***ŽILINSKÝ KLUB KUCHÁROV A CUKRÁROV***
Vás pozýva na súťaž
***ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ 2018***

***8. novembra 2018 v Event House Žilina, Bytčická 16***

**Súťažné kategórie:**

1. **KUCHÁR**
*SENIOR (určená kuchárom hotelových a reštauračných zariadení)
JUNIOR (určená žiakom stredných odborných škôl)*

**Súťažné disciplíny*:***
**a) STUDENÁ KUCHYŇA**

Možnosti výberu súťažných úloh:

* Príprava slávnostnej misy pre 8 osôb s ukážkovým tanierom a 2 druhmi omáčok v omáčniku.
* Príprava troch rôznych predjedál podľa vlastného výberu.
* Príprava teplého trojchodového menu vystavovaného na studeno.

*Poznámka: súťažiaci si môže vybrať 1-3 súťažné úlohy.*

**b) DVOJCHODOVÉ MENU**

1. **Studené predjedlá**

**/ľubovoľné studené predjedlá/**

1. **Teplé jedlá z bravčového karé a smotany**

**/povinná surovina bravčové karé a smotana/**

Súťažná úloha:

* Servírovanie dvoch porcií rovnakého studeného predjedla a príprava dvoch porcií teplého jedla z ľubovoľných surovín

**Žilinský klub kuchárov a cukrárov vyhodnotí 12 najlepších súťažiacich na základe receptúr a technologických postupov, ktorí sa zúčastnia finálového kola.**

1. **STREET FOOD**

*SENIOR (určená kuchárom hotelových a reštauračných zariadení)*
Príprava a servírovanie ľubovoľného street food jedla.

Každý súťažiaci pripraví 4 porcie street food jedla.

**Žilinský klub kuchárov a cukrárov vyhodnotí 10 najlepších súťažiacich na základe receptúr a technologických postupov, ktorí sa zúčastnia finálového kola.**

1. **PEKÁR***SENIOR (určená kuchárom, cukrárom, pekárom a širokej verejnosti)*

Súťažná úloha:

* Príprava domáceho chleba tradičným spôsobom

**/povinné nakrájanie časti chleba kvôli degustácií/**

**POKYNY:**

Súťažná disciplína: **STUDENÁ KUCHYŇA**

- sezónnosť použitých surovín, kombinácia surovín,
- kombinácia tepelných úprav, rôznorodosť tvarov výrobkov,
- hmotnosť jedla,
- nápaditosť, kreativita a uloženie výrobkov,
- možnosť využitia v praxi,
- celkový dojem.

**Bodové hodnotenie:**
- prezentácia a inovácia, (zaujímavá prezentácia a moderný štýl) 0-50 bodov
- úprava a servírovanie
 (čistota úpravy, vhodnosť použitých dekorácií, praktickosť servírovania) 0-50 bodov
 **Spolu 100 bodov**

Súťažná disciplína: **DVOJCHODOVÉ MENU**

- pracovný čas 50 minút+ 5 minút príprava pracoviska+ 5 minút upratanie pracoviska(pri nedodržaní pracovného času bude súťažiaci diskvalifikovaný)

-suroviny na studené predjedlá môžu byť pripravené a prinesené na súťaž, musia byť servírované počas časového limitu- nie je povinné predjedlá želatínovať

**Použitie surovín podľa vlastného výberu ( je dovolené mať predpripravené suroviny):**

* očistená a umytá zelenina(nie nakrájaná)
* očistené a umyté zemiaky(nie krájané)
* očistené a umyté bravčové karé
* v malom množstve základné omáčky(pripravené na ďalšie dokončenie, nie hotové)
* časti príloh(tepelne neupravené hotové cestá, tepelne neupravené cestoviny)
* ozdoby, chipsy, slamy atď. môžu byť hotové

Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady, rovnako aj pracovné pomôcky(hrnce, panvice, misky, metličky, varechy, pracovné dosky, inventár potrebný na servírovanie).

Každý súťažiaci sa musí riadiť pravidlami HACCP.

**Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**

* pracovný stôl
* malý konvektomat (max na ½ GN, len na pečenie)
* indukčná dvojplatňa
* 4ks tanierov na prezentáciu jedál **(povinné použiť)**

Súťažiaci si môžu doniesť vlastné elektrické zariadenia (mixér, kuchynský robot.....) pripojiteľné len na 220V.

**Bodové hodnotenie:**

predpríprava pracoviska 10 bodov

hygiena 20 bodov

dodržanie technologických postupov 30 bodov

chuť a estetická úprava jedla 40 bodov

 **Spolu 100 bodov**

Súťažná disciplína: **STREET FOOD**

**-** pracovný čas 30 minút+ 5 minút príprava pracoviska+ 5 minút upratanie pracoviska(pri nedodržaní pracovného času bude súťažiaci diskvalifikovaný)

**Použitie surovín podľa vlastného výberu ( je dovolené mať predpripravené suroviny):**

* tepelne upravené mäso podľa vlastného výberu
* upečené pečivá, placky, tortilly
* rôzne druhy cestovín
* ľubovoľné studené omáčky
* očistená a umytá zelenina(nie nakrájaná)

Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady, rovnako aj pracovné pomôcky (hrnce, panvice, misky, metličky, varechy, pracovné dosky, inventár potrebný na servírovanie).

Každý súťažiaci sa musí riadiť pravidlami HACCP.

**Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**

* pracovný stôl
* opekacia platňa
* -fritéza
* indukčná dvojplatňa

Súťažiaci si môžu doniesť vlastné elektrické zariadenia (mixér, kuchynský robot,...) pripojiteľné len na 220V.

**Bodové hodnotenie:**

predpríprava pracoviska 10 bodov

hygiena 20 bodov

dodržanie technologických postupov 30 bodov

chuť a estetická úprava jedla 40 bodov

 **Spolu 100 bodov**

Súťažná disciplína: **PEKÁR SENIOR**

**Podmienky a kritériá hodnotenia :**

* príprava 2 kusov chleba tradičným spôsobom (jeden kus určený na degustáciu, jeden kus na prezentáciu)
* vhodnosť použitých surovín
* nápaditosť a kreativita prípravy chleba
* celkový dojem

**Bodové hodnotenie:**
 prezentácia a inovácia, (zaujímavá prezentácia a moderný štýl) 0-50 bodov
 chuť a estetická úprava chleba 0-50 bodov
 **Spolu 100 bodov**

**Poznámka: Súťažiaci si prinesie inventár potrebný na prezentáciu 1 ks chleba.**

**Organizátori súťaže odporúčajú:**

- nepoužívať nejedlé materiály

- dodržiavať technologický postup prípravy

- aplikovať moderné trendy

- dodržať veľkosť výrobkov

- rozmanitosť povrchovej úpravy výrobkov

- nekombinovať mäso s ovocím ( iba v prípade ak ide o plnku)

- vyvarovať sa tmavým výrobkom

- plnené mäsá musia obsahovať viac mäsa ako plnky

- dodržať správne používanie aspiku
- používať blanšírovanú zeleninu

- používať primerané množstvá výrobkov

- okraje mís a tanierov musia ostať voľné

- doplniť misy a jedlá o omáčky v omáčniku

 **Prosíme súťažiacich, aby si priniesli popisky s úplnými názvami jedál, s uvedením mena, priezviska a organizácie, ktorú zastupujú. Súťažiaci, ktorý nedodrží tieto podmienky, bude diskvalifikovaný.**

**Informácie o priebehu súťaže a časový harmonogram:**

Výstava exponátov sa uskutoční v priestoroch **Event House , Bytčická 16, Žilina**

**Štartovné**

Kategória SENIOR 20,-€ (členovia SZKC 15€ )

Kategória JUNIOR 15,-€(členovia SZKC 12€ )

Kategória STREET FOOD 20,-€ (členovia SZKC 15€ )

**Príspevok za štartovné je potrebné uhradiť na mieste.**

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

pre verejnosť 2,-€

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 **15,00-16,00hod.**

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, výrobkov z mäsa a rýb, zeleniny, ovocia a ďalších potravinárskych produktov
* prezentovanie stolovania a slávnostných tabúľ

**Súťažiaci v stanovenom termíne (do 28. októbra 2018) pošlú s prihláškou receptúru.**

**Žilinsky klub kuchárov a cukrárov oboznámi súťažiacich o účasti (prípadne neúčasti) vo finálovom kole do 1. novembra 2018.**

Vyplnené záväzné prihlášky je potrebné zaslať **do 28.októbra 2018** na adresu:

E-mail: zilinskyklub@gmail.com
Tel. číslo: +421 902 214 187

***Záväzná prihláška***

 *7. ročník súťaže*

## ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ 2018

 *Event House Žilina, 8.November 2018*

 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:

**R e c e p t ú r a**

kuchár

Meno, priezvisko: ..................................................................................................................

Názov školy / pracoviska, adresa :

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

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

Názov jedla:

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

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

Ingrediencie:

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

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

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

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

Technologický postup:

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

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

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

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

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

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

Dátum: ...................................................