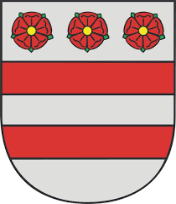
**  **

**Prešovský klub SZKC**

**Mesto Prešov**

**Finálové kolo súťaže „ŠKOLSKÁ VAREŠKA 2019 “**

**Poznáme finalistov 1. ročníka súťaže Školská vareška 2019“**

V pondelok 11.. februára 2019 odborná porota zložená z certifikovaných hodnotiteľov SZKC rozhodla o 12 súťažiacich, postupujúcich do finálového kola 1. ročníka súťaže „Školská vareška 2019“ nasledovne

|  |  |
| --- | --- |
| **Zariadenie** | **Súťažiaci** |
| **ŠJ MŠ Mirka Nešpora** | Terka Ivanova |
| [**ŠJ MŠ Fraňa Kráľa**](mailto:sjfkrala@gmail.com) | Mária Ščecinová |
| [**ŠJ MŠ Hviezdoslavova**](mailto:hviezdoslav.ms@gmail.com) | Katarína Diová |
| [**ŠJ MŠ Ľubotice**](mailto:jedalen@ms.lubotice.eu) | Zuzana Čajková |
| [**ŠJ Važecká**](mailto:zsjedalenvazecka@gmail.com) | Mária Simkovičová |
| [**ŠJ Májové námestie**](mailto:sj.majovka@gmail.com) | Mária Olexová |
| [**ŠJ MŠ Čapajevová**](mailto:sjmscapajevova@gmail.com) | Silvia Šrágová |
| [**ŠJ Lesnícka**](mailto:jedalenlesnicka1@gmail.com) | Martina Kropuchová |
| [**ŠJ Československej armády 2**](mailto:sjcsa2@gmail.com) | Anna Šimkovičová |
| [**ŠJ MŠ Solivarská**](mailto:natalia.olejcukova@gmail.com) | Natálija Olejčuková |
| [**ŠJ Bajkalská**](mailto:jedalenbajkalska@gmail.com) | Eva Ferencová |
| [**ŠJ Kúpeľná**](mailto:popernikova.natalia@mail.zskuppo.sk) | Natália Poperniková |

**Finálové kolo súťaže „Školská vareška 2019“**

**ORGANIZAČNÉ POKYNY**

Súťaž , nad ktorou prevzala záštitu **primátorka mesta Prešov Ing. Andrea Turčanová** bude prebiehať :

* **Miesto: reštaurácia Sen, SOŠ Gastronómie a služieb, SDH 3, Prešov**
* **Dátum: 20.3.2019**
* **Registrácia súťažiacich: 09.00 hod.**
* **Začiatok súťaže: 10.00 hod.**

**Podmienky a priebeh súťaže**

**Súťažná úloha:**

**Príprava 2 porcií moderného, inovatívneho, teplého pokrmu s prílohou, ktoré spĺňa výživové požiadavky školského stravovania /hlavné jedlo/**

**Jedno jedlo pre hodnotenie odbornej poroty, druhé jedlo na prezentáciu verejnosti.**

**Hlavnou a predpísanou surovinou je 1 zo 4 druhov mäsa a suroviny na prípravu bezmäsitého jedla:**

**- bravčové stehno**

**- kuracie prsia**

**- hovädzia roštenka**

**- ryba**

**- suroviny na prípravu bezmäsitého jedla podľa vlastnej úvahy**

***Suroviny na súťaž si súťažiaci zabezpečia sami na vlastné náklady.***

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 a použitých surovín.

Kvalita tepelnej úpravy je základom dobrého jedla a spokojnosti stravníka. Využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav bude predmetom hodnotenia.

**Propozície súťaže**

* **Použité suroviny**
* 1 druh hlavnej a predpísanej suroviny z povinných druhov mäsa, alebo bezmäsité jedlo
* ostatné podľa vlastného uváženia, s dôrazom na sezónnosť použitých surovín
* **Pracovný čas 45 minút** + nezarátava sa - 10 minút na prípravu a 5 minút na upratanie pracoviska
* pri nedodržaní pracovného času / Hodnotiaca komisia toleruje možnosť prekročenie limitu maximálne o 5 minút/
* **Pri príprave hovädzieho mäsa je pracovný čas 60 minút**
* Je dovolené mať predpripravené suroviny napr.:

Zelenina očistená a umytá - nie nakrájaná,

Zemiaky očistené a umyté - nie nakrájané,

Omáčky predvarené v malom množstve nie ochutené (fondy – nie už hotové pripravené na

zohriatie)

Časti príloh - cestá môžu byť predpečené, predpripravené, ale musia sa ešte tepelne

spracovať.

* **Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady,**
* **Rovnako si môže doniesť aj pracovné pomôcky potrebné pri príprave (hrnce, panvičky, misky, metličky, varešky, naberačky, pracovné dosky, vlastnú kuchynskú technológiu /mixér a pod., len na 230V/....), alebo to poskytne organizátor po predchádzajúcej Vašej požiadavke, poslanej e-mailom.**
* Porcelán na servírovanie (2 výstavné taniere) si zabezpečí súťažiaci sám
* Popiska s názvom jedla,  meno súťažiaceho a zariadenia školského stravovania je povinná

**Upozornenie: hrnce a panvice musia byť vhodné na indukciu !!!**

**Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**

* Pracovný stôl
* Indukčné variče
* 2 ks konvektomat
* Drobný inventár po predchádzajúcej požiadavke , poslanej mailom na e-mailovú adresu:

**kristofpeter1@gmail.com**

Pri využití technológií, poskytne organizátor odbornú a technickú pomoc súťažiacim**.**

**Hodnotiace kritériá a body:**

**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**
* **Pracovné oblečenie**

Odborná porota bude zostavená z členov PKKaC**, certifikovaných porotcov SZKC**

**Prezentácia/Inovácia**

Zahŕňa lákavú prezentáciu, moderný štýl úpravy surovín, inovatívna príprava

0 – 25 bodov

**Zloženie a chuť**

Vyvážené jedlo – správny pomer jednotlivých survín, zladené vo farbe a chuti, stráviteľné, čísta úprava,

0 – 40 bodov

**Správna profesionálna príprava**

Správna základná príprava jedla, korešpondujúca s dnešným moderným kulinárskym umením, práca so surovinou, využitie pracovného priestoru

0 - 25 bodov

**Úprava/Servírovanie**

Čistá úprava, žiadne umelé dekorácie, bez časovo náročných dekorácií, ilustračné naservírovanie, aby bolo možné praktické servírovanie

0 - 10 bodov

**Možný počet bodov na hodnotenie 100 bodov**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **90 – 100 bodov** | **76 – 89 bodov** | **60 – 75 bodov** | **20 – 59 bodov** |
| **Zlaté pásmo** | **Strieborné pásmo** | **Bronzové pásmo** | **Diplom** |

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

**Súťaž cukrárov „Sladká dobrota“**

V rámci finálového kola súťaže „Školská vareška 2019“ sa uskutoční aj súťaž sladkých dobrôt.

* Súťažiaci si môžu zvoliť dezert, a to zákusok, koláč alebo tortu .Výrobok podľa vlastnej fantázie, s dôrazom na to, aby sa dal pripraviť v školských zariadeniach a bol aj cenovo dostupný.
* .Súťažiaci prinesú hotový výrobok, spolu s popiskou / názov výrobku,
* Prinesú receptúru a postup prípravy. /
* Pri zákusku a koláči je potrebné priniesť minimálne 5 degustačných porcií.
* Súťažiaci prezentuje výrobok na vlastnom servise.

**Tešíme sa na Vás!**

Prešovský klub kuchárov a cukrárov

a mesto Prešov