905 341 093, 056/6887721

* + Vypracovanú kalkuláciu na 10 porcií,
  + Jednu fotografiu súťažného jedla, môže byť aj v elektronickej podobe s menším rozlíšením ako je 1,0 MB ( nie je podmienkou, je možné zmeniť vzhľad súťažného pokrmu pri súťaži),
  + Riadne vyplnenú prihlášku:  
    s menom súťažiaceho, adresou (alebo adresou školy – zariadenia, za ktoré bude súťažiť), telefónnym číslom na kontaktovanie a ak je to v možnostiach aj s e-mailovou adresou

**Finálové kolo**  - Finálového kola sa zúčastnia finalisti z každej kategórie, na základe výberu / iba v prípade veľkého záujmu/ Vami zaslaných kalkulácií súťažného jedla odbornou porotou.

Odborná porota bude zložená z členov SZKC viacerých klubov, aby bola zabezpečená objektivita.

**Podmienky a priebeh súťaže**

Súťaž pozostáva z prípravy **2 porcií rovnakého hlavného jedla na tému „Jeseň na tanieri“.**

**I. Suroviny pre kategóriu Senior:**

* Hlavná surovina**: *Morčacie mäso + kokosový olej*** /olej poskytuje organizátor/
* Ostatné suroviny podľa vlastného uváženia zodpovedajúce jeseni

**II. Suroviny pre kategóriu Junior:**

- hlavná surovina: ***Treska tmavá – filet, kokosový olej*** – obidve suroviny poskytuje organizátor

- ostatné suroviny podľa vlastného uváženia zodpovedajúce jeseni

**III. Súťažné podmienky pre obidve kategórie:**

 **Pracovný čas 45 minút** + nezarátava sa - 5 minút na prípravu a 5 minút na upratanie pracoviska - pri nedodržaní pracovného času bude súťažiaci diskvalifikovaný.

Je dovolené mať pred pripravené suroviny napr.:  
Zelenina očistená a umytá - nie nakrájaná,  
Zemiaky očistené a umyté - nie nakrájané,  
Mäso očistené - nie narezané, nie naklepané, nie vyformované, nie naplnené.  
Omáčky predvarené v malom množstve (fondy – nie už hotové pripravené na zohriatie).  
Časti príloh - cesta môžu byť predpečené, pred pripravené, ale musia sa ešte tepelne spracovať.   
- Každý súťažiaci si všetky suroviny /okrem tresky tmavej a kokosového oleja, ktoré poskytuje organizátor/ na prípravu jedla a príloh donesie na vlastné náklady tak isto aj pracovné pomôcky potrebné pri príprave (hrnce, panvičky, misky, metličky, varešky, naberačky, pracovné dosky, taniere, vlastnú kuchynskú technológiu, /len na 230V/....) alebo o to požiada vysielajúcu organizáciu alebo školu.

**Upozornenie: pracovať sa bude na indukčných varičoch**

**IV. Pracovná technológia poskytnutá na súťaži**

- Pracovný stôl  
- Indukčné variče  
- Konvektomat   
- Je možné si doniesť vlastné elektrické zariadenie (mixér, kúter, indukciu a iné) pripojiteľné len na 230V.

**KRITÉRIA hodnotenia:**

**Prezentácia/Inovácia**

Zahŕňa lákavú, chutnú prezentáciu, moderný štýl

0 – 25 bodov

**Zloženie**

Vyvážené jedlo – správny pomer vitamínov, uhľohydrátov, proteínov, tukov, vlákniny, zladené vo farbe a chuti, stráviteľné

0 – 25 bodov

**Správna profesionálna príprava**

Správna základná príprava jedla, korešpondujúca s dnešným moderným kulinárskym umením

0 - 25 bodov

**Úprava/Servírovanie**

Čistá úprava, žiadne umelé dekorácie, bez časovo náročných dekorácií, ilustračné naservírovanie, aby bolo možné praktické servírovanie

0 - 25 bodov

**Možný počet bodov na hodnotenie 100 bodov**

celkovo možných 100 bodov. **Pol body nebudú udeľované**

**Prezentácia studených mís, cukrárenských výrobkov a dezertov**

**Téma: Jeseň v kuchyni**

**Kategória A: Studená kuchyňa:**

* **1 slávnostná bufetová misa pre 8 osôb sa musí skladať** z:

3 hlavné prvky

3 druhy prílohy

obloha

minimálne 2 omáčky v omáčnikoch

(1 ukážkový tanier zo slávnostnej misy musí byť prezentovaný, aby bolo zrejmá veľkosť porcie pre 1 osobu). Stručný opis musí byť dodaný.

**ALEBO**

* **2 rôzne predjedlá** (jeden druh z nich pripravený ako studený a vystavený studený a jeden druh z nich pripravený teplý a vystavený studený. Stručný opis musí byť dodaný.

**ALEBO**

* **2 rôzne typy finger food, pre 6 osôb**
* hmotnosť: medzi 10 g a 20 g každý
* aby sa dali zjesť na "jedno zahryznutie"
* 1 typ pripravený na studeno a podávaný na studeno
* 1 typ pripravený na teplo a podávaný na studeno

+ ukážkový tanier s 1 kusom z každého druhu slúžiaci na prezentáciu

**KATEGÓRIA B : TEPLÁ KUCHYŇA**

* pripravené teplé a vystavené studené –
* 1 **vegetariánske trojchodové menu** pre 1 osobu (predjedlo, hlavné jedlo a dezert).

Stručný opis musí byť dodaný

**ALEBO**

* 1 **päťchodové slávnostné menu** pre 1 osobu vrátane dezertu. Stručný opis musí byť

dodaný

**KRITÉRIA HODNOTENIA pre kategóriu A a B**

**Prezentácia a inovatívnosť 0 - 25 bodov**

Všeobecný vzhľad jedál, ktoré sú prezentované lahodným, príjemným, chutným a atraktívnym spôsobom.

**Zloženie 0 - 25 bodov**

Vyvážená strava, v súlade s aktuálnymi chuťami. Farba a chuť by sa mali navzájom dopĺňať. Jedlá by mali byť funkčné, stráviteľné a ľahké. Vitamíny, uhľohydráty, proteíny tuky a vláknina musia byť vyvážené.

**Riadna a profesionálna príprava 0 - 25 bodov**

Klasické názvy by mali zodpovedať originálnym receptom, správna základná príprava jedál, správny výber aspiku, správny čas varenia mäsa a rýb.

**Usporiadanie pri podávaní 0 - 25 bodov**

Čisté a presné usporiadanie, jednoduché a funkčné, vopred nakrájané plátky mäsa by mali byť uložené sečnou rovinou hore. Príkladné usporiadanie na tanieroch a misách, aby sa umožnilo jednoduché podávanie.

**Celkový počet možných bodov: 100 bodov**

**KATEGÓRIA C: CUKRÁRINA**

● 2 rôzne individuálne dezerty pre 1 osobu pripravené ako teplé alebo studené. Stručný opis musí byť dodaný

**ALEBO**

● misa so sladkým pečivom aspoň dva druhy alebo čokoládové alebo petit fours alebo friandises pre 4 osoby ( 10 - 15g/ ks ) pre 4 osoby (s jedlou dekoráciou zodpovedajúcou voľnému výberu témy )

**(1 ukážkový tanier sa žiada pre porotu na ochutnanie**)

Všetky výstavné kusy musia byť z jedlých materiálov.

**Hodnotenie za program cukrárskeho umenia**

**Prezentácia a inovatívnosť 0 - 25 bodov**

Všeobecný vzhľad jedál, ktoré sú prezentované lahodným, príjemným, chutným a atraktívnym spôsobom.

**Zloženie 0 - 25 bodov**

Vyvážená strava, v súlade s aktuálnymi chuťami. Funkčné a stráviteľné.

**Riadna a profesionálna príprava 0 - 25 bodov**

Správna základná príprava jedla, v súlade s aktuálnymi normami cukrárstva.

**Usporiadanie pri podávaní 0 - 25 bodov**

Čisté a presné usporiadanie. Príkladné usporiadanie, aby sa umožnilo jednoduché podávanie.

**Celkový počet možných bodov: 100 bodov**

**DO ZVLÁŠTNEJ POZORNOSTI:**

**Pri hodnotení kulinárskych kategórií bude do úvahy brané nasledovné :**

* **Sezónnosť použitých surovín**
* **Kombinácia surovín**
* **Kombinácia tepelných úprav**
* **Rôznorodosť tvarov výrobkov**
* **Váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu**
* **Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov**
* **Kvalita aspikovania,**
* **Kombinácia a prirodzenosť farieb**
* **Použitie a možnosť realizácie v praxi**
* **Kompletnosť súťažného zadania**

**( počet kusov výrobkov , doplnkov atď. )**

* **Celkový dojem**

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

Zároveň sa na Vás obraciame s prosbou o propagáciu tohto podujatia vo Vašom zariadení. Obraciame sa na Vás aj s požiadavkou postúpiť tieto materiály prípadným záujemcom a v prípade potreby ich rozmnožiť. Súčasne Vás prosíme o zabezpečenie priaznivých podmienok k účasti záujemcom o tuto výstavu.

Košice, 03.07.2015 Výkonný výbor Košického klubu SZKC

**Záväzná prihláška**

**III.** Ročník súťaže Kuchár Zemplína spojenej s výstavou jedál

**konanú dňa 14. – 15. októbra 2015**

**v**školskom zariadení školský internát DÚHA v **Michalovciach**

...............................................................................................................  
Meno a priezvisko súťažiaceho

...............................................................................................................   
Kategória

...............................................................................................................  
Názov a adresa bydliska (pracoviska) školy - podľa uváženia

...............................................................................................................  
E-mailová adresa/telefón

...............................................................................................................  
Presne znenie jedla alebo exponátu /podľa vlastného uváženia/

.........................................................................................................................................  
(meno - názov školy – pracoviska) na diplom účastníka v prípade finálového kola

V.............................. dňa ............ 2015

**Osobné prehlásenie:** Súhlasím, aby moje dáta boli využívané na interné účely SZKC a zároveň súhlasím so zaradením mojej e-mailovej adresy do databázy pre zasielanie informácií a iných oznámení zo SZKC.

Prihlášku s fotografiou a kalkuláciou je potrebné zaslať e-mailom alebo poštou  
najneskôr do **5. 10. 2015**  
na adresu: SOŠOaS, Mgr. Rudašová Slávka, Špitálska č. 8 , 071 01 Michalovce

E-mail: [milenap17@gmail.com](mailto:milenap17@gmail.com), mobil: 0903 615 490, 0905 341 093, 056/6887721

 \*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Kalkulačný list**

Názov súťažného jedla:

Kalkulácia na 10 porcií:

Výrobný postup: