**Súťaž TOP cukrár 2019**

***Podmienky súťaže***

* zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a  súkromné osoby
* v kategórii cukrár senior súťaží 1 súťažiaci, v kategórii junior môžu byť 2 súťažiaci
* súťažné výrobky treba priniesť hotové na výstavné miesto v priestoroch školskej reštaurácie Mladosť 1.Mája 701/ 20, pešia zóna **Liptovský Mikuláš** (Parkovisko je za reštauráciou – priamo zo štvorprúdovky)
* **k jednému vystavovanému exponátu je prístup povolený dvom osobám u senior, trom osobám u juniorov**
* náklady na výstavný exponát si hradí účastník sám.
* ku všetkým vystavovaným exponátom treba zabezpečiť popisy
* každý účastník bude mať k dispozícii výstavný priestor o rozmeroch 80 x 80 cm.
* výrobky budú vystavované do dňa **3.4.2019 od 10,00 do 15,00 hod** v priestoroch reštaurácie Mladosť HA
* Prezentácia súťažiacich dňa od **8.00 – 10,00**  hod
* **Vyhodnotenie súťaže a vyhlásenie výsledkov „Top cukrára 2019“ bude dňa 3.4.2019. o 15,30 hod v priestoroch HA**
* Po ukončení súťaže si každý účastník musí svoj výstavný exponát znehodnotiť a uvoľniť výstavné miesto. Organizátor nezodpovedá za inventár**.**
* **Pri príprave výrobkov musia byť dodržané všetky platné hygienické predpisy.**
* **Pred súťažou je potrebné uhradiť štartovné vo výške člen SZKC - 10,- €, nečlen SZKC - 15,- €. Štartovné môžete uhradiť elektronicky na uvedené údaje, alebo priamo na mieste pri prezentácii**
* **Možnosť stravovania obed ŠJ HA - 4,50 eur**
* **Obed pre súťažiacich zabezpečí organizátor**
* ***Prezentácia firiem od 10,00 – 15,00***

***Zeus – Braun Bratislava, Dr.Oetker profesional, Debic .com***

Záväzné prihlášky môžete zasielať poštou, e-mailom, alebo sa prihlásiť telefonicky do **29. 3. 2019**

na adresu:  **Klubu cukrárov SZKC s označením súťaže „ TOP CUKRÁR 2019“**

 Stredná odborná škola obchodu a služieb , ulica 1.mája 1264 , Púchov

 e- mailová adresa : **zaukolcovaj@gmail.com** **, info.** [**www.szkc.sk**](http://www.szkc.sk)

 **telefonický kontakt** : Mgr . Jozefína Zaukolcová , **042 4631 365, 0908 433 839**

**KRITÉRIA hodnotenia vychádzajúce zo smerníc WACS**

**KRITÉRIA pre hodnotenie**

**Prezentácia/Inovácia 0 – 25 bodov**

Zahŕňa lákavú, chutnú prezentáciu, moderný štýl

**Zloženie 0 – 25 bodov**

Harmonizované vo farbe a chuti, praktické, stráviteľné, chuť(okrem cukrárskej artistiky)

**Správna profesionálna** príprava **0 - 25 bodov**

Správna základná príprava cukrárskych výrobkov, korešpondujúca s dnešným moderným kulinárskym umením

**Úprava/**Servírovanie **0 – 25 bodov**

Čistá úprava, vzorné rozloženie na umožnenie praktického servírovania

**Možný počet bodov na hodnotenie 100 bodov**

Pol body nebudú udeľované

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 a celkový dojem

****







