 

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**

****

**A**

**ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA**

****

pod záštitou

**MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



organizujú

**8. ročník semifinálového kola postupovej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl**

v odbore kuchár v školskom roku 2018/2019

**Skills Slovakia - Gastro Junior**

**METRO CUP - KUCHÁR**

**Organizátori súťaže**:

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov

Gorkého 10, 811 01 Bratislava 1



Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky



Štátny inštitút odborného vzdelávania

Bellova 54/A, 837 63 Bratislava



**Kontaktné osoby:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

**Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC**  [szkc@szkc.sk](mailto:szkc@szkc.sk)

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Nové Zámky:

**Ing. Miroslav Bohát – riaditeľ školy**

[bohat.miroslav@gmail.com](mailto:bohat.miroslav@gmail.com)

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

**Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia**

[puchovska@siov.sk](mailto:puchovska@siov.sk)

**Eva Bugajová – Skills Slovakia**

[eva.bugajova@siov.sk](mailto:eva.bugajova@siov.sk)

**Odborný garant súťaže:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov



**Záštitu prevzalo:**

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

****

**Generálny partner METRO Cash & Carry SR**



**Hlavní partneri:**

  K:\LOGA\Elektronické formy\A-Z GASTRO\azgastro_ – kópia.jpg

   

Partneri súťaže:

 

**PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

**Podmienky prihlásenia:**

**súťaže sa môžu zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore**

**Kuchár – kuchárka**

**Súťažiaci musia v termíne do 14. novembra 2018 elektronicky** zaslať na e-mail**:** [**szkc@szkc.sk**](mailto:szkc@szkc.sk) **vyplnenú ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU , ktorá je zverejnená na portáli ŠIOV** [**www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro**](http://www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro) **a na** [**www.szkc.sk**](http://www.szkc.sk)

**Na semifinálové kolo spolu s prihláškou pošlite aj vyplnené tlačivo RECEPTÚRA súťažného pokrmu:**

* Meno a priezvisko súťažiaceho
* Názov a úplnú adresu školy
* Názov jedla
* Ingrediencie
* Kalkuláciu na 4 porcie
* Písomnú prípravu – popis

**K receptúre priložte fotografiu hlavného jedla**

**Štartovné vo výške 30,00 Eur** vrátane DPH **je potrebné uhradiť do 12. 11. 2018 na účet SZKC:**

**Bankové spojenie:**

**VUB a.s. Bratislava**

**Číslo účtu:85934012**

**IBAN: SK6902000000000085934012**

**BIC: SUBASKBX**

**Variabilný symbol 2018**

**Špecificky symbol: IČO vysielajúcej školy**

**Termín súťaže**

**Školské kolá: október 2018 – 08. november 2018**

**Semifinálové kolá**

Do semifinálového kola postupuje 16 súťažiacich.

**04. decembra 2018 Nové Zámky**

**Celoštátne kolo:**

Do celoštátneho kola postupuje 6 najúspešnejších súťažiacich zo semifinálového kola v danom odbore

**24. januára 2019 Incheba, Bratislava**

**Miesto konania súťaže**

**Školské kolá**

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár

**Semifinálové kolo:**

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky

**Celoštátne kolo**

Výstavné a kongresové centrum Incheba a.s., Viedenská cesta 5, Bratislava

**Pokyny k semifinálovému kolu**

**Písomná príprava:**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár, písomnú prípravu, kalkuláciu na **4 porcie a fotografiu hotového jedla** zašle spolu s prihláškou.

Kópiu písomnej prípravy si nechajú odborní učitelia pre moderovanie. K moderovaniu je potrebné si pripraviť aj nejaké záujmy a koníčky.

**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.

**Pracovné oblečenie a úprava zovňajšku**

Musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie.

**Postupové zásady** :

Počet súťažiacich z jednej akadémie alebo školy je obmedzený na 1 žiaka.

**Kľúč k postupu do celoštátneho kola:**

Škola do súťaže prihlasuje víťaza školského kola.

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie šestnásť súťažiacich z daného odboru, ktorí postúpia do semifinálového kola súťaže.

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále je nemenné. Organizátor má právo presunúť súťažiacich do iného kraja.

**Víťazi semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 6 súťažiacich.**

**PRACOVNÉ POKYNY**

**Pracovné pomôcky a inventár súťažiacich**

**Každý súťažiaci si prinesie vlastný inventár a pomôcky.**

**Príprava pred súťažným vystúpením:**

Tzv. manipulačný priestor – príprava, teplá a studená voda a upratovanie.

**Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:**

Súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie.

Súťažiaci servírujú pokrm na vlastný servis – 4 rovnaké taniere.

**Hlavná surovina**:

**Kuracie prsia s kožou (200 g na jednu porciu).**

**Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného pokrmu v semifinálovom kole, ako aj hlavnú surovinu si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii.**

Poznámka:

**Finálové kolo: MYSTERY BOX – všetky suroviny zabezpečuje organizátor súťaže**

**Súťažná úloha**

**Príprava 4 (slovom štyroch) porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 120 minút.**

**Súťažiaci je povinný pripraviť štyri rovnaké porcie s využitím povinnej suroviny - kuracie prsia s kožou. Základným mottom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo s charakterom „Špecialita regiónu – v modernej úprave“, teda jedlo, ktoré vychádza z kulinárskych tradícií regiónu, z ktorého sa súťažiaci do súťaže prihlásil.**

**Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou časťou technického hodnotenia.**

* **Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu hlavnej suroviny.**
* **Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov.**
* **Vytvorenie moderného slovenského 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.**
* **Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy.**
* **Súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 4x rovnaký tanier.**
* **Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.**
* **Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.**
* **Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.**
* **Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaží rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút (**nezavinené súťažiacim**), môže súťažiaci na vlastnú žiadosť začať súťažnú úlohu znova. Čas začiatku určí hodnotiaca komisia.**

**Nie je povolené** priniesť si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané,

nastrúhané, atď. )

**Vopred povolené sú nasledujúce prípravy:**

* **Šaláty :**

Očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané.

* **Zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule** - očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové.

* **Suroviny**

Základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované,

neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené.

* Pevné cestá.

**Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov.**

**Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním.**

**Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore KUCHÁR**

* Hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
* Príprava pracoviska
* Dodržiavanie gastronomických pravidiel
* Kombinácia tepelných úprav
* Dodržiavanie správnosti kalkulácie
* Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
* Kompletnosť súťažného zadania
* Využitie surovín k zadanej téme
* Sezónnosť použitých surovín
* Kombinácia surovín
* Rôznorodosť tvarov výrobkov
* Váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu
* Kombinácia a prirodzenosť farieb
* Použitie a možnosť realizácie v praxi
* Minimalizovanie odpadu
* Schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie
* Komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni
* Schopnosť pohotovo reagovať
* Profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností
* Prezentácia jedla
* Chuť pokrmu
* Dodržiavanie časových limitov
* **Celkový dojem**

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

**Bodové hodnotenie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Súťažná úloha** | **Maximálny**  **Počet bodov** | **Minimálny**  **Počet bodov** | **Spolu** |
| Mise en place | 10 | 0 | 10 |
| Použitie surovín | 20 | 0 | 20 |
| Zostava pokrmu a technologické postupy | 10 | 0 | 10 |
| Dodržanie časového  limitu | 05 | 0 | 05 |
| Chuť | 45 | 0 | 45 |
| Prezentácia jedla | 10 | 0 | 10 |
| **SPOLU** | **100** | **0** | **100** |

**Receptúra súťažného pokrmu**

**kuchár 2018/2019**

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

Názov školy, adresa: ........................................................................................................................................

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

Názov jedla: ...................................................................................................................

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

Ingrediencie:

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

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

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

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

Kalkulácia (4 porcií):

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

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

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

Postup (popis):

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

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

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

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

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

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

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