  ****

**Tatranský klub a SZKC**

**vyhlasuje súťaž *Tatranský Kuchár 2019***

***3.5. 2019***

**XXVIII. JARNÚ GASTRONOMICKÚ VÝSTAVU JEDÁL A CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV**

**Hlavný sponzor súťaže:**

* **Generálny partner súťaže :**
* Lunys s.r.o
* **Hlavný partner**
* Metro cash & carry
* **Hlavný partner pre gastro zariadenie :**
* A-Z Gastro a Fagor

**Ďalší partneri Tatranského klubu kuchárov a cukrárov a súťaže Tatranský kuchár 2019**

* Kotányi
* Fega Food
* Big Green Egg – Slovensko
* Zeus
* Chef Knives a Supernože.sk
* Slalom Rstaurant
* TMR
* ChefWorks
* Hotel a Stodola Koliba Gréta
* Amarena
* Culinary Dreams
* Rufus- Cheese & Wine

**INFORMÁCIE**

* **7.00 h** Štart prvých súťažiacich finálového kola Tatranský Kuchár 2019
* **10.00 h** Slávnostné otvorenie výstavy
* **10.30 – 14.30 h** Sprievodné akcie
* **16.00 – 18.00 h** Odovzdávanie cien a diplomov
* Ukončenie výstavy

**Odporúčaná možnosť ubytovania v okolí:**

* Hotel FIS \*\*\*
* Hotel Toliar \*\*\*
* Hotel Crocus \*\*\*\*
* Hotel Panorama\*\*\*\*

**Súťaž je vyhlásená v troch kategóriách:**

**I. kategória: Kuchár Senior** - Profesionálni kuchári z hotelových a reštauračných zariadení

**II. kategória**: **Kuchár Junior** - Žiaci stredných, hotelových a učňovských odborných škôl

**III**. **kategória**: **Cukrár Junior** -Žiaci stredných, hotelových a učňovských odborných škôl

**Každý súťažiaci obdrží jeden vstup zdarma pre doprovod**

 **Informácie o súťaži**

 **1.Zápisné na súťaž v kategórií I.II.III :**

1. **JUNIOR 15 €** - uhradiť pri prezentácii
2. **(nečlen SZKC) SENIOR 25 ,00 € vrátane DPH** - uhradiť pri prezentácii
3. **(člen SZKC) SENIOR 20,00 € vrátane DPH** - uhradiť pri prezentácii
* pre každého súťažiaceho a jednu sprievodnú osobu bude v rámci zápisného zabezpečený obed v degustačných stanoch
* pre ostatných účastníkov bude možnosť zakúpenia obedu v degustačných stanoch
* **pre výhercov sú pripravené veľké hodnotne ceny a zahraničná stáž**

 **2.Výberové kolo:**

 **Kontaktovaní budú iba postupujúci súťažiaci najneskôr do 28.4. 2019**

 **Prihlášku a kalkuláciu je potrebné zaslať e-mailom najneskôr do 25. apríla 2019**

 **3. Finálové kolo**

Bude sa konať na 28. ročníku Jarnej gastronomickej výstave jedál a cukrárenských výrobkov Tatranského Klubu – SZKC, v **Slalom Restaurant – gastronomický komplex lyžiarskeho areálu Štrbské pleso dňa 3.5.2019**

 **Vstupné pre verejnosť : 2,00 € vrátane DPH**

 **Výberové kolo**

**Každý súťažiaci musí do 25.04. 2019 zaslať na email**

**Karol Sklenár –Predseda Tatranského klubu (0917 955 384)**

**e-mail: t****atranskyklub@gmail.com**

* Vypracovanú kalkuláciu na 3 porcie
* Riadne vyplnenú prihlášku s menom súťažiaceho, adresou školy alebo zariadenia, za ktoré bude súťažiť, telefónnym číslom na kontaktovanie v prípade postupu a ak je to v možnostiach aj emailovou adresou.

**Finálové kolo**

* Finálového kola sa zúčastnia finalisti z každej kategórie, na základe výberu Vami zaslaných kalkulácií súťažného jedla odbornou porotou.
* Odborná porota bude zastúpená z členov regionálnych klubov **SZKC** aj na **28. Jarnej gastronomickej výstave, dňa 03.05.2019 v Slalom Restaurant, Štrbské Pleso**
* **Víťaz súťaže Tatranský Kuchár 2019 v kategórii Senior- teplá kuchyňa automaticky postupuje do finálového kola súťaže „Majster kuchár „, ktoré vyhlásia Centrála SZKC spolu s  Bratislavským klubom SZKC v rámci súťaží na Danubius GASTRO 2020 v Bratislave.**



**Podmienky a priebeh súťaže Kuchár SENIOR a JUNIOR**

 **Kategória I. a II. Kuchár Senior a Kuchár Junior**

Súťaž pozostáva z prípravy **3 porcií rovnakého hlavného jedla.**

**Povinné suroviny sú určené:**

* **Prepelica (môže byť vykostená, nevykostená)**
* **Smrekové výhonky**
* **Šafran (zabezpečuje sponzor firma Kotányi)**
* **Ostatné suroviny podľa vlastného uváženia, sezónnosť surovín nie je povinná**
* **Pracovný čas 50 minút**, nezarátava sa 5 minút na prípravu a 5 minút na upratanie pracovísk.
* Pri nedodržaní pracovného času bude súťažiaci diskvalifikovaný.
* Je dovolené mať predpripravené suroviny napr.:

zelenina očistená a umytá - nie nakrájaná, (zemiaky očistené a umyté - nie nakrájané)

mäso očistené - nie narezané, naklepané, vyformované, naplnené,

omáčky predvarené v malom množstve (fondy – nie už hotové pripravené k zohriatiu),

časti príloh - cesta môžu byť predpečené, predpripravené, ale musia sa ešte tepelne

spracovať.

* **Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady, rovnako aj pracovné pomôcky potrebné pri príprave (hrnce, panvičky /vhodné na INDUKCIU/ misky, metličky, varešky, naberačky, pracovné dosky, taniere, vlastnú kuchynskú technológiu /len na 230V/....) alebo o to požiada vysielajúcu organizáciu alebo školu. NIE - Mikrovlnné rúry**
* **Každý súťažiaci je povinný vystupovať pri súťaži v kuchárskej uniforme, ktorá by mala pozostávať: kuchárske nohavice, rondon, kuchárske topánky, čiapka, zástera.**



 **Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**

* Pracovný stôl 1800 x 80 x 90 mm
* Chladiaci stôl
* Profi **Indukčná** Dvojplatnička 2 x 3,5 kw
* Zásuvka na pracovne náradie
* Smetný kôš
* Zásuvka na predhrev tanierov
* 2 ks zásuvka 230V
* Konvektomat firmy **FAGOR**
* Je možné si doniesť vlastné elektrické zariadenie (mixér, kúter, indukciu a iné) pripojiteľné len na 230V.

**Hodnotiace kritéria a body**

* Predpríprava pracoviska, kalkulácie 10 bodov
* Hygiena 10 bodov
* Správnosť technologických postupov 20 bodov
* Chuť jedla, estetická úprava jedla 40 bodov
* Kreativita jedla, ekonomika, hospodárnosť 20 bodov

 **SPOLU 100 bodov**

 **Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**



**Podmienky a priebeh súťaže Cukrár JUNIOR**

**Kategória III. Cukrár Junior**

**Zadanie:**

- **Príprava 3 porcií moderného reštauračného dezertu o maximálnej váhe 100g-jedna porcia vrátane omáčok a doplnkov**

**Je povolené:**

* Upečené korpusy, nekrájané, netvarované
* Suroviny navážené
* Priniesť ozdobu z čokolády, cesta, atď. môžu byť pripravená
* Čerstvé ovocie umyté, nekrájané
* Ovocie v náleve, kandizovaná kôra a ovocie

**Všeobecné pokyny:**

* Priniesť receptúru 1 kópia pre porotu
* **Použiť povinnú surovinu:** ***Čokoláda Callebaut a čerstvé jablko***
* 2 porcie sú určené pre komisiu na degustáciu
* 1 porcia bude vystavená, popis k dezertu si zabezpečí súťažiaci sám
* Váha dezertu vrátane ozdoby má zodpovedať súťažnému zadaniu
* Každý súťažiaci si prinesie vlastný inventár na prípravu, prezentáciu a degustáciu dezertu
* Súťažiaci si suroviny zabezpečí sám podľa vlastnej receptúry na vlastné náklady
* Súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov
* Za stratu alebo poškodenie inventáru organizátor nezodpovedá
* Súťažiaci by mal pracovať odborne a organizovane podľa dôležitosti jednotlivých pracovných úkonov
* **Vybavenie zabezpečené organizátorom :**
* stôl 2ks, kotlíkový šľahač DELONGHI , indukcia 2ks, mraziak

**Časový limit:**

* Predpríprava 5 minút
* Samotná príprava a prezentácia 50 minút
* Úprava pracoviska, upratanie priestoru 5 minút
* Po prekročení časového limitu o viac ako 5 minút bude súťažiaci diskvalifikovaný

**Bodové hodnotenie:**

* Kontrola na mieste 5 bodov
* Funkčná a racionálna príprava, hygiena 15 bodov
* Práca, technika a činnosti pri príprave 10 bodov
* Prezentácia 20 bodov
* Chuť 50 bodov
* **Spolu 100 bodov**

**Záväzná prihláška**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meno a priezvisko súťažiaceho** |  |
| **Presná adresa** |  |
| **E – mail** |  |
| **Telefón** |  |
| **Škola / pracovisko** |  |
| **Ulica, číslo :** |  |
| **PSČ, Mesto – obec** |  |
| **E-mail :** |  |
| **Telefón** |  |
| **Kategórie na výber :****JUNIOR** □ **SENIOR** □ **Cukrár JUNIOR** □ **Zaškrtnite vyhovujúce** □ **áno**  súhlasím s tým, aby osobné údaje uvedené v tejto prihláške boli spracované a použité pre internú potrebu SZKC a meno, priezvisko a názov zamestnávateľa / školy bolo zverejnené na web stránke SZKC - vyhlásenie výsledkov súťaže, prípadne uvedené v odbornom článku zameranom na túto súťaž  |
| V ............................. dňa ............................. 2019 podpis................................... |
| Prosíme súťažiacich, aby si na súťaž priniesli popisky s úplnými názvami súťažných jedál ako aj receptúru – platí pre všetky kategórie*.* **Prihlášku a kalkuláciu je potrebné zaslať e-mailom****najneskôr do 25. apríla 2019****Karol Sklenár Predseda TK SZKC, e-mail:** tatranskyklub@gmail.com  |



**Záväzná Prihláška Tatranský Kuchár 2019**

**bez podpísaného súhlasu so spracovaním osobných údajov prihláška nie je platná**

V reštaurácií Slalom- Štrbské pleso  **dňa 03.05.2019**

Prihlášku je potrebne čitateľne vyplniť a zaslať emailom, **do 25.04.2019**

**1.Súťažiaci**..........................................................................................

E-mail...................................................................................................

Poštová adresa.......................................................................................

Telefón..................................................................................................

**SÚHLAS dotknutej osoby so SPRACÚVANÍM OSOBNÝCH ÚDAJOV**

**účasť na vzdelávacej aktivite (školenie , kurz, súťaž )prevádzkovateľa**

v zmysle čl. 6 ods. 1 písm. a) a čl. 7 Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679

z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES (všeobecné nariadenie o ochrane údajov)

Titul, meno, priezvisko:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bydlisko: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Kontaktné údaje (mail, telefón):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Názov zamestnávateľa / školy: \_

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

Meno a priezvisko osoby pripravujúcej súťažiaceho na súťaž:

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

Meno a priezvisko sprevádzajúcej osoby:

svojim podpisom udeľujem prevádzkovateľovi **Slovenský zväz kuchárov a cukrárov,
IČO: 00584363, Gorkého 10, 811 01 Bratislava**  (ďalej len: „prevádzkovateľ“)súhlas
so spracúvaním mojich osobných údajov pre účel: verejné vyhodnocovanie súťaží a ostatných vzdelávacích aktivít, vedenie evidencie súťažiacich, účastníkov vzdelávacich aktivít , vzájomná komunikácia s nimi, zasielanie informácii týkajúcich sa súťaže, vzdelávacej aktivity, prípadného doplnenia alebo vysvetlenia podmienok súťaže, vzdelávacej aktivity a to vo vyššie uvedenom rozsahu.

 Súhlasím Nesúhlasím

Tento súhlas so spracúvaním osobných údajov je slobodne daným, konkrétnym, informovaným a jednoznačným prejavom mojej vôle, ktorý udeľujem na obdobie 3 roky od účasti v súťaži
(od vyčerpania výhry), účasti na vzdelávacej aktivite. Po uvedenej lehote budú Vaše osobné údaje mechanicky zlikvidované (skartované) a nebudú ďalej spracúvané v žiadnej databáze.

Pred udelením súhlasu som bol/-a informovaný/-á o nasledujúcich skutočnostiach:

* moje osobné údaje nebudú poskytované príjemcom.
* moje osobné údaje, ktorých poskytnutie je dobrovoľné, budú uchovávané počas obdobia platnosti súhlasu a nebudú spracúvané na žiaden iný účel, než na ten, na ktorý boli získané.
* ako dotknutá osoba mám právo požadovať od prevádzkovateľa prístup k mojim osobným údajom, ktoré sa ma týkajú, právo na ich opravu alebo vymazanie alebo obmedzenie spracúvania, právo namietať proti spracúvaniu, ako aj právo na prenosnosť údajov.
* v odôvodnenom prípade mám ako dotknutá osoba právo podať sťažnosť dozornému orgánu, ktorým je Úrad na ochranu osobných údajov Slovenskej republiky.
* beriem na vedomie, že cezhraničný prenos mojich osobných do tretej krajiny sa neuskutočňuje.
* beriem na vedomie, že nedochádza k automatizovanému rozhodovaniu, vrátane profilovania.

Svoje právo kedykoľvek odvolať súhlas, a to aj pred uplynutím doby, na ktorú bol tento súhlas udelený, môžem ako dotknutá osoba uplatniť nasledujúcimi spôsobmi:

1. emailovou žiadosťou zaslanou na adresu: szkc@szkc.sk
2. telefonicky *(+421 903 217 212* alebo
3. zaslaním písomnej žiadosti na adresu sídla prevádzkovateľa s uvedením textu „GDPR -

 odvolanie súhlasu“ na obálke.

Odvolanie súhlasu nemá vplyv na zákonnosť spracúvania vychádzajúceho zo súhlasu pred jeho odvolaním.

V ........................ dňa: ...................................

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

*podpis dotknutej osoby*

V ..................................................... Dňa ......................... 2019

Prihlášky zašlite na adresu alebo e-mailom :

**predseda TK SZKC –Karol Sklenár**

Liptovská Porúbka 59, Liptovský Hrádok

Tel: 0917 955 384

Email: tatranskyklub@gmail.com

**R e c e p t ú r a**

|  |
| --- |
| Meno, priezvisko: .................................................................Názov školy/pracoviska: .................................................................Adresa: .................................................................Kategória: .................................................................Názov jedla: .....................................................................................................................................................................................................................................................................................**Ingrediencie:****Technologický postup:** |