 

**Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**

****

**A**

**ŠTÁTNY INŠTITÚT ODBORNÉHO VZDELÁVANIA**

****

pod záštitou

**MINISTERSTVA ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SLOVENSKEJ REPUBLIKY**



organizujú

**1. ročník semifinálového kola postupovej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl**

v odbore kuchár v školskom roku 2020/2021

**Skills Slovakia - Gastro Junior**

**DEBIC CUP CUKRÁR**

**Organizátori súťaže**:

 

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov Štátny inštitút odborného vzdelávania

Gorkého 10, 811 01 Bratislava 1 Bellova 54/A, 837 63 Bratislava

**Kontaktné osoby:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov:

**Ing. Zuzana Dúžeková - generálna tajomníčka SZKC**  [szkc@szkc.sk](mailto:szkc@szkc.sk)

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

**Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia**

[puchovska@siov.sk](mailto:puchovska@siov.sk)

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava

**Eva Bugajová – Skills Slovakia**

[eva.bugajova@siov.sk](mailto:eva.bugajova@siov.sk)

**Odborný garant súťaže:**

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov



**Záštitu prevzalo:**

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

****

**Generálny partner METRO Cash & Carry SR**



Hlavní partneri:

   

Klub cukrárov Junior klub FAGOR GASTRO CZ AZ GASTRO .

SZKC SZKC Banská Bystrica

   

Partner súťaže:



**PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

Cieľom a zmyslom súťaže cukrár CUP 2020/21 je nájsť zručných talentovaných cukrárov, ktorí by mohli byť nominovaní do juniorského a neskôr do seniorského tímu kuchárov a cukrárov SZKC, ktorý bude reprezentovať Slovensko na domácich aj zahraničných gastronomických súťažiach. Súťaž je organizovaná pod záštitou (SIOV) - Skills Slovakia

**Podmienky prihlásenia:**

**súťaže sa môžu zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore**

**Cukrár – cukrárka**

**Súťažiaci musia v termíne do 26. novembra 2020 elektronicky** zaslať na e-mail**:** [**szkc@szkc.sk**](mailto:szkc@szkc.sk) **vyplnenú ZÁVÄZNÚ PRIHLÁŠKU , ktorá je zverejnená aj na portáli ŠIOV** [**www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro**](http://www.siov.sk/sutaze/Skills-Slovakia/Gastro) **a na** [**www.szkc.sk**](http://www.szkc.sk)

**Na semifinálové kolo spolu s prihláškou pošlite aj vyplnené tlačivo RECEPTÚRA súťažného pokrmu:**

* Meno a priezvisko súťažiaceho
* Názov a úplnú adresu školy
* Názov jedla
* Ingrediencie
* Kalkuláciu na 4 porcie
* Písomnú prípravu – popis

**K receptúre priložte fotografiu múčnika**

**Štartovné vo výške 20,00 Eur** vrátane DPH **je potrebné uhradiť do 30 11. 2020 na účet SZKC:**

**Bankové spojenie:**

**VUB a.s. Bratislava**

**Číslo účtu:85934012**

**IBAN: SK6902000000000085934012**

**BIC: SUBASKBX**

**Variabilný symbol 2020**

**Správa pre adresáta: meno a priezvisko súťažiaceho**

**Ak štartovné nebude uhradené v uvedenom termíne, súťažiaci nebude hodnotený v korešpondenčnom kole a do semifinále súťaže nepostúpi.**

**Termín súťaže**

**Školské kolá: september – 19. november 2020**

**Semifinálové kolo vyhodnotenie : do 05. decembra 2020**

Za semifinálové kolo tejto súťaže sa v tomto ročníku považuje **korešpondenčné kolo súťaže** (prostredníctvom e-mailového zaslania prihlášok).

**Celoštátne kolo:**

Do celoštátneho – finálového kola postupuje **12** najúspešnejších súťažiacich zo semifinálového – korešpondenčného kola v odbore cukrár

**22. januára 2021**

**Veľtržné a kongresové centrum Incheba, Bratislava**

Kópiu písomnej prípravy si nechajú odborní učitelia pre moderovanie. K moderovaniu je potrebné si pripraviť aj nejaké záujmy a koníčky súťažiaceho

**Miesto konania súťaže**

**Školské kolá**

Hotelové akadémie a stredné odborné školy zamerané na odbor kuchár/cukrár

**Semifinálové kolo:**

Korešpondenčné kolo – centrála SZKC

**Celoštátne – finálové kolo**

Výstavné a kongresové centrum Incheba a.s., Viedenská cesta 5, Bratislava

**Pokyny k finálovému kolu**

**Písomná príprava:**

Každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore cukrár , písomnú prípravu, kalkuláciu na **3 porcie a fotografiu hotového múčnika** zašle spolu s prihláškou

**Popis k súťažným výrobkom**

Dodá súťažiaci. Popis musí obsahovať: názov školy, meno súťažiaceho, názov jedla. Súťažiaci si môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku, alebo malé reklamné predmety školy.

**Pracovné oblečenie a úprava zovňajšku**

Musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie: rondón, nohavice (sukňa), protišmyková pracovná obuv, kuchárska čiapka

**Postupové zásady** :

Počet súťažiacich z jednej akadémie alebo školy je obmedzený na 1 žiaka. Škola do súťaže prihlasuje víťaza školského kola

**Kľúč k postupu do celoštátneho kola:**

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie šestnásť súťažiacich z daného odboru, **ktorí postúpia do finálového kola súťaže.**

Rozhodnutie o výbere súťažiacich do semifinále je nemenné.

**Víťazi semifinálového – korešpondenčného kola v danom odbore postúpia do celoštátneho – finálového kola, kde sa stretne 12 súťažiacich**

**PRACOVNÉ POKYNY pre celoštátne finálové kolo**

**Pracovné pomôcky a inventár súťažiacich**

**Každý súťažiaci si prinesie vlastný inventár a pomôcky**

**Príprava pred súťažným vystúpením:**

Tzv. manipulačný priestor – príprava, teplá a studená voda a upratovanie

**Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:**

Súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie,

Súťažiaci servírujú múčnik na vlastný servis – 3 rovnaké taniere

**Hlavná surovina**: **Smotana Stand &overun - Debic**

**a Čokoláda Callebaut – Zeus Braun**

**Všetky potrebné suroviny na prípravu súťažného pokrmu pre korešpondenčné kolo , si zabezpečí súťažiaci vo vlastnej réžii**

**Hlavnú surovinu zabezpečí organizátor súťaže**

**Finálové kolo**

**Súťažná úloha**

**Príprava 3 (slovom troch) porcií moderného múčnika s prílohami v časovom limite 90 minút**

**Súťažiaci je povinný pripraviť tri rovnaké porcie s využitím**

**povinnej hlavnej suroviny :** : **Smotana Stand &overun - Debic**

**a Čokoláda Callebaut – Zeus Braun**

**Základným mottom súťažnej úlohy je** *Zdravá výživa a zdravé produkty v modernej gastronómii*

Dezert je chápaný ako súčasť troj chodového menu**.**

**Je potrebné pripraviť moderný múčnik** vo váhe **80 – 100g** vrátane  zvolenej ozdoby. **Ozdoba musí byť pripravovaná na mieste**

**Vybavenie kuchynského štúdia:**

Súťažiť sa bude v troch kuchynských štúdiách.

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

* **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**

**Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou technického hodnotenia**

* **Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľný múčnik a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu hlavnej suroviny**
* **Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov.**
* **Vytvorenie moderného múčnika vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie .**
* **Hlavnú surovinu zabezpečí organizátor**
* **Všetky ostatné suroviny si zabezpečia súťažiaci sami;**
* **Súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 3x rovnaký tanier**
* **Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať.**
* **Časový limit stanovený na prípravu súťažného múčnika je 45 minút. Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.**
* **Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a jeho prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.**
* **Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaží rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia (**nezavinené súťažiacim**) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlási poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy. Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiaca komisia.**
* dezert môže byť teplý, studený alebo kombinovaný, veľkosťou by mal zodpovedať zásadám troj chodového menu s prvkami modernej gastronómie.
* súčasťou dezertu by malo byť väčšie množstvo ovocia; mrazené ovocie odporúčame doplniť aj čerstvým ovocím.
* súťažiaci by mal pracovať odborne a organizovane podľa dôležitosti jednotlivých pracovných úkonov.
* súťažiaci si suroviny zabezpečí sám (okrem hlavnej suroviny) podľa vlastnej receptúry
* súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov, HACCP
* Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať
* súťažiaci môže voliť ľubovoľné časti dezertu vo vhodnej kombinácii ako sú rôzne rôsoly, omáčky, peny, pyré, mouse, želé, ganaché, ochutený karamel....
* 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 znižovanie bodového hodnotenia až diskvalifikácia
* na prezentáciu jedla si súťažiaci zabezpečí vlastné výstavné taniere
* počas práce si súťažiaci riadi organizáciu celého pracovného priestoru a prípravy dezertu samostatne podľa písomnej prípravy

**Je povolené**

* Čerstvé ovocie - umyté nenakrájané
* Ovocie – v náleve
* Pevné cesta - upečené korpusy, ktoré tvoria súčasť dezertu: netvarované a nepokrájané
* Tuhé, liate alebo kysnuté cesto
* Čokoládu roztopenú, nenatemperovanú
* Opražené jadroviny, mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, upravené mletím, sekaním
* Suroviny môžu byť dopredu navážené
* Smotana nevyšľahaná
* Používať čerstvé, kandizované alebo sušené bylinky, jedlé kvety

**Je zakázané**

* priniesť so sebou hotové pred pripravené suroviny (krájané, strúhané, okrem jadrovín, atď.)
* priniesť hotové pripravené omáčky, tepelne spracované ovocie
* priniesť pripravené ozdoby, ozdoby voliť jednoduché, ktorých príprava nie je náročná
* používať nejedlé časti ovocia, nejedlé dekorácie
* používať poškodené a zdravotne nevyhovujúce potraviny

**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 ( 80 – 100g )
* Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
* Kombinácia a prirodzenosť farieb
* Použitie a možnosť realizácie v praxi
* Kompletnosť súťažného zadania
* Celkový dojem

**Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov**

**Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním**

**Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore CUKRÁR**

* **Hygiena**, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
* Príprava pracoviska
* Dodržiavanie gastronomických pravidiel
* Dodržiavanie správnosti kalkulácie
* Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
* Kompletnosť súťažného zadania
* Využitie surovín k zadanej téme
* Sezónnosť použitých surovín
* Kombinácia surovín
* Rôznorodosť tvarov výrobkov
* Váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu
* Kombinácia a prirodzenosť farieb
* Použitie a možnosť realizácie v praxi
* Minimalizovanie odpadu
* Schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie
* Komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni
* Schopnosť pohotovo reagovať
* 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 pokrmu a technologické postupy | 10 | 0 | 10 |
| Dodržanie časového  Limitu | 05 | 0 | 05 |
| Chuť | 45 | 0 | 45 |
| Prezentácia jedla | 10 | 0 | 10 |
| **SPOLU** | **100** | **0** | **100** |

**   **

# ZÁVÄZNÁ PRIHLÁŠKA

**SKILLS SLOVAKIA - GASTRO JUNIOR** **DEBIC CUP, cukrár**

**Bez podpísaného súhlasu dotknutej osoby je prihláška neplatná**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **METRO CUP – KUCHÁR školský rok 2020 / 2021**   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | \*školské kolo | \*semifinálové kolo | \*celoštátne kolo | | | | | **Osobné údaje o súťažiacom** | | | | | | | Meno a priezvisko: |  | | tel. | |  | | Dátum narodenia: |  | e-mail: |  | |  | | Adresa bydliska | ulica, č.: | PSČ: | mesto: | | | | **Udaje o škole** | | | | | | | Názov školy, ulica, č. PSČ, mesto: |  | Meno riaditeľa školy: | | e-mail: | | | Kraj: |  | Zriaďovateľ: | |  | | | Ročník, ktorý žiak  navštevuje: |  |  | |  | | | Meno a priezvisko učiteľa (majstra OV), ktorý bude žiaka na súťaž pripravovať a sprevádzať: | | e-mail:  mobil: | | | | | **Výsledky žiaka a hodnotenie – počet dosiahnutých bodov** | | | | | |     **ŠKOLSKÉ KOLO**   |  | | --- | | Umiestnenie 1. – 5. miesto: | | Podpis predsedu súťažnej komisie |   **SEMIFINÁLOVÉ KOLO**   |  | | --- | | Umiestnenie 1. – 5. miesto | | Podpis predsedu súťažnej komisie |   **CELOŠTÁTNE KOLO**   |  | | --- | | Umiestnenie 1. – 5. miesto: | | Podpis predsedu súťažnej komisie |   \* *vyznačte* *aktuálne* *kolo*  ***Bol som poučený o bezpečnosti pri práci a manipulácií s  elektrickým zariadením****.*  **SÚHLAS dotknutej osoby SO SPRACÚVANÍM OSOBNÝCH ÚDAJOV**  **účasť na súťaží 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)  Súťažiaci: 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 vzdelávacích 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 súťaží  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. * Z uvedeného podujatia budú zhotovované obrazové a zvukové záznamy v súlade s čl. 6 ods. 1 písm. f) Nariadenia EÚ o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov. Bližšie informácie ohľadom spracúvania Vašich osobných údajov a Vášho práva namietať nájdete na www.szkc.sk, alebo nás kontaktujte na tel. č +421 903 217 212   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 - súťažiaceho*  V prípade akýchkoľvek otázok súvisiacich s ochranou Vašich osobných údajov vrátane uplatnenia Vašich práv v zmysle Nariadenia a zákona o ochrane osobných údajov Vás prosíme, aby ste kontaktovali nás alebo sa obráťte na našu zodpovednú osobu: PhDr.Jana Géciová, MBA  emailová adresa: [zodpovednaosoba@oou@gmail.com](mailto:zodpovednaosoba@oou@gmail.com)., telefón: +421 903 608 164 podľa Zmluvy o poskytnutí služieb |

# 

****** 

Receptúra **súťažného múčnika**

cukrár 2020/2021

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

Názov školy, adresa: ........................................................................................................................................

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

Názov jedla: ...................................................................................................................

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

Ingrediencie:

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

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

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

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

Kalkulácia (3 porcie):

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

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

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

Postup (popis):

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

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

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

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

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

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

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

**+ priložiť fotografiu súťažného múčnika**