 **** 

**Tatranský klub a SZKC**

**vyhlasuje súťaž *Tatranský Kuchár 2018***

***9.5. 2018***

**XXVII. JARNÚ GASTRONOMICKÚ VÝSTAVU JEDÁL A CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV**

**Hlavný sponzor súťaže: Trans Gourmet**

**Lunys s.r.o**

**A-Z gastro**

**Fagor**

**Prezentácia firiem:**

**Zepter**

**Profikuchár**

**Farm Frites**

**Fega Frost**

**Metro cash & carry**

**Chef Works**

**Zeus**

**Unilever**

**Kotany**

**Gurmeko**

**Accom Slovakia**

**Debic**

**Big Green Egg - Slovakia**

**La Lorraine**

**Gazdovia**

**Caffe Diemme**

**Berto SK**

**TransGourmet**

**Lunys**

**Martin QQ**

**Liptovske mliekarne**

**Robot coupe**

**Mirel Vratimov**

**Pečivarne L.H.**

**Omes**

**INFORMÁCIE**

* **7.00 h** Štart prvých súťažiacich finálového kola Tatranský Kuchár 2018,
* **7.00 – 9.30 h** Prezentácia, uloženie mís a exponátov, k jednému vystavovanému exponátu je prístup povolený dvom osobám,
* **10.00 h** Slávnostné otvorenie výstavy,
* **10.30 – 14.30 h** Sprievodné akcie,
* **16.00 – 18.00 h** Odovzdávanie cien a diplomov
* Ukončenie výstavy.

**Odporúčaná možnosť ubytovania v okolí:**

* Hotel FIS \*\*\*
* Hotel Toliar \*\*\*
* Hotel Crocus \*\*\*\*
* Hotel Panorama\*\*\*\*

**Súťaž je vyhlásená v dvoch kategóriách:**

**I. kategória: Senior** - Profesionálni kuchári z hotelových a reštauračných zariadení

**II. kategória**: **Junior** - Žiaci stredných, hotelových a učňovských odborných škôl

**K vystavovanému exponátu – obdržia súťažiaci dve voľné vstupenky na výstavu.**

**Propozície súťaže**

**1.Zápisné na súťaž v kategórií:**

**JUNIOR 8 €** - uhradiť pri prezentácii

**(nečlen SZKC) SENIOR 15 €** - uhradiť pri prezentácii

**(člen SZKC) SENIOR 10 €** - uhradiť pri prezentácii

* pre každého súťažiaceho bude v rámci zápisného zabezpečený obed
* pre ostatných účastníkov bude možnosť zakúpenia **obedu za 4,00 €**

**2.Výberové kolo: Kontaktovaní budú iba postupujúci súťažiaci najneskôr do 2.5 .2018**

**3. Finálové kolo** Bude sa konať na 27. ročníku Jarnej gastronomickej výstave jedál a cukrárenských výrobkov Tatranského Klubu – SZKC, v **Slalom Restaurant – gastronomický komplex lyžiarskeho areálu Štrbské pleso dňa 9.5.2018.**

**Vstupné pre verejnosť : 2€**

**Výberové kolo**

**Každý súťažiaci musí do 30.04. 2018 zaslať na email**

**Karol Sklenár –Predseda Tatranského klubu (0917 955 384)**

**e-mail: t**[**atranskyklub@gmail.com**](mailto:atranskyklub@gmail.com)

* Vypracovanú kalkuláciu na 3 porcie
* Riadne vyplnenú prihlášku s menom súťažiaceho, adresou školy alebo zariadenia, za ktoré bude súťažiť, telefónnym číslom na kontaktovanie v prípade postupu a ak je to v možnostiach aj emailovou adresou.

**Finálové kolo**

* Finálového kola sa zúčastnia finalisti z každej kategórie, na základe výberu Vami zaslaných kalkulácií súťažného jedla odbornou porotou.
* Odborná porota bude zastúpená z členov **SZKC** aj na 27. Jarnej gastronomickej výstave, dňa 09.05.2018 **v Slalom Restaurant, Štrbské Pleso**

**Podmienky a priebeh súťaže Kuchár SENIOR**

**A. Teplá kuchyňa LIVE**

Súťaž pozostáva z prípravy **3 porcií rovnakého hlavného jedla.**

**Povinné suroviny sú určené a to konkrétne:**

* **Jahňacie mäso**
* **Bryndza**
* **Lesné huby**
* **Ostatné suroviny podľa vlastného uváženia, sezónnosť surovín nie je povinná**
* **Pracovný čas 50 minút**, nezarátava sa 5 minút na prípravu a 5 minút na upratanie pracovísk.
* 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, naklepané, vyformované, naplnené,

omáčky predvarené v malom množstve (fondy – nie už hotové pripravené k zohriatiu),

časti príloh - cesta môžu byť predpečené, pred pripravené, ale musia sa ešte tepelne

spracovať.

* **Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady rovnako aj pracovné pomôcky potrebné pri príprave (hrnce, panvičky /vhodné na INDUKCIU/ misky, metličky, varešky, naberačky, pracovné dosky, taniere, vlastnú kuchynskú technológiu /len na 230V/....) alebo o to požiada vysielajúcu organizáciu alebo školu. NIE - Mikrovlnné rúry**

**Každý súťažiaci je povinný vystupovať pri súťaži v kuchárskej uniforme, ktorá by mala pozostávať: kuchárske nohavice, rondon, kuchárske topánky, čiapka. Zásteru zabezpečuje organizátor súťaže.**

**Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**

* Pracovný stôl
* Chladiaci stôl
* Dvojplatnička **indukčná**
* Indukčný gril
* Konvektomat firmy FAGOR
* Je možné si doniesť vlastné elektrické zariadenie (mixér, kúter, indukciu a iné) pripojiteľné len na 230V.
* Možnosť použitia tanierov na servírovanie od firmy A-Z gastro

**Hodnotiace kritéria a body**

* Predpríprava pracoviska, kalkulácie 10 bodov
* Hygiena 10 bodov
* Správnosť technologických postupov 20 bodov
* Chuť jedla, estetická úprava jedla 40 bodov
* Kreativita jedla, ekonomika, hospodárnosť 20 bodov

**SPOLU 100 bodov**

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

**B“ Studená kuchyňa**

**Téma:** **Jar a Tatranský les**

**Možnosti výberu súťažných úloh:**

1. Príprava slávnostnej misy pre 8 osôb s ukážkovým tanierom a 2 druhmi omáčok v omáčniku

2. Príprava troch rôznych teplých predjedál, vystavovaných na studeno

3. Príprava teplého trojchodového menu vystavovaného na studeno

4. Finger food 4 druhy po 4 ks o maximálnej váhe jedného 20g

5. Príprava troch rôznych reštauračných dezertov jeden o maximálnej váhe 80g vystavovaných na studeno

**Poznámka:** súťažiaci si môže vybrať 1-5 súťažné úlohy.

**Podmienky a priebeh súťaže Kuchár JUNIOR**

**A. Teplá kuchyňa LIVE**

Súťaž pozostáva z prípravy **3 porcií rovnakého hlavného jedla**

**Povinné suroviny sú určené a to konkrétne:**

* **Jahňacie mäso**
* **Bryndza**
* **Lesné huby**
* **Ostatné suroviny podľa vlastného uváženia, sezónnosť surovín nie je povinná**
* **Pracovný čas 50 minút**, nezarátava sa 5 minút na prípravu a 5 minút na upratanie pracovísk.
* 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, naklepané, vyformované, naplnené,

omáčky predvarené v malom množstve (fondy – nie už hotové pripravené k zohriatiu),

časti príloh - cesta môžu byť predpečené, pred pripravené, ale musia sa ešte tepelne

spracovať.

* **Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady rovnako aj pracovné pomôcky potrebné pri príprave (hrnce, panvičky /vhodné na INDUKCIU/ misky, metličky, varešky, naberačky, pracovné dosky, taniere, vlastnú kuchynskú technológiu /len na 230V/....) alebo o to požiada vysielajúcu organizáciu alebo školu. NIE - Mikrovlnné rúry**

**Každý súťažiaci Junior je povinný vystupovať pri súťaži v kuchárskej uniforme ktorá by mala pozostávať: kuchárske nohavice, rondon, kuchárske topánky, čiapka, zásteru zabezpečuje organizátor súťaže**

**Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**

* Pracovný stôl
* Chladiaci stôl
* Dvojplatnička **indukčná**
* Indukčný gril
* Konvektomat firmy FAGOR
* Je možné si doniesť vlastné elektrické zariadenie (mixér, kúter, indukciu a iné) pripojiteľné len na 230V.
* Možnosť použitia tanierov na servírovanie od firmy A-Z gastro

**Hodnotiace kritéria a body**

* Predpríprava pracoviska, kalkulácie 10 bodov
* Hygiena 10 bodov
* Správnosť technologických postupov 20 bodov
* Chuť jedla, estetická úprava jedla 40 bodov
* Kreativita jedla, ekonomika, hospodárnosť 20 bodov

**SPOLU 100 bodov**

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

**B“ Studená kuchyňa**

**Téma:** **Jar a Tatranský Les**

**Možnosti výberu súťažných úloh:**

1. Príprava slávnostnej misy pre 8 osôb s ukážkovým tanierom a 2 druhmi omáčok v omáčniku

2. Príprava troch rôznych teplých predjedál, vystavovaných na studeno

3. Príprava teplého trojchodového menu vystavovaného na studeno

4. Finger food 4 druhy po 4 ks o maximálnej váhe jedného 20g

5. Príprava troch rôznych reštauračných dezertov jeden o maximálnej váhe 80g vystavovaných na studeno.

**Poznámka:** súťažiaci si môže vybrať 1-5 súťažné úlohy.

Prosíme súťažiacich, aby si na súťaž priniesli popisky s úplnými názvami súťažných jedál ako aj receptúru – platí pre všetky kategórie

**Záväzná prihláška**

|  |  |
| --- | --- |
| Meno a priezvisko súťažiaceho |  |
| Presná adresa |  |
| E – mail |  |
| Telefón |  |
| Škola / pracovisko |  |
| Ulica, číslo : |  |
| PSČ, Mesto – obec |  |
| E-mail : |  |
| Telefón |  |
| **Kategória:**  **JUNIOR**□ **SENIOR** □  **Teplá kuchyňa** □  **Studená kuchyňa** □ Úloha 1-□ 2-□ 3-□ 4-□ 5-□  *Zaškrtnite vyhovujúce*  □ **áno**  súhlasím s tým, aby osobné údaje uvedené v tejto prihláške boli spracované a použité pre internú potrebu SZKC a meno, priezvisko a názov zamestnávateľa / školy bolo zverejnené na web stránke SZKC - vyhlásenie výsledkov súťaže, prípadne uvedené v odbornom článku zameranom na túto súťaž | |
| V ............................. dňa ............................. 2018 podpis................................... | |
| Prosíme súťažiacich, aby si na súťaž priniesli popisky s úplnými názvami súťažných jedál ako aj receptúru – platí pre všetky kategórie*.*  **Prihlášku a kalkuláciou je potrebné zaslať e-mailom**  **najneskôr do 30. apríla 2018**  **Karol Sklenár Predseda TK SZKC, e-mail:** [tatranskyklub@gmail.com](mailto:tatranskyklub@gmail.com)  **Prosíme všetkých vystavovateľov o včasné zaslanie svojej prihlášky na výstavu z dôvodu zabezpečenia miesta k vystaveniu exponátu a zabezpečenie diplomu.** | |

**R e c e p t ú r a**

|  |
| --- |
| Meno, priezvisko: .................................................................  Názov školy/pracoviska: .................................................................  Adresa: .................................................................  Kategória: .................................................................  Názov jedla: ................................................................................................................................  .....................................................................................................................................................  Ingrediencie:  Technologický postup: |