|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Screen%20Shot%202017-10-27%20at%2013 | **Banskobystrický klub****Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov**Tatranská 10,97411 **Banská bystrica**  | **untitled** |

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

**Banskobystrický GASTRO CUP 2023**

**Memoriál Jána Michnu**

***"POÉZIA V GASTRONÓMII "2023***

**ORGANIZAČNÉ POKYNY**

1. Zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a  súkromné osoby. Nie je podmienkou jedno družstvo. Súťaž je určená pre jednotlivcov v odbore  kuchár junior, kuchár senior , cukrár senior a cukrár junior,
2. **Náklady na výstavný exponát si hradí účastník sám.**
3. Ku všetkým vystavovaným exponátom treba priniesť popisky – sú nevyhnuté – **zabezpečí súťažiaci sám**
4. **Každý účastník ( družstvo) bude mať k dispozícii výstavný priestor o rozmeroch 80 x 120 cm.**
5. **Odporúčame priniesť už hotové výstavné exponáty, pretože vo výstavných priestoroch nie je miesto na dohotovovanie.**
6. **Exponáty možno na stoly aranžovať 22.9.2023 od 8,00 – 9,00 hod**
7. Počas inštalovania exponátov na výstavné stoly**, neukladať žiadne škatule alebo iné obaly** na prikrytý výstavný stôl **( aby sa neznehodnotil dojem** z vystavených exponátov kvôli znečistenému podkladovému obrusu.Alebo si vystavovateľ **prinesie náhradný obrus** pod škatule s výrobkami**)**
8. **Hodnotenie exponátov bude prebiehať od 9,00 do 10,00 hod. 22.9.2023**
9. Výrobky budú vystavované v priestoroch Hotela Národný Dom,Národná 790/11, 97401 Banská Bystrica

1. **Pozor zmena**: **výstava potrvá len jeden deň**, to znamená, že po vyhlásení výsledkov 22.9.2023 ( o 17.00 ) každý účastník musí svoj výstavný **exponát** **odpratať.** Organizačný výbor **nezodpovedá za inventár,** ktorý zostane po ukončení výstavy o 17,00 hod. na výstavnom stole.
2. **Vyhlásenie výsledkov sa bude konať v piatok 22.9.2023 o 16,30 hod.**

 **Vystavované exponáty musia zostať počas vyhlasovania na mieste do**

 **17,00 hod.**

**. Pred súťažou je potrebné uhradiť štartovné vo výške:**

 **členovia SZKC 10 Eur vrátane DPH**

 **nečlenovia SZKC 15 Eur vrátane DPH**

 **Tematický Workshop /prípade záujmu/ 5Eur vrátane DPH**

 **Úhradu možno vykonať aj bankovým prevodom:**

 **Bankové spojenie:**

**Úhradu možno vykonať aj bankovým prevodom:**

**Bankové spojenie:**

**Tatra banka**

**Číslo účtu: 2921883708**

**IBAN: SK04 1100 0000 0029 2188 3708**

 **SWIFT: TATRSKBX**

 Do správy pre príjemcu: meno a priezvisko súťažiaceho alebo názov školy

  skratke napr. SZŠ a priezvisko súťažiaceho .....

Záväzné prihlášky je potrebné **zaslať do**

**15.9.2023** na adresu:

**Banskobystrický klub SZKC**

**Tatranská 10,974011**

**alebo**

**e-mailovú adresu:**

**bbkuchari@gmail.com**

Richard Cisár - riaditeľ súťaže

 Mobil: 0907604686

 Podpredsedovia:

 René Kotlas

 Lukáš Guzman

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

**PROPOZÍCIE SÚŤAŽE**

**KATEGÓRIE PRE VYSTAVOVATEĽOV**

 **Súťažné úlohy**

 **KUCHÁRI:**

**SENIORI**

**Možnosť vybrať si jednu kategóriu : studená kuchyňa alebo teplá kuchyňa**

**KATEGÓRIA A: STUDENÁ KUCHYŇA**

* 4 rôzne predjedlá (dva druhy z nich pripravené ako studené a vystavené studené a dva druhy z nich pripravené teplé a vystavené studené – Stručný opis musí byť dodaný

 **ALEBO**

* **4 rôzne typy finger food, pre 6 osôb**
* hmotnosť: medzi 10 g a 20 g každý
* aby sa dali zjesť na "jedno zahryznutie za použitia jednej ruky"
* 2 rôzne typy pripravené na studeno a podávané na studeno
* 2 rôzne typy pripravené na teplo a podávané na studeno

 + ukážkový tanier s 1 kusom z každého druhu slúžiaci na prezentáciu

**KATEGÓRIA B : TEPLÁ KUCHYŇA**

* 1 **päťchodové slávnostné menu** pre 1 osobu vrátane dezertu. Stručný opis musí byť dodaný

**v kategórii kuchár SENIOR súťaží 1 súťažiaci**

**JUNIORI**

**VEKOVÝ LIMIT: do 21 rokov**

**KATEGÓRIA A: STUDENÁ KUCHYŇA**

* Jedna slávnostná misa pre 8 osôb,

( 3 hlavné prvky, dva druhy prílohy, 2 druhy omáčky v omáčniku,

 ukážkový tanier zo slávnostnej misy musí byť prezentovaný, aby bola

 zrejmá veľkosť porcie pre 1 osobu). Stručný opis musí byť dodaný

**ALEBO**

 **KATEGÓRIA B : TEPLÁ KUCHYŇA**

* pripravené teplé a vystavené studené –
* **1 trojchodové menu** pre 1 osobu (predjedlo, hlavné jedlo a dezert).

**v kategórii kuchár JUNIOR súťaži dvojčlenné družstvo**

**KATEGORIA C: CUKRÁRINA**

**Pre obe súťažné kategórie – cukrár senior CS, cukrár Junior CJ :**

***Je možné vybrať jednu súťažnú kategóriu, v prípade výberu dvoch kategórií je potrebné uhradiť dva krát štartovné***

**C/1** – 3 individuálne tanierové dezerty pre 1 osobu pripravené ako teplé alebo studené

 (1 dodatočný tanier pre porotu na ochutnanie)

**C/2** – 1 misa so sladkým pečivom pre 5 osôb – 4 druhy, čokoládové, petit fours alebo

 friandises (6-14g/ ks) – po 1ks z každého

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

**UPOZORNENIE:**

**Exponáty prihlásené do kategórie cukrárska artistika nemôžu byť zároveň súčasťou hodnotenia aj v kategórii „C –cukrárina “**

**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**
* **Kvalita aspikovania,**
* **Kombinácia a prirodzenosť farieb**
* **Použitie a možnosť realizácie v praxi**
* **Kompletnosť súťažného zadania**

 **( počet kusov výrobkov , doplnkov atď. )**

* **Celkový dojem**

**KRITÉRIA HODNOTENIA pre kategóriu A a B**

**Prezentácia a inovatívnosť 0 - 25 bodov**

Všeobecný vzhľad jedál, ktoré sú prezentované lahodným, príjemným, chutným a atraktívnym spôsobom.

**Zloženie 0 - 25 bodov**

Vyvážená strava, v súlade s aktuálnymi chuťami. Farba a chuť by sa mali navzájom dopĺňať. Jedlá by mali byť funkčné, stráviteľné a ľahké. Vitamíny, uhľohydráty, proteíny tuky a vláknina musia byť vyvážené.

**Riadna a profesionálna príprava 0 - 25 bodov**

Klasické názvy by mali zodpovedať originálnym receptom, správna základná príprava jedál, správny výber aspiku, správny čas varenia mäsa a rýb.

**Usporiadanie pri podávaní 0 - 25 bodov**

Čisté a presné usporiadanie, jednoduché a funkčné, vopred nakrájané plátky mäsa by mali byť uložené sečnou rovinou hore. Príkladné usporiadanie na tanieroch a misách, aby sa umožnilo jednoduché podávanie.

**Celkový počet možných bodov: 100 bodov**

**Hodnotenie za program cukrárskeho umenia**

**Prezentácia a inovatívnosť 0 - 25 bodov**

Všeobecný vzhľad jedál, ktoré sú prezentované lahodným, príjemným, chutným a atraktívnym spôsobom.

**Zloženie 0 - 25 bodov**

Vyvážená strava, v súlade s aktuálnymi chuťami. Funkčné a stráviteľné.

**Riadna a profesionálna príprava 0 - 25 bodov**

Správna základná príprava jedla, v súlade s aktuálnymi normami cukrárstva.

**Usporiadanie pri podávaní 0 - 25 bodov**

Čisté a presné usporiadanie. Príkladné usporiadanie, aby sa umožnilo jednoduché podávanie.

**Celkový počet možných bodov: 100 bodov**

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

**Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS**

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