|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Screen%20Shot%202017-10-27%20at%2013  |  debiccom_logo_TISK_nové_2015  | **untitled** |

 ***PODMIENKY SÚŤAŽE CUKRÁROV***

 ***„DANUBIUS GASTRO DEBIC CUP“ 2020***

**ORGANIZAČNÉ POKYNY**

1. Súťaž je určená pre jednotlivcov v odbore  , ,cukrár senior a cukrár junior. **SENIOR pracuje sám bez pomocníka ,**
2. Zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a  súkromné osoby.
3. Ku všetkým vystavovaným exponátom treba priniesť popisky – **sú nevyhnuté** – **zabezpečí súťažiaci**
4. Každý súťažiaci pripraví **2 porcie súťažného múčnika**
5. Súťažiaci bude mať k dispozícii kuchynskéštúdio
6. Kuchynské štúdio bude vybavené nasledovne: pre každého súťažiaceho **konvektomat , 2 indukcie, pracovný stôl , pracovné plochy, chladnička, drez s tečúcou vodou .**Okrem toho spoločne: **1 ks sous vide, 1 ks vakuovačka, l ks thermomix Robot Coupe**
7. Ostatný inventár – kuchynské náčinie ako nože, vidličky, ocieľky, lopatky a pod. (riad na indukčné varidlo) si zabezpečí súťažiaci.
8. Porcelán na servírovanie (2 výstavné taniere) si zabezpečí súťažiaci sám
9. Každý súťažiaci má 45 minút na splnenie súťažnej úlohy a 5 minút na upratanie priestoru (použitý riad a náčinie súťažiaci následne umyje v kuchyni SZKC na výstavisku)
10. Hlavnú surovinu na súťaž zabezpečí Slovenský zväz kuchárov a cukrárov
11. Špeciálne suroviny na prípravu jedál si zabezpečí súťažiaci sám (bylinky, vňate, hríby... šľahačku, ovocie , topingy a pod.)
12. Výrobky budú vystavované v priestoroch Výstavného a kongresového centra

 Incheba Bratislava, - Hala A0 (A nula)

1. Súťaž sa bude konať

 **24. januára 2020 od 09,00 – 17,00 hodiny – cukrári**

1. **Limit na prihlásenie do oboch súťažných kategórií spolu 18 súťažiacich**

**Po naplnení limitu súťažiacich organizátor si vyhradzuje právo uzatvoriť prihlášky skôr**

**15**.**Vyhlásenie výsledkov** sa bude konať **v deň súťaže**  o 17,00 hod.

1. **Súťažiaci pred nástupom do súťaže uhradia štartovné vo výške**

 **členovia SZKC jednotlivci 15,00** Eur vrátane DPH

 **dvojčlenný juniorský tím 30,00** Eur vrátane DPH

 **nečlenovia SZKC jednotlivci 25,00** Eur vrátane DPH

 **dvojčlenný juniorský tím 50,00** Eur vrátane DPH

 **Úhradu možno vykonať LEN bankovým prevodom:**

 **Bankové spojenie:**

VÚB Bratislava – mesto

 Číslo účtu: 85934 012/0200

 IBAN: SK 69 0200 0000 0000 8593 4012

 BIC: SUBASKBX

 **Do správy pre prijímateľa : meno a priezvisko súťažiaceho**

 **KALKULÁCIE** na súťažné múčniky  **a Záväzné prihlášky** je potrebné **zaslať**

 **do 10. januára 2020**  na adresu:

 e-mail: szkc@szkc.sk

Ing. Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka SZKC

mobil: +421 903 217 212,

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**SÚŤAŽNÉ KATEGÓRIE**

**2. CUKRÁRI JUNIORI A SENIORI**

JUNIORI : VEKOVÝ LIMIT: do 21 rokov

Súťažná úloha:

 Príprava 2 porcií moderného reštauračného múčnika podávaného na tanieri.

Hlavná surovina: Stand & overran – šľahačka 35 % z produkcie spoločnosti ACCOM Slovakia

 **Čokoláda Ruby alebo čokoláda GOLD karamel CALEBAUT**

 ( hmotnosť 50 g na porciu maximálne )

 **Pyré mango alebo passion fruit ( marakuja ) - 100g porcia maximálne Capfruit**

**Hlavnú surovinu dodá organizátor**

Odporúčané suroviny: lístkové cesto, piškótové cesto, ovocie čerstvé, mrazené ovocie, jahody, višne, lesná zmes, a pod., ktoré súťažiaci vhodne zapracuje a zakomponuje do súťažného dezertu. (zabezpečí súťažiaci na vlastné náklady)

**Pre obe kategórie cukrárov platí** :

**Dezert je chápaný ako súčasť troj chodového menu. Súťažnú úlohu je potrebné splniť v časovom limite 45 min.**

* Množstvo a druh mrazeného alebo čerstvého ovocia si každý súťažiaci zvolí sám
* Súčasťou dezertu by malo byť väčšie množstvo ovocia; mrazené ovocie odporúčame doplniť

 aj ovocím čerstvým

* Dezert môže byť teplý, studený alebo kombinovaný a veľkosťou by mal zodpovedať zásadám troj chodového menu s prvkami modernej gastronómie
* Súťažiaci by mal dodržať odborný časový sled cukrárskych prác
* **Na prezentáciu jedla si súťažiaci zabezpečí vlastné výstavné taniere**
* Súťažiaci si ostatné suroviny zabezpečí sám podľa vlastnej úvahy
* Súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov
* Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať
* Pri súťažnej úlohe môže súťažiaci využiť aj ďalšie pomôcky a náčinie, musí si ich však doniesť do štúdia (šľahače, roboty....a pod)
* 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.( **umývanie použitého riadu a pomôcok súťažiaci vykoná v centrálnej kuchyni SZKC na výstavisku)**
* Nie je povolené priniesť so sebou hotové pred pripravené suroviny (krájané, strúhané atď.)

**Povolené je priniesť si:**

Čerstvé ovocie - umyté nekrájané

Ovocie – v náleve

Upečené cestá ktoré tvoria súčasť dezertu: netvarované a nepokrájané

Čokoládu roztopenú

Opražené jadroviny

Suroviny môžu byť dopredu navážené

 Ozdoba z čokolády alebo cesta

**Kritéria hodnotenia súťažných úloh**

* Hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
* Príprava pracoviska
* Dodržiavanie gastronomických pravidiel
* Kombinácia tepelných úprav
* Dodržiavanie správnosti kalkulácie
* Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
* Kompletnosť súťažného zadania
* Využitie surovín k zadanej téme
* Sezónnosť použitých surovín
* Kombinácia surovín
* Rôznorodosť tvarov výrobkov
* Kombinácia a prirodzenosť farieb
* Použitie a možnosť realizácie v praxi
* Minimalizovanie odpadu
* Profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností
* Prezentácia jedla
* Chuť pokrmu
* Dodržiavanie časových limitov
* **Celkový dojem**

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

**Bodové hodnotenie**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Súťažná úloha** | **Maximálny** **Počet bodov**  | **Minimálny** **Počet bodov**  | **Spolu** |
| Mise en place | 10 |  0 | 10 |
| Použitie surovín | 20 |  0 | 20 |
| Zostava múčnika a technologické postupy  | 10 |   0 | 10 |
| Dodržanie časovéhoLimitu  | 05 |  0 | 05 |
| Chuť | 45 |  0 | 45 |
| Prezentácia jedla | 10 |  0 | 10 |
| **SPOLU** | **100** |  **0** | **100** |

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                

Partneri :

Kontakt: IČO: 00584 363 Bankové spojenie: VÚB a.s. Bratislava

mobil: +421 903 217 212 IČ DPH: SK 2021345018 č. účtu: 85934012/ 0200 4012

e-mail: szkc@szkc.sk [www.szkc.sk](http://www.szkc.sk) IBAN SK69 0200 0000 00008593

 BIC: SUBASKBX