***HOTELOVÁ AKADÉMIA V ŽILINE A ŽILINSKÝ KLUB KUCHÁROV A CUKRÁROV***
Vás pozývajú na súťaž
***ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ HOTELOVEJ AKADÉMIE ŽILINA***

***26. OKTÓBRA 2023***

1. **KUCHÁR**
 *JUNIOR (určená žiakom stredných odborných škôl)* ***vek******do 21 rokov***
* súťažiaci môže mať svojho pomocníka, určeného na pomocné práce /čistenie potravín, podávanie inventáru, umývanie riadu/

**TEPLÁ KUCHYŇA - PRÍPRAVA DVOJCHODOVÉHO MENU**

1. **Studené predjedlo**

**/ľubovoľné studené predjedlo – musí ladiť s hlavným jedlom/**

1. **Teplé jedlo**
* **povinná surovina – prepelička, plody lesa /všetky možné a dostupné/**

Súťažná úloha:

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

1. **KUCHÁR - PEKÁR**

 *JUNIOR - určená kuchárom, cukrárom, pekárom*

Súťažná úloha:

* **Príprava domáceho chleba tradičným spôsobom**

/povinné nakrájanie časti chleba na degustáciu/

Súťažná disciplína: **TEPLÁ KUCHYŇA – PRÍPRAVA DVOJCHODOVÉHO 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 80 g**

**Váha teplého jedla max. 300 g z toho mäso 120 g**

Studené predjedlo môže byť **pripravené vopred** a prinesené na súťaž, **musí 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: 2x **konvektomat, gril, 6x indukčná platňa, pracovný stôl, pacojet, holdomat, chadnička, mraziak, 1x vákuovačka /pre všetkých/**
* Súťažiaci si môžu doniesť vlastné elektrické zariadenia (sous vide, termomix, mixér, kuchynský robot...) pripojiteľné len na 220V.

**Vypracované KALKULÁCIE na 1 porciu súťažného jedla a záväzné prihlášky (**táto má obsahovaťmeno súťažiaceho, adresu, adresu školy, telefónne číslo, e-mailovú adresu) **je potrebné zaslať**

 **do 15.10.2023**

**na emailovú adresu*:*** kamencikova@centrum.sk

 *Mgr. Martina Kamenčíková*

 *t.č. 0907 180 123*

**Pre informácie o súťažných kategóriách kontaktujte:**

 *Mgr. František Plavý*

*t.č. 0907 242 705*

***Maximálny počet súťažiacich v kategórii je 20.***

***V prípade väčšej účasti ako je 20 súťažiacich bude musieť prebehnúť korešpondenčné kolo na základe zaslaných receptúr.***

**Bodové hodnotenie:**

predpríprava pracoviska 10 bodov

hygiena 20 bodov

dodržanie technologických postupov 30 bodov

chuť a estetická úprava jedla 40 bodov

 s**polu 100 bodov**

Súťažná disciplína: **KUCHÁR** - **PEKÁR junior**

**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
 s**polu 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 musia obsahovať viac mäsa ako plnky,

- dodržať správne používanie aspiku,
- používať blanšírovanú zeleninu,

- používať primerané množstvá výrobkov,

- okraje tanierov musia ostať voľné,

- doplniť jedlá o omáčky v omáčniku.

 **Prosíme súťažiacich, aby si priniesli popisky s úplnými názvami jedál, s uvedením mena, priezviska a názvu školy, ktorú zastupujú.**

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

Výstava exponátov sa uskutoční v priestoroch ***Hotelovej akadémie Hlinská 31 Žilina***

**Štartovné**: 15,- €

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

**Obed:** 10,- € / počet obedov je potrebné nahlásiť v prihláške/

Obedy je možné uhradiť spolu so štartovným na mieste.

**Časový harmonogram:**

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

Začiatok súťaže  **8,00 hod.**

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

Obed **12,00-13,00 hod. (v priestoroch *školskej jedálne*)**

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

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

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.

**Súťažiaci v stanovenom termíne (do 15. októbra 2023) pošlú záväznú prihlášku do každej kategórie.**

**Hotelová akadémia a Žilinský klub kuchárov a cukrárov oboznámi súťažiacich o účasti (prípadne neúčasti) v termíne do 18. októbra 2023.**

***Záväzná prihláška - kuchár***

***ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ HOTELOVEJ AKADÉMIE ŽILINA***

***26. OKTÓBRA 2023***

*Meno a priezvisko súťažiaceho :*

*Meno a priezvisko pedagogického zamestnanca, ktorý žiaka pripravoval:*

Adresa školy :

Telefón:

E-mail:

Súťažná kategória:

Záväzne si objednávame obedy, počet:................................

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 a priezvisko súťažiaceho :*

*Názov pripravovaného pokrmu:*

Názov školy/adresa :

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

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

Názov jedla:

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

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

Ingrediencie:

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

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

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

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

Technologický postup:

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

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

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

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

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

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

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

**Súťažné kategórie: cukrár junior**

**C/1** – **3 rôzne tanierové dezerty** pripravované ako studené alebo teplé, pre jednu osobu

 ( + jeden súťažný dezert na degustáciu )

**C/2– cukrárska artistika** – karamel, čokoláda, marcipán, perník, cukor, 1 výstavný kus

 (min. výška 30 cm a viac, 3D výrobky)

**V kategórii cukrár junior môžu súťažiť dvaja súťažiaci .**

**Všeobecné podmienky:**

* Zúčastniť sa môžu školy, zamestnávatelia duálneho vzdelávania po zaslaní záväznej prihlášky.
* Štartovné je potrebné uhradiť pri príchode účastníkov, junior 15,- €.
* Každý prihlásený účastník bude mať k dispozícii vyhradený priestor na vystavenie exponátu.
* Výrobky treba priniesť už hotové, pri ich príprave je nutné dodržať hygienické predpisy.
* Ku každému exponátu je nutné vyhotoviť popisy.
* Náklady na exponát si súťažiaci hradí sám, výrobok je vlastníctvom súťažiaceho.
* Výrobky budú vystavované počas priebehu celej súťaže alebo podľa pokynov organizátora.
* Vystavený exponát a inventár je majetkom súťažiaceho, organizátor za prípadné poškodenie alebo stratu nenesie zodpovednosť.

**Záväzné prihlášky zasielajte na adresu: e**-mail: vhyllova@gmail.com

**Pre informácie o súťažných kategóriách kontaktujte**: Mgr. Viera Hýllová, t.č. 0903 628 016

# Kritériá pre hodnotenie:

* 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 ( počet kusov výrobkov , doplnkov atď.),
* celkový dojem,
* chuť výrobku a estetika.

**Kritériá hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS.**

**Bodové hodnotenie:**

* prezentácia a inovácia 25 bodov
* kompozícia 25 bodov
* profesionálna príprava 25 bodov
* servírovanie a aranžovanie 25 bodov

**spolu 100 bodov**

**Časový harmonogram:**

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

Začiatok súťaže **8,00 hod.**

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

Obed **12,00 -13,00 hod. (v priestoroch *školskej jedálne*)**

Vyhodnotenie a udeľovanie cien **14,00 hod.**

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

**Limity pre udelenie ocenenia :**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **90 – 100 bodov** | **80 – 89 bodov** | **70 – 79 bodov** | **60 – 69 bodov** |
| **zlaté pásmo** | **strieborné pásmo** | **bronzové pásmo** | **diplom** |

***Záväzná prihláška – cukrár***

***ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ HOTELOVEJ AKADÉMIE ŽILINA***

***26. OKTÓBRA 2023***

*Meno a priezvisko súťažiaceho :*

*Meno a priezvisko pedagogického zamestnanca, ktorý žiaka pripravoval:*

Adresa:

Telefón:

E-mail:

Súťažná kategória, názov exponátu:

Škola:

Záväzne si objednávame obedy, počet:................................

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“).

Svojím 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: