

Košický klub SZKC SOŠ Služieb a priemyslu sv. Jozafáta Trebišov

vyhlasujú V. Ročník súťaže ***JESEŇ NA TOKAJI***

spojenú s

VÝSTAVOU CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV

na deň 20.11.2024

v priestoroch školskej reštaurácie MLADOSTĎ,

Komenského 1963/10, Trebišov

Program výstavy a súťaže

- **8.00 – 9.00 hod.** Prezentácia, uloženie mís a exponátov
/k jednému vystavovanému exponátu je prístup povolený dvom osobám/
- **9.00 hod** Štart súťaže v živom varení
- **9.00 – 15.30 hod.** Sprievodné akcie
- **10.00 hod.** Slávnostné otvorenie výstavy a súťaže
- **16.00 hod.** Odovzdávanie cien a diplomov
- **17.00 hod.** Predpokladané ukončenie súťaže a výstavy

Súťaž je vyhlásená v dvoch kategóriách:

kategória: Kuchár junior - žiaci stredných odborných škôl a mladí kuchári do 21 rokov

Súťažné disciplíny:

A – Teplá kuchyňa – varenie naživo

B– Reštauračné dezerty

Propozície súťaže

1. Súťažiaci pred nástupom pri prezentácii uhradia štartovné vo výške:
v kategórii: JUNIOR 10€.

Úhradu možno vykonať aj bankovým prevodom:

Bankové spojenie: VÚB Banka

Číslo účtu: 2776973351/0200

IBAN: SK55 0200 0000 0027 7697 3351

BIC: SUBASKBX

(pre každého súťažiaceho bude v rámci zápisného zabezpečený obed,
pre ostatných účastníkov bude možnosť zakúpenia obedu za 5 €)

2. Súťažné kolá, sa budú konať na V. ročníku súťaže JESEŇ NA TOKAJI v priestoroch školskej reštaurácie MLADOSŤ, Komenského 1963/10, Trebišov dňa 20.11.2024

Je potrebné aby záujemcovia o zapojenie sa do súťaže do 15.novembra 2024 zaslali na mailovú adresu

klubkucharov.ke@gmail.com alebo restauracia.mladost@gmail.com

- **Vyplnenú prihlášku do súťaže (prihláška je prílohou týchto kritérií)**
- Jednu fotografiu súťažného jedla, s menším rozlíšením ako je 1,0 MB (**nie je podmienkou možnosť zmeniť vzhľad súťažného pokrmu**)
- Vypracovanú kalkuláciu na 10 porcií,
- vyplnenú prihlášku s nasledovnými údajmi:
s menom súťažiaceho, adresou (alebo adresou školy – zariadenia, za ktoré bude súťažiť), telefónnym číslom na kontaktovanie v prípade potreby a ak je to v možnostiach aj s e-mailovou adresou

Vlastná súťaž JESEŇ NA TOKAJI

Termín: 20.11.2024 v priestoroch školskej jedálne MLADOSŤ,
Komenského 1963/10, Trebišov

Podmienky a priebeh súťaže

A. Teplá kuchyňa / varenie naživo

I. Kategória: Kuchár Junior

Súťažná úloha pre všetky kategórie:

„Jeseň – inšpirácia pre kuchyňu“

Súťaž pozostáva z prípravy 2 porcií rovnakého hlavného jedla z ľubovoľných vlastných surovín súvisiacich s jeseňou. Povinnosťou súťažiacich je zakomponovať povinnú surovinu: Divinu a víno podľa vlastného receptu do pripravovaného jedla.

Pokrm má vychádzať z gastronomických a kulinárskych tradícií Slovenska prípadne jeho jednotlivých regiónov, musí byť zohľadnená sezónnosť surovín a zodpovedať moderným trendom.

Technológia spracovania je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou súčasťou technického hodnotenia.

Súťažná úloha je zostavená v snahe vytvoriť cenovo prístupný pokrm súvisiaci s jesenným obdobím a prispieť k správne technologickému spracovaniu mäsa a použitých surovín. Kvalita tepelnej úpravy je základom dobrého jedla a spokojnosti host'a. Využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav bude predmetom hodnotenia. Súťažné jedlo má zohľadňovať súčasné moderné trendy.

Súťažné pokyny:

- **Povinná surovina - Divina a víno** ostatné suroviny podľa vlastného uváženia, / dôležitá je sezónnosť použitých surovín /
- **Pracovný čas 60 minút** + nezarátava sa - 5 minút na prípravu a 5 minút na upratanie pracoviska - pri nedodržaní pracovného času / možnosť prekročiť 5 minút/ bude súťažiaci diskvalifikovaný.
- Je dovolené mať predpripravené suroviny napr.:

Zelenina očistená a umytá - nie nakrájaná, nie nastrúhaná
Zemiaky očistené a umyté - nie nakrájané,
Omáčky predvarené v malom množstve nie ochutené (fondy – nie už hotové pripravené na zohriatie).

Časti príloh - cestá môžu byť predpečené, pred pripravené, ale musia sa ešte tepelne spracovať.

- **Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady, rovnako aj pracovné pomôcky potrebné pri príprave (hrnce, panvičky, misky, metličky, varešky, naberačky, pracovné dosky, vlastnú kuchynskú technológiu /mixér a pod./, /len na 230V/....) alebo o to požiada vysielajúcu organizáciu alebo školu.**
- Porcelán na servírovanie (2 výstavné taniere) si zabezpečí súťažiaci sám
- **Upozornenie: hrnce a panvice musia byť vhodné na indukciu**

Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:

- Pracovný stôl
- Indukčné variče a klasické dvojplatničky
- 1 ks konvektomat
- Je možné si doniesť vlastné elektrické zariadenie (mixér, kuter, indukciu, zariadenie na sous vide a iné) pripojiteľné len na 230V.

Hodnotiace kritériá a body:

- Odborná porota bude zastúpená z členov viacerých klubov SZKC, **certifikovaných porotcov SZKC**

Prezentácia/Inovácia

Zahŕňa lákavú prezentáciu, moderný štýl, inovatívna príprava

0 – 15 bodov

Zloženie a chuť

Kreatívne, v modernom duchu upravené jedlo, plné chute, zladené vo farbe a chuti, stráviteľné

0 – 50 bodov

Správna profesionálna príprava

Správna základná príprava jedla, korešpondujúca s dnešným moderným kulinárskym umením

0 - 25 bodov

Úprava/Servírovanie

Čistá úprava, žiadne umelé dekorácie, bez časovo náročných dekorácií, ilustračné naservírovanie, aby bolo možné praktické servírovanie

0 - 10 bodov

Možný počet bodov na hodnotenie

100 bodov

celkovo možných 100 bodov. **Pol body nebudú udeľované**

Možnosti výberu súťažných úloh:

1. 2 rôzne predjedlá podľa vlastného výberu / jedna porcia potrebná pre porotu/
2. 1 šalátová misa určená na raut s ukázkou dvoch spôsobov servírovania /jedna porcia potrebná pre porotu/

Súťažné pokyny:

- Zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a individuálni členovia. Družstvo nie je podmienkou.
- Súťažiaci si môže vybrať 1- 2 súťažné úlohy. **Každé vystavované súťažné jedlo musí mať svoju popisku, ktorú si zabezpečí súťažiaci, s menom súťažiaceho a názvom jedla.**
- Pri hodnotení sa bude prihliadať na sezónnosť použitých surovín, ich kombinácii, nápad, kreativita, ukladanie výrobkov, kombinácia a prirodzenosť farieb, možnosť realizácie v praxi, komplexnosť súťažného zadania a celkový dojem.
- Náklady na výstavný exponát si hradí účastník sám.
- Po ukončení výstavy, každý účastník musí svoj výstavný exponát znehodnotiť a odpratať z výstavy.
- Organizačný výbor nezodpovedá za inventár, ktorý zostane po ukončení výstavy na výstavných stoloch.

B-Reštauračné dezerty – Výstavný stôl

I. Kategória: Kuchár – cukrár Junior

Súťažná téma: „Sladká jeseň“

Možnosti výberu súťažných úloh:

1. 2 reštauračné dezerty pripravené teplé alebo studené – stručný popis exponátu musí byť dodaný (jeden ukázkový tanier je potrebný pre porotu na ochutnanie)

2. Misa so sladkým pečivom alebo čokoládové alebo petit fours alebo friandises minimálne 4 druhy pre 6 osôb (10 - 15g/ ks) s jedlou dekoráciou zodpovedajúcou súťažnej téme.
(1 ukážkový tanier je potrebný pre porotu na ochutnanie)
3. Torta inšpirovaná jeseňou – stručný popis exponátu musí byť dodaný

Súťažné pokyny:

- Zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a individuálni členovia. Družstvo nie je podmienkou.
- Súťažiaci si môže vybrať 1- 3 súťažné úlohy. Každý vystavovaný súťažný exponát musí mať svoju popisku, ktorú si zabezpečí súťažiaci, s menom súťažiaceho a názvom jedla.
- Všetky exponáty a dekorácie musia byť z jedlých materiálov.
- Pri hodnotení sa bude prihliadať na sezónnosť použitých surovín, ich kombinácii, nápad, kreativita, ukladanie výrobkov, kombinácia a prirodzenosť farieb, možnosť realizácie v praxi, komplexnosť súťažného zadania a celkový dojem.
- Náklady na výstavný exponát si hradí účastník sám.
- Po ukončení výstavy, každý účastník musí svoj výstavný exponát znehodnotiť a odpratať z výstavy.
- Organizačný výbor nezodpovedá za inventár, ktorý zostane po ukončení výstavy na stole.
- **Možnosť úprava, prípadne dokončenie vystavovaných exponátov v školskej cvičnej kuchyni**

KRITÉRIA pre hodnotenie:

Inovácia

Zahŕňa lákavú kombináciu surovín, moderný štýl úpravy surovín a ich spracovania
0 – 25 bodov

Úprava/Servírovanie

Chuť výrobku, dekorácia na tanieri, čistá úprava, rozloženie výrobku na tanieri ktoré umožňuje praktické servírovanie
0 - 50 bodov

Profesionálny prístup

Dodržanie kompletnosti zadania sezónnosti surovín
0 – 25 bodov

Možný počet bodov na hodnotenie

100 bodov

Pol body nebudú udeľované

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

Organizačné pokyny pre súťažiacich a vystavovateľov:

1. Súťaž je určená pre jednotlivcov v odbore kuchár senior, kuchár junior, cukrár senior a cukrár junior. Každý pracuje sám bez pomocníka.
2. Zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a súkromné osoby.
3. **Ku všetkým vystavovaným exponátom je treba priniest' popisky – sú nevyhnutné – zabezpečiť súťažiaci.**
4. Porcelán na servírovanie a výstavu súťažných exponátov (2 výstavné taniere pre živé varenie) si zabezpečí súťažiaci sám
5. Každý súťažiaci má 60 minút na splnenie súťažnej úlohy a 5 minút na prípravu ako aj 5 minút na upratanie priestoru.
6. Súťažné výstavné exponáty si súťažiaci dekorujú a inštalujú sami. Súťažiaci majú možnosť uložiť exponáty 20.11.2024 v chladničke.
7. Výrobky budú vystavované v priestoroch školskej reštaurácie MLADOSŤ.
8. Hodnotiace kritéria vychádzajú zo smerníc WACS
9. Oceňovanie súťažiacich bude taktiež vychádzať zo smerníc WACS t.j. bronzové pásmo, strieborné pásmo, zlaté pásmo a absolútny víťaz.
10. Limity pre dosiahnutie konkrétneho pásma :

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

Prosíme všetkých vystavovateľov o včasné zaslanie svojej prihlášky na výstavu z dôvodu zabezpečenia miesta k vystaveniu exponátu a zabezpečenie diplomu.



**Košický klub
Slovenského zväzu kuchárov
a cukrárov**



ZÁVÄZNÁ PRIHLÁŠKA
na V. ročník súťaže
Jeseň na Tokaji 2024– Kuchár, JUNIOR, CUKRÁR

***Bez súhlasu dotknutej osoby so spracovaním osobných údajov je
prihláška neplatná***

Senior, Junior, Cukrár

Meno a priezvisko súťažiaceho :

.....
.....

Profesia :

Názov a adresa školy alebo pracoviska,

.....

Meno a priezvisko pedagóga

ktorý Vás bude pripravovať?.....

Súťažná disciplína:

Telefón:.....

Mobilný telefón :

e- mail :

V dňa

.....

Vlastnoručný podpis

**SÚHLAS dotknutej osoby SO SPRACÚVANÍM OSOBNÝCH ÚDAJOV
účasť na súťaži 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)

Titul, 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 informácií 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 súťaži

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 údajov 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:

- a) emailovou žiadosťou zaslanou na adresu: szkc@szkc.sk
- b) telefonicky (+421 903 217 212 alebo
- c) 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: popis: _____

Prihlášku s fotografiou jedla a kalkuláciou je potrebné zaslať e-mailom najneskôr do 15.11.2024

Novotný Martin tajomník KK SZKC, mobil.: +421 902 544 967 e-mail: klubkucharov.ke@gmail.com

Mgr. Terézia Nagyová, hlavná majsterka CSOŠ sv. Jozafáta, Trebišov, mobil: +421 907 850 747, e-mail: restauracia.mladosť@gmail.com

Receptúra

Meno, priezvisko:

.....

Názov školy / pracoviska, adresa :

.....

.....

Kategória:

.....

Názov jedla:

.....

.....

Ingrediencie:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....