***ŽILINSKÝ KLUB KUCHÁROV A CUKRÁROV***
Vás pozýva na súťaž
***ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ 2019***

***8. novembra 2019 v Hotel Slovakia Žilina, Antona Bernoláka 3231/2A***

**Súťažné kategórie:**

1. **KUCHÁR**
*SENIOR (určená kuchárom hotelových a reštauračných zariadení)
JUNIOR (určená žiakom stredných odborných škôl)* ***vek******do 21 rokov***

**Súťažné disciplíny*:***
**a) STUDENÁ KUCHYŇA**

Možnosti výberu súťažných úloh:

* Príprava slávnostnej misy pre 8 osôb s ukážkovým tanierom a 2 druhmi omáčok v omáčniku.
* Príprava troch rôznych predjedál podľa vlastného výberu.
* Príprava teplého trojchodového menu vystavovaného na studeno.

*Poznámka: súťažiaci si môže vybrať 1-3 súťažné úlohy.*

**b) TEPLÁ KUCHYŇA - PRÍPRAVA DVOJCHODOVÉ MENU**

1. **Studené predjedlá**

**/ľubovoľné studené predjedlá/**

1. **Teplé jedlá**

**/povinná surovina - divina vysoká srstnatá, nízka srstnatá, čierna, kel, slivka,(nie nízka pernatá divina) /**

Súťažná úloha:

* Servírovanie dvoch porcií rovnakého studeného predjedla a príprava dvoch porcií teplého jedla z povinných a ľubovoľných surovín.

**Žilinský klub kuchárov a cukrárov vyhodnotí 15 najlepších súťažiacich na základe receptúr a technologických postupov, ktorí sa zúčastnia finálového kola.**

1. **PEKÁR***SENIOR (určená kuchárom, cukrárom, pekárom a širokej verejnosti)*

Súťažná úloha:

* Príprava domáceho chleba tradičným spôsobom

**/povinné nakrájanie časti chleba kvôli degustácií/**

**POKYNY:**

Súťažná disciplína: **STUDENÁ KUCHYŇA**

**Podmienky a kritériá hodnotenia :**

**Exponáty možno vystavovať od 7:30 hod do 9:00 hod**

- sezónnosť použitých surovín, kombinácia surovín,
- kombinácia tepelných úprav, rôznorodosť tvarov výrobkov,
- hmotnosť jedla,
- nápaditosť, kreativita a uloženie výrobkov,
- možnosť využitia v praxi,
- celkový dojem.

**Bodové hodnotenie:**
- prezentácia a inovácia, (zaujímavá prezentácia a moderný štýl) 0-50 bodov
- úprava a servírovanie
(čistota úpravy, vhodnosť použitých dekorácií, praktickosť servírovania) 0-50 bodov
 **Spolu 100 bodov**

Súťažná disciplína: **TEPLÁ KUCHYŇA – PRÍPRAVA DVOJCHODOVÉ MENU**

**Podmienky a kritériá hodnotenia :**

-Začiatok súťaže o 8:00 hod predpokladaný záver 15:00 hod. Pracovný čas 50 minút + 5 minút príprava pracoviska + 5 minút upratanie pracoviska (pri nedodržaní pracovného času bude súťažiaci diskvalifikovaný).

**Váha predjedla celkovo 80g**

**Váha menu celkovo 300g z toho mäso120g**

-suroviny na studené predjedlá **môžu byť pripravené vopred** a prinesené na súťaž, **musia však byť servírované počas časového limitu** - nie je povinné predjedlá želatínovať.

**Použitie surovín podľa vlastného výberu ( je dovolené mať predpripravené suroviny):**

* očistená a umytá zelenina (nie nakrájaná)
* očistené a umyté zemiaky (nie krájané)
* očistené a umyté mäso (nie opracované, nakrájané, tepelne upravené)
* základné omáčky (pripravené na ďalšie dokončenie, **nie hotové, nie dochutené**)
* časti príloh(tepelne neupravené hotové cestá, tepelne neupravené cestoviny)
* ozdoby, chipsy, slamy atď. môžu byť hotové
* Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady, rovnako aj pracovné pomôcky (hrnce, panvice, misky, metličky, varechy, pracovné dosky, inventár potrebný na servírovanie).
* Každý súťažiaci sa musí riadiť pravidlami HACCP.
* **Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**
* V kuchynskom štúdiu bude mať súťažiaci k dispozícii: , **Konvektomat, gril, indukčnú platňu, pracovný stôl.**
* Súťažiaci si môžu doniesť vlastné elektrické zariadenia (mixér, kuchynský robot.....) pripojiteľné len na 220V.

**Vypracované KALKULÁCIE na 10 porcií súťažného jedla a Záväzné prihlášky (**táto má obsahovaťmeno súťažiaceho, adresu, adresu školy – zariadenia, telefónne číslo, e-mailovú adresu) **je potrebné zaslať**

 **do 25.10.2019**

 ***na emailovú adresu:*** ***zilinskyklub@gmail.com***

***v opačnom prípade nemusí byť súťažiaci zaradení do nominácie.***

***Celkový počet súťažiacich v kategórii je 15***

**Bodové hodnotenie:**

predpríprava pracoviska 10 bodov

hygiena 20 bodov

dodržanie technologických postupov 30 bodov

chuť a estetická úprava jedla 40 bodov

 **Spolu 100 bodov**

Súťažná disciplína: **PEKÁR SENIOR**

**Podmienky a kritériá hodnotenia :**

**Exponáty možno vystavovať od 7:30 hod do 9:00 hod**

* príprava 2 kusov chleba tradičným spôsobom (jeden kus určený na degustáciu, jeden kus na prezentáciu)
* vhodnosť použitých surovín
* nápaditosť a kreativita prípravy chleba
* celkový dojem

**Bodové hodnotenie:**
 prezentácia a inovácia, (zaujímavá prezentácia a moderný štýl) 0-50 bodov
 chuť a estetická úprava chleba 0-50 bodov
 **Spolu 100 bodov**

**Poznámka: Súťažiaci si prinesie inventár potrebný na prezentáciu 1 ks chleba.**

**Organizátori súťaže odporúčajú:**

- nepoužívať nejedlé materiály

-dodržiavať technologický postup prípravy

-aplikovať moderné trendy

-dodržať veľkosť výrobkov

-rozmanitosť povrchovej úpravy výrobkov

-nekombinovať mäso s ovocím ( iba v prípade ak ide o plnku)

-vyvarovať sa tmavým výrobkom

-plnené mäsá musiaobsahovať viac mäsa ako plnky

- dodržať správne používanie aspiku
- používať blanšírovanú zeleninu

- používať primerané množstvá výrobkov

- okraje mís a tanierov musia ostať voľné

- doplniť misy a jedlá o omáčky v omáčniku

 **Prosíme súťažiacich, aby si priniesli popisky s úplnými názvami jedál, s uvedením mena, priezviska a organizácie, ktorú zastupujú. Súťažiaci, ktorý nedodrží tieto podmienky, bude diskvalifikovaný.**

**Informácie o priebehu súťaže a časový harmonogram:**

Výstava exponátov sa uskutoční v priestoroch ***Hotel Slovakia Žilina, Antona Bernoláka 3231/2A***

**Štartovné**

Kategória SENIOR 20,-€ (členovia SZKC 15€ )

Kategória JUNIOR 15,-€ (členovia SZKC 12€ )

**Príspevok za štartovné je potrebné uhradiť na mieste.**

**Doporučený príspevok na rozvoj gastronómie v Žilinskom kraji:**

pre verejnosť 2,-€

pre školy 0,50,-€ za žiaka

**Časový harmonogram:**

Registrácia účastníkov súťaže  **7,30hod. (do 9,00hod., vyloženie exponátov)**

Začiatok súťaže  **8,00hod.**

Oficiálne otvorenie súťaže **9,00hod.**

Obed **12,00-13,00hod. (v priestoroch *Hotel Slovakia* Žilina)**

Vyhodnotenie a udeľovanie cien **15,00-16,00hod. ( prípadne počas súťaže)**

Oficiálne ukončenie súťaže **16,00hod.**

Limity pre udelenie ocenenia :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **90 – 100 bodov** | **80 – 89 bodov** | **70 – 79 bodov** | **60 – 69 bodov** |
| **Zlaté pásmo** | **Strieborné pásmo** | **Bronzové pásmo** | **Diplom** |

**Prezentačný program:**

 V priebehu súťaže sa budú prezentovať naši partneri, spoločnosti a školy zaoberajúce sa gastronómiou:

* novými technologickými postupmi jedál a rôznych surovín
* ochutnávkou viacerých druhov vína, piva, kávy, výrobkov z mäsa a rýb, zeleniny, ovocia a ďalších potravinárskych produktov
* prezentovanie stolovania a slávnostných tabúľ

**Súťažiaci v stanovenom termíne (do 25. októbra 2019) pošlú záväznú prihlášku do každej kategórie + teplá kuchyňa aj receptúru.**

**Žilinsky klub kuchárov a cukrárov oboznámi súťažiacich o účasti (prípadne neúčasti) vo finálovom kole do 1. novembra 2018.**

E-mail: zilinskyklub@gmail.com, *alebo poštovú adresu:* Žilinský klub kuchárov a cukrárov, Športová 307/13 015 01 Rajec
Tel. číslo: +421 902 135 935

***Záväzná prihláška***

 *8. ročník súťaže*

## ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ 2019

 *Hotel Slovakia Žilina, 8.November 2019*

Meno a priezvisko: .........................................................................................................................

Adresa: ...........................................................................................................................................

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

Telefón: ..........................................................................................................................................

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

Súťažná kategória: .........................................................................................................................

Firma: .............................................................................................................................................

Dátum Podpis.......................................

**Súhlas dotknutej osoby – účasť na vzdelávacej aktivite (školenie, kurz,súťaž) prevádzkovateľa**

Zákona NR SR 18/2018 Z.z. o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon o ochrane osobných údajov“).

Svojim podpisom udeľujem súhlas prevádzkovateľovi Slovenský zväz kuchárov a cukrárov
so spracúvaním mojich osobných údajov formou vyhotovovania alebo získavania (fotografie, videá, výsledky vzdelávacej aktivity organizovanej prevádzkovateľom, ktorej som sa zúčastnil), zhromažďovania na nosičoch osobných údajov (fyzické i dátové nosiče), usporadúvania, uchovávania, zverejňovania mojich osobných údajov, pre účel zverejňovania informácií o vzdelávacej aktivite.

Moje osobné údaje budú spracúvané v nasledujúcom rozsahu:

* meno a priezvisko,
* číslo telefónu
* e-mail
* adresa školy alebo zamestnávateľa
* údaje o výsledkoch vzdelávacej aktivity „..............NÁZOV AKTIVITY ........................““

ÁnoNie

* [www.szkc.sk](http://www.szkc.sk/) **a webových sídlach klubov SZKC**
* **Facebookových sídlach SZKC a klubov SZKC**

Som si vedomý, že vyslovený súhlas môžem kedykoľvek písomne odvolať.

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

Podpis:

**R e c e p t ú r a**

kuchár

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

Názov školy / pracoviska, adresa :

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

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

Názov jedla:

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

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

Ingrediencie:

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

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

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

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

Technologický postup:

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

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

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

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

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

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

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