|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Screen%20Shot%202017-10-27%20at%2013 | **Banskobystrický klub****Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov**Tatrámska 10,97411 Banská Bystrica  | **untitled** |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Banskobystrický GASTRO CUP 2019**

 **Memoriál Jána Michnu**

 **ORGANIZAČNÉ POKYNY**

1. Súťaž je určená pre jednotlivcov v odbore kuchár senior, kuchár junior, kuchár majster OV, cukrár senior a cukrár junior. Každý pracuje sám bez pomocníka
2. Zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a  súkromné osoby.

1. Ku všetkým vystavovaným exponátom treba priniesť popisky – **sú nevyhnuté** – **zabezpečí súťažiaci**
2. Súťaž bude prebiehať v kuchynskom štúdiu
3. V kuchynskom štúdiu bude mať každý súťažiaci k dispozícii: , **Konvektomat, gril, indukčnú platňa, pracovný stôl, drez s tečúcou vodou**

**Možnosť použitia zariadenia pri varení:**

**1 x nerezový stôl so smetným košom, zásuvkami a infra policou**

**1 x kombinovaný robot (krájač-kúter) robot coupe**

**1 x ponorný mixér robot coupe**

**1 x termomix robot cook - robot coupe**

**1 x poloprofesionálna vákuová balička ( samozrejme sáčky dáme grátis )**

**1 x  podpultová chladnička**

**1 x zadymovač 100% chefs (samozrejme piliny a poklop pr. 18cm k tomu)**

1. Ostatný inventár – kuchynské náčinie ako

 nože, vidličky, ocieľky, lopatky a pod. (riad na indukčné varidlo) si zabezpečí súťažiaci.

1. Porcelán na servírovanie (2 výstavné taniere) si zabezpečí súťažiaci.
2. Každý súťažiaci má 45 minút na splnenie súťažnej úlohy a 5 minút na upratanie priestoru.
3. Špeciálne suroviny na prípravu jedál si zabezpečí súťažiaci sám (bylinky, vňate, hríby... šľahačku, ovocie , topingy a pod.)
4. Výrobky budú vystavované v priestoroch Hotela LUX
5. Súťaž sa bude konať

 15.marca 2019 od 08,00 – kuchár junior
 15.apríla 2019od 08,00 **–**poézia v gastronómii

 15.marca 2019 od 8,00-majster OV stredných škôl 16.marca 2019 od 08,00 – kuchári seniori

**13 Vypracované KALKULÁCIE na 10 porcií súťažného jedla a Záväzné prihlášky je**

 **potrebné zaslať**

 **do 28.2.2019**

 na adresu:

Banskobystrický klub SZKC

Tatranska 10,97411 Banská Bystrica

e-mail:bbkuchari@gmail.com

Riaditeľ súťaže

Richard Cisár mobil: 0907 60 4686

Podpredsedovia klubu:

 René Kotlas

 Lukáš Guzman

14.Riadne vyplnená prihláška musí obsahovať:

 meno súťažiaceho s adresou (alebo adresou školy– zariadenia), telefónne číslo na

 kontaktovanie a ak je to v možnostiach aj e-mailovú adresou.

15.Vyhlásenie výsledkov sa bude konať v deň suťaže deň približne o 17.00

**16.Súťažiaci pred nástupom uhradia štartovné vo výške:**

 **člen SZKC : 10,00 Eur vrátane DPH**

 **nečlenovia : 15,00 Eur vrátane DPH**

**Úhradu možno vykonať aj bankovým prevodom:**

**Bankové spojenie:**

Tatra banka

Číslo účtu: 2921883708

IBAN: SK04 1100 0000 0029 2188 3708

SWIFT: TATRSKBX

**Do správy pre prijímateľa uveďte** meno a priezvisko súťažiaceho (kvôli identifikácii platby)

**KATEGÓRIE PRE SÚŤAŽIACICH**

**1. KUCHÁRI JUNIORI,SENIORI, MAJSTRI OV (varenie na živo)**

**Súťažná úloha:**

**príprava 2 porcie moderného inovatívneho teplého pokrmu s prílohami v časom limite 45 minút.**

**Kuchári seniori: Limitovaný počet súťažiacich 14**

Hlavná surovina“ **Jahňací chrbát s kosťou** (zabezpečí organizátor)

Súťažiaci je povinný pripraviť 2 rovnaké porcie súťažného jedla

**Kuchári juniori: Limitovaný počet súťažiacich 14**

Hlavná surovina: “ **Jahňací chrbát s kosťou** (zabezpečí organizátor)

Súťažiaci je povinný pripraviť 2 rovnaké porcie súťažného jedla

**Majster OV/odborný výchovy/ stredných odborných škol: Limitovaný počet súťažiacich 8**

Hlavná surovina“ **Jahňací chrbát s kosťou** (zabezpečí organizátor)

Súťažiaci je povinný pripraviť 2 rovnaké porcie súťažného jedla

**Súťažiaci kuchári seniori, kuchári juniori, kuchári - majstri OV sú povinní**:

**pripraviť 2 rovnaké porcie jedla. Súťažný pokrm musí mať charakter národnej špeciality v modernej úprave. To znamená pokrm, ktorý vychádza z gastronomických a kulinárskych tradícií Slovenska**.

Technológia spracovania, je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou súčasťou technického hodnotenia.

Súťažná úloha je zostavená v snahe vytvoriť cenovo prístupný pokrm a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu mäsa

Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom hodnotenia komisárov

Vytvorenie moderného slovenského pokrmu vyplýva zo snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadení v rámci medzinárodnej gastronómie

**Na prezentáciu jedla sú predpísané rovnaké taniere pre všetkých súťažiacich o tanieroch sa môžete informovať u organizátorov.**

Povolené prekročenie časového limitu súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje diskvalifikácia

Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 5 minút na upratanie pracoviska a odovzdanie priestoru ďalšiemu súťažiacemu.

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

 nastrúhané, atď. ) alebo ozdoby

**povolené sú nasledujúce prípravy:**

**Šaláty :**

Očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané

 Zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule - očistené, umyté surové, nie krájané

 **Suroviny**

 Základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy neochutené, neredukované,

 bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené

 Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného

 počtu dosiahnutých bodov

**KRITÉRIA hodnotenia -  KUCHÁRI :**

**Zostavenie receptúry 5 bodov**

**Mise en place** ( príprava pracoviska ) **10 bodov**

**Čistota a hygiena 10 bodov**

**Časové rozvrhnutie**  **5 bodov**

**Využitie surovín 10 bodov**

**Technika, pracovné zručnosti 10 bodov**

**Vzhľad pokrmu, prezentácia 20 bodov**

**Chuť 30 bodov**

**Možný počet bodov na hodnotenie 100 bodov**

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

**Je zakázané**

* priniesť so sebou hotové pred pripravené suroviny (krájané, strúhané, okrem jadrovín, atď.)
* priniesť hotové pripravené omáčky, tepelne spracované ovocie
* priniesť pripravené ozdoby, ozdoby voliť jednoduché, ktorých príprava nie je náročná
* používať nejedlé časti ovocia, nejedlé dekorácie
* používať poškodené a zdravotne nevyhovujúce potraviny

**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**
* **Kombinácia a prirodzenosť farieb**
* **Použitie a možnosť realizácie v praxi**
* **Kompletnosť súťažného zadania**
* **Celkový dojem**

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Partneri :