

# Propozície: **Gastro Junior - Skills Slovakia** **Kuchár roku a Cukrár roku 2011/2012**



Celoštátna súťaž žiakov hotelových akadémií a stredných škôl v odbore kuchár a cukrár

Záštitu nad súťažou prevzalo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky



## **Odborní garanti súťaže:**

Jaroslav Židek - šéfkuchár, Pavel Pospíšil- šéfkuchár, Martin Kovarský- šéfkuchár, Igor Čehy-šéfkuchár, Justin P. Topolský - gurmán, Zlatica Kramárová – šéfredaktor časopisu „Hoteliér“, Dagmar Augustínska - ŠIOV, Vlasta Púchovská - ŠIOV

**Súťažné jedlo je súčasťou štvorchodového menu** (voľná téma)

Súťažiaci musia pri príprave jedál **využiť minimálne jednu z povinných surovín:**

### **Kuchár - povinná surovina:**

Kukurličné kurča

Srncí chrbát

Bažant

### **Cukrár - povinná surovina:**

Maracuja

Čokoláda

### **Podmienky účasti:**

Súťaže sa môžu zúčastniť žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore kuchár a cukrár. Počet žiakov z jednej akadémie, školy nie je obmedzený.

**Záväznú prihlášku s fotografiou** hotového jedla, spolu s kalkuláciou na **6 porcií** je potrebné poslať v elektronickej podobe na e-mailovú adresu: [chef@kmmc-szkc.eu](mailto:chef@kmmc-szkc.eu) v termíne **do 2.11.2011**.

### **Semifinále:**

Spomedzi účastníkov, ktorí zaslali fotografiu hotového jedla spolu s kalkuláciou na 6 porcií vyberie porota **16 semifinalistov v odbore kuchár a 16 semifinalistov v odbore cukrár**, ktorí postúpia do semifinále, ktoré sa uskutoční 9. - 10. novembra 2011 v reštaurácii Semafor na Strednej odbornej škole obchodu a služieb Mojmirova v Piešťanoch. V dvoch kolách semifinále bude súperiť po **8 súťažiacich kuchárov a 8 súťažiacich cukrárov**

Kuchári budú pripravovať svoj súťažný recept hlavného jedla, ktorý musí byť totožný so zaslanou receptúrou, ktorú súťažiaci poslali pri prihlasovaní do súťaže

### **Finále:**

Prebehne v priestoroch Incheby v Bratislave na Danubius Gastro 2012 v mesiaci január

Súťažiť bude **8 súťažiacich v odbore kuchár a 8 súťažiacich v odbore cukrár**, vybraných porotou zo semifinálového kola

### **Popis - vizitka k súťažným výrobkom:**

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

### **Pracovné pomôcky a inventár súťažiacich:**

Jednotný tanier guľatý (priemer 30 cm, na súťaži zabezpečí organizátor)

### **Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:**

Súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie, nože a ďalší potrebný inventár

### **K dispozícii budú štyri samostatné štúdia, ktoré budú zostavené z:**

- prípravné stanovisko a priestory pre umývanie riadov
- teplovzdušná rúra (konvektomat)
- pracovné stoly
- indukčné varné panely, gril

### **Pred súťažou sú povolené nasledujúce prípravy:**

- Zelenina, huby, ovocie - umyté a očistené, ale nie nakrájané alebo inak spracované
- Zemiaky - umyté a očistené, ale nie nakrájané alebo inak spracované
- Základné koncentrované vývary a mäsové šťavy (vákuované nedochutené)

### **Priebeh súťaže:**

- Kuchári a cukrári budú pripravovať svoj súťažný recept, ktorý musí byť totožný so zaslanou fotkou a receptúrou
- Čas prípravy **2 h**
- Suroviny na prípravu súťažného exponátu si zabezpečí účastník sám
- Pri príprave jedál súťažiaci pracujú samostatne
- 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 môžu pripraviť, nemôžu však začať pracovať
- Maximálne prekročenie časového limitu u súťažiacej úlohy je 5 minút, potom je súťažiaci diskvalifikovaný
- Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 15 minút na upratanie pracoviska a odovzdanie pracoviska ďalšiemu súťažiacemu. Potom môže využiť vyhradený priestor na umytie riadu
- Súťaž je **verejná**

### **Hodnotenie**

Známky sú udeľované z celkového počtu 100 bodov rozdelené nasledovne:

60 bodov za chuť 40 bodov za prezentáciu, spôsob, čistotu a správne používanie výrobkov za účelom minimalizácie odpadu

**Organizátor:** Klub mladých kuchárov a cukrárov

**Generálny partner:** Electrolux

**Hlavní partneri:** Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR, Štátny inštitút odborného vzdelávania, Nadácia na podporu vzdelávania a prípravy

**Partneri:** Nowaco, Bonduelle, Zeleninári, Framipek, Belistar, JTF Partnership

**Organizátor:**



**Generálny partner:**



**Hlavní partneri:**



**Partneri:**



## ZÁVÄZNÄ PRIHLÄŠKA

„GASTRO JUNIOR – SKILLS SLOVAKIA 2011/2012“

**Meno a priezvisko súťažiaceho:**

.....  
.....

**Profesia: kuchár / cukrár (nehodiace vymažte)**

**Názov a adresa školy:**

.....  
.....

**Telefón:.....**

**e-mail: .....**

**Meno a priezvisko, funkcia (učiteľ, MOV), ktorý bude súťažiaceho doprevádzať, tel.č.**

.....

**Bol som poučený o bezpečnosti pri práci a manipulácií s elektrickým zariadením.**

**V ..... dňa .....**

**Receptúra**  
**kuchár / cukrár** (nehodiace vymažte)

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

**Názov školy, adresa:**

.....  
.....

**Názov jedla:**

.....  
.....

**Ingrediencie:**

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

**Postup:**

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

**Dátum:** .....