**Cukrár 2018**

**Termín konania: 8. november 2018**

**Miesto konania: Event House, Bytčická 16, Žilina**

**Súťažné kategórie: cukrár junior, cukrár senior**

**C/1** –**misa so sladkým pečivom**, čokoládové, petit fours alebo friandises, 4 rôzne druhy pre   
5 osôb (6g – 14g kus) a jeden tanier s jedným kusom z každého druhu na degustáciu.

**C/2** **– 3 rôzne tanierové dezerty** pripravované ako studené alebo teplé, pre jednu osobu

(1 dodatočný tanier pre porotu na ochutnanie)

**C/3** – **cukrárska artistika** – karamel, čokoláda, marcipán, perník, cukor, 1

výstavný kus ( min.výška 30cm a viac, 3 D výrobky )

**V kategórii cukrár senior súťaží 1 súťažiaci.**

**V kategórii cukrár junior môžu súťažiť dvaja súťažiaci .**

**Všeobecné podmienky:**

* Zúčastniť sa môžu školy reštaurácie a súkromné osoby po zaslaní záväznej prihlášky.
* Štartovné je potrebné uhradiť pri príchode účastníkov, senior 20€ (člen SZKC 15€)

junior 15€ (člen SZKC 12€).

* Každý prihlásený účastník bude mať k dispozícii vyhradený priestor na vystavenie exponátu.
* Výrobky treba priniesť už hotové, pri ich príprave je nutné dodržať hygienické predpisy.
* Ku každému exponátu je nutné vyhotoviť popisy.
* Náklady na exponát si súťažiaci hradí sám.
* Výrobky budú vystavované počas priebehu celej súťaže alebo podľa pokynov organizátora.
* Po ukončení súťaže si každý svoj exponát znehodnotí.
* Vystavený exponát a inventár je majetkom súťažiaceho, organizátor za prípadné poškodenie alebo stratu nenesie zodpovednosť.

**Záväzné prihlášky zasielajte na adresu:**

E-mail: [zilinskyklub@gmail.com](mailto:zilinskyklub@gmail.com)

Pre informácie o súťažných kategóriách kontaktujte Tel. číslo: +421 908 433 839

**Kritériá pre hodnotenie:**

* 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**

**Bodové hodnotenie:**

* prezentácia a inovácia 25 bodov
* kompozícia 25 bodov
* profesionálna príprava 25 bodov
* servírovanie a aranžovanie 25 bodov

**Spolu 100 bodov**

**Doporučený príspevok na rozvoj gastronómie v Žilinskom kraji:**

pre verejnosť 2,00-€  
pre školy 0,50-€ za žiaka

**Časový harmonogram:**

Registrácia účastníkov súťaže **7,30hod. (do 9,00hod., vyloženie exponátov.)**

Začiatok súťaže **8,00hod.**

Oficiálne otvorenie súťaže **9,00hod.**

Obed **12,00-13,00hod. (v priestoroch Event House Žilina)**

Vyhodnotenie a udeľovanie cien **14,00-15,00hod.**

Oficiálne ukončenie súťaže **16,00hod.**

**Prezentačný program:**

V priebehu súťaže sa budú prezentovať naši partneri, spoločnosti a školy zaoberajúce sa gastronómiou:

* Novými technologickými postupmi jedál a rôznych surovín
* Ochutnávkou viacerých druhov vína, piva, kávy, čokolády, výrobkov z mäsa a rýb, zeleniny, ovocia a ďalších potravinárskych produktov
* Prezentovanie stolovania a slávnostných tabúľ

**Cukrár 2018**

*Prihláška*

Meno a priezvisko: .........................................................................................................................

Adresa: ...........................................................................................................................................

.........................................................................................................................................................

Telefón: ..........................................................................................................................................

E-mail: ............................................................................................................................................

Súťažná kategória: .........................................................................................................................

Firma: .............................................................................................................................................

Dátum Podpis.......................................

**Súhlas dotknutej osoby – účasť na vzdelávacej aktivite (školenie, kurz, súťaž) prevádzkovateľa**

Zákona NR SR 18/2018 Z.z. o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon o ochrane osobných údajov“).

Svojim podpisom udeľujem súhlas prevádzkovateľovi Slovenský zväz kuchárov a cukrárov   
so spracúvaním mojich osobných údajov formou vyhotovovania alebo získavania (fotografie, videá, výsledky vzdelávacej aktivity organizovanej prevádzkovateľom, ktorej som sa zúčastnil), zhromažďovania na nosičoch osobných údajov (fyzické i dátové nosiče), usporadúvania, uchovávania, zverejňovania mojich osobných údajov, pre účel zverejňovania informácií o vzdelávacej aktivite.

Moje osobné údaje budú spracúvané v nasledujúcom rozsahu:

* meno a priezvisko,
* číslo telefónu
* e-mail
* adresa školy alebo zamestnávateľa
* údaje o výsledkoch vzdelávacej aktivity „..............NÁZOV AKTIVITY ........................““

 Áno  Nie

* [www.szkc.sk](http://www.szkc.sk/) **a webových sídlach klubov SZKC**
* **Facebookových sídlach SZKC a klubov SZKC**

Som si vedomý, že vyslovený súhlas môžem kedykoľvek písomne odvolať.

V ..................................... dňa: ........................

Podpis: