



PROPOZÍCIE SÚŤAŽE

Skills Slovakia – Gastro Junior



Klub mladých kuchárov a čašníkov
Štátny inštitút odborného vzdelávania

pod záštitou

Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky



organizujú

6. ročník celoštátnej súťaže žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl
v odbore kuchár v školskom roku 2016/2017

Skills Slovakia - Gastro Junior

KUCHÁR

dňa 15. februára 2017

v priestoroch **Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu**
Zdravotnícka 3 v Nových Zámkoch

Usporiadateľ:

Klub mladých kuchárov a čašníkov

Organizátor súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov
Trenčianska 1320, 020 01 Púchov



Spojená škola - Stredná odborná škola obchodu a služieb
Jarmočná 1, Modrý Kameň



Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu
Zdravotnícka 3, Nové Zámky



Štátny inštitút odborného vzdelávania
Bellova 54/A, 837 63 Bratislava



Kontaktné osoby:

Klub mladých kuchárov a čašníkov:
Martin Kovarský - Chef KMKC
kmkc@kmkc.sk

Spojená škola - Stredná odborná škola obchodu a služieb, Modrý Kameň:
Mgr. Mária Žišková - riaditeľka školy
sekretariat@ssmk.sk

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Nové Zámky:
RNDr. Rudolf Mišák – riaditeľ školy
skola@hosnz.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava
Ing. Vlasta Púchovská - Skills Slovakia
puchovska@siov.sk

Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bratislava
Eva Bugajová - Skills Slovakia
bugajova@siov.sk

Odborný garant súťaže:

Klub mladých kuchárov a čašníkov
Štátny inštitút odborného vzdelávania

Záštitu prevzalo:

Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky

Hlavní partneri:

VÍNO NATURAL DOMIN & KUŠICKÝ s.r.o.
MOVINO, spol. s.r.o.
PIVNICA A VINOHRADY ZSIGMOND
CHEFWORKS
HOTEL ZUR BURG



Partneri súťaže:



Podmienky účasti

Súťaže sa môžu zúčastniť: žiaci hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore

- ✓ Kuchár – kuchárka

Súťažiaci musia v stanovenom termíne zaslať:

- ✓ Závaznú prihlášku (nachádza sa v prílohe).
- ✓ Receptúru (nachádza sa v prílohe)
 - ingrediencie,
 - kalkulácia na 4 porcie,
 - písomná príprava – popis.
- ✓ Fotografiu hlavného jedla.

Súťažné podklady zaslať: do 11 . novembra 2016 na e-mail: martin.kovarsky@gmail.com

Termíny súťaže:

Školské kolá:

- ✓ september 2016 do 10. novembra 2016

Semifinálové kolá:

Do semifinálového kola postupuje 12 súťažiacich

- ✓ 23. novembra 2016

Celoštátne kolo:

Do celoštátneho kola postupuje 6 súťažiacich v danom odbore.

- ✓ 15. februára 2017

Miesto konania súťaže:

Školské kolá:

hotelové akadémie a stredné odborné školy s odbormi kuchár

Semifinálové kolo:

Spojená škola - Stredná odborná škola obchodu a služieb, Jarmočná 1, Modrý Kameň

Celoštátne kolo:

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky

Pokyny k súťaži

Písomná príprava:

každý odborný učiteľ popíše prácu svojho súťažiaceho žiaka v odbore kuchár. Písomnú prípravu, kalkuláciu na 4 porcie a fotografiu hotového jedla zašlú spolu s prihláškou.

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

Popis k súťažným výrobkom:

dodá súťažiaci.

Popis musí obsahovať:

názov školy, meno súťažiaceho, názov jedla.

Súťažiaci môžu dať k súťažnému výrobku vlajočku, alebo malé reklamné predmety školy.

Pracovné oblečenie a úprava zovňajšku súťažiacich:

musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne oblečenie.

Postupové zásady:

Počet súťažiacich z jednej akadémie alebo školy nie je obmedzený.

Kľúč k postupu do celoštátneho kola:

Odborná porota na základe zaslaných súťažných podkladov vyberie šestnásť súťažiacich z daného odboru, ktorí postúpia do semifinále.

Vítazi semifinálového kola v danom odbore postúpia do celoštátneho kola, kde sa stretne šesť súžiacich kuchárov a **Bonus organizátora:**

Organizátor súťaže má možnosť v jednom odbore vyslať do celoštátneho kola jedného súťažiaceho bez účasti v regionálnych kolách.

Pracovné pokyny

Pracovné pomôcky a inventár súťažiacich:

Každý súťažiaci má vlastný inventár a pomôcky.

Príprava pred súťažným vystúpením:

tzv. manipulačný priestor – príprava, teplá a studená voda a upratanie.

Ostatné zariadenie, vybavenie a zázemie:

súťažiaci si prinesú vlastné dosky na krájanie.

K dispozícii sú dva univerzálne malé roboty.

Na prezentáciu sú k dispozícii jednotné biele klubové taniere s priemerom 31 cm – poskytnie organizátor

Hlavná surovina: Hovädzia roštenka

Súťažná úloha:

Príprava štyroch porcií moderného teplého pokrmu s prílohami v časovom limite 120 minút.

Povinná surovina:

Semifinále : **Hovädzia roštenka** (zabezpečí si súťažiaci)

Finálové kolo: **MYSTERY BOX** (dodá hlavný partner súťaže)

Súťažiaci je povinný pripraviť štyri rovnaké porcie s využitím povinnej suroviny z hovädzej roštenky. Základným mottom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo s charakterom „Špecialita regiónu v modernej úprave“ teda jedlo, ktoré vychádza z kulinárskych tradícií regiónu, z ktorého sa súťažiaci do súťaže prihlásil.

Technológia spracovania povinnej suroviny „Hovädzia roštenka“ je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou súčasťou technického hodnotenia.

- ✓ Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správne technologickému spracovaniu hovädzieho mäsa.
- ✓ Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu súťažných komisárov.

- ✓ Vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie.
- ✓ **Doplňkové suroviny si zaistia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy.**
- ✓ **Vlastný jedálny inventár je možné použiť len pre prezentačný (výstavný) tanier.**
- ✓ Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať
- ✓ **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 prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.**

Vopred sú povolené nasledujúce prípravy:

- ✓ Zelenina, huby, ovocie – umyté a očistené, ale nie nakrájané alebo tvarované.
- ✓ Zemiaky – umyté a olúpané, ale nie nakrájané alebo tvarované.
- ✓ Základné koncentrované vývary a mäsové šťavy (vákuované, nedochutené).
- ✓ Pevné cestá.

Členom poroty je vyhradené právo na degustáciu už počas súťažnej úlohy a pred podávaním.

Súťažiaci predložia ku kontrole občiansky a zdravotný preukaz, bez ktorých nebudú k súťaži pripustení.

Kritériá hodnotenia súťažných úloh

- ✓ Hygiena, ochrana zdravia a čistota pri každej súťažnej úlohe.
- ✓ Dodržiavanie gastronomických pravidiel.
- ✓ Dodržiavanie správnosti kalkulácie.
- ✓ Kreativita.
- ✓ Príprava pracoviska.
- ✓ Využitie surovín k zadanej téme.
- ✓ Minimalizovať odpad – hospodárenie.
- ✓ Schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie.
- ✓ Komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, základy.
- ✓ Schopnosť pohotovo reagovať.
- ✓ Profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností.
- ✓ Prezentácia jedla.
- ✓ Chuť jedál.
- ✓ Dodržiavanie časových limitov.

Bodové hodnotenie:

Súťažná úloha	Maximálny počet bodov	Minimálny počet bodov	Spolu
mise en place	10	0	10
použitie surovín	20	0	20
zostava pokrmu	10	0	10
dodržanie limitu	10	0	10
chuť	40	0	40
prezentácia jedla	10	0	10
Spolu:	100	0	100



ZÁVÄZNÁ PRIHLÁŠKA
GASTRO JUNIOR – SKILLS SLOVAKIA 2016/2017



Meno a priezvisko súťažiaceho:

Profesia: **kuchár**

Názov, adresa školy, PSČ, mesto:

Kraj:

zriaďovateľ:

Meno riaditeľka/ky školy:

Telefón+ predvoľba:

e-mail:

Meno a priezvisko, funkcia (učiteľ, MOV), ktorý bude súťažiaceho sprevádzať,

tel. č. , (mobil):

e-mail:

Prehlasujem, že som bol som poučený o bezpečnosti pri práci a manipulácii s elektrickým zariadením.

podpis súťažiaceho:

V

dňa

Receptúra - Kuchár

Meno, priezvisko:

Názov školy, adresa:

Názov jedla:

Ingrediencie:

Kalkulácia (4 porcie):

Postup (popis):

Dátum:



Na začiatku bol zanietený vinár a degustátor Ing. Ján Domin a jeho sen vybudovať rodinné vinárstvo. Po mnohoročných skúsenostiach s výrobou vína za bývalého režimu a s podnikaním s bioproduktami v 90. rokoch sa začal zaoberať myšlienkou:

„Keď vinárstvo, tak ekologické...“

Tam vznikli základy našej rodinnej firmy Domin & Kušický. Z legislatívneho hľadiska sme prešli trojročnou konverziou (prechodná doba medzi klasickým pestovaním viniča a bio pestovaním).

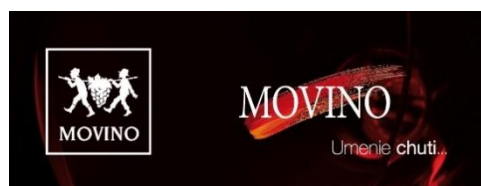
Pri zbere úrody žiadame certifikát bioproduktu na každú odrodu zvlášť a pri fľašovaní vína certifikát biopotraviny. Naše vína dlho vyzrievajú, vyrábame ich v čistom prostredí, bez chémie a pridaných aromatických látok. Nesú označenie „bio“, a ktoré je na zadnej etikete je deklarované znakom ekologického poľnohospodárstva Slovenskej republiky.

Naše vína nechceme popisovať, musia prehovoriť samy za seba.

VÍNO NATURAL Domin & Kušický s.r.o.

Pol'ná 5

990 01 Veľký Krtíš



Spoločnosť MOVINO predstavuje najväčšieho výrobcu vín v Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti s bohatými skúsenosťami vo výrobe vína. Ponúka širokú škálu vín s typickým charakterom vzhľadom na pôdnoklimatické vlastnosti tejto oblasti. Výroba vína prebieha v prevádzke vo Veľkom Krtíši. Ročná produkcia sa za posledné roky ustálila na hranici 12 až 15 000 hl vína z čoho cca 22% produkcie fľašových vín tvoria vína s prívlastkom. Prevádzka je dimenzovaná na spracovanie 10 000 ton hrozna a skladovanie 75 000 hl vína. Asi 1,5 milióna eur investujeme v súčasnosti do obnovy technológie na spracovanie, skladovanie a fľašovanie vína. MOVINO popri výrobe vína je aj pestovateľom hrozna. Obhospodaruje vinohrady o rozlohe 210 ha, a to vo vinohradníckych obciach Nenince, Čebovce, Príbelce, Veľký Krtíš, Bušince, Olováry a Veľké Zlievce.

MOVINO, spol. s r.o.

Osloboditeľov 66

990 01 Veľký Krtíš



www.zsigmond.sk

Pivnica a vinohrady Zsigmond je rodinné vinárstvo založené v deväťdesiatych rokoch. Základom boli viac ako 100 ročné skúsenosti v pestovaní hrozna a vo výrobe vína v rodine. Obec Vinica a jej okolie sa vyznačuje vynikajúcimi klimatickými a pôdnymi podmienkami pre vinič hroznorodý a tradičnou výrobou vín.

Hospodárenie na 20 ha vlastného vinohradu vysadeného od roku 2000. Vinohrady sú na južných svahoch krupinskej vrchoviny nadmorskej výške 220 m na ťažkých hlinitých pôdach. Podľa vinohradníckeho zákona patríme do Stredoslovenskej vinohradníckej oblasti, presnejšie do Vinického vinohradníckeho rajóna. Odrody: Rizling rýnsky, Rulandské bielé, Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín červený, Pálava, Muškát, Zenit, Rulandské modré, Cabernet Sauvignon, Svätovavrinské, Frankovka modrá, Alibernet.

Vína sú vyrobené len z vlastného kontrolovaného vinohradu. Technológia a spracovanie hrozna sú spojené s tradičnými a modernými poznatkami vinohradníkov a vinárov. Hrozno je ručne obierané do bedničiek max. 20 kg v jednej bedničke. Reduktívne spracovanie a kvasenie. Dozrievanie v nádobách a drevených sudoch. Momentálne produkcia 30 000 fliaš ročne.

Pivnica a vinohrady Zsigmond
Hontianska 100/48
Vinica 991 28



Hotel Zur Burg**** v Kaprun, kde všetko, čo robí dovolenku nezabudnuteľnou a jedinečnou môžete nájsť na jednom mieste: čarovné hory s majestátnym ľadovcom Kitzsteinhorn, nespočetne veľa miest pre turistiku a lyžovanie ponúkajúcich úchvatné výhľady na krajinu, malebné jazero Zell v mestečku Zell am See a množstvo možností a miest pre letné a zimné aktivity a oddych.

Ihneď po príchode do hotela je cítiť srdečný a uvoľnený prístup celého hotelového tímu. Profesionálny a zameraný personál venuje veľkú pozornosť osobnému prístupu k hosťom. Spoločne s atmosférou útulnosti, ktorú umocňujú vzácne drevené interiérové prvky, prírodný kameň, teplé tóny farieb a štýlové doplnky vyjadrujúce optimálnu rovnováhu medzi pohodlím a eleganciou, sa môžete už teraz tešiť na pocit domova, pohody a dni plné krásnych zážitkov.

Hotel Zur Burg
Schlossstraße 45
5710 Kaprun
Rakúsko



Firma ChefWorks vyrába a distribuuje pracovné oblečenie viac ako 45 rokov. Počas tohto obdobia sme sa snažili ostať verní svojmu poslaniu, poskytovať svojim zákazníkom výrobky najvyššej kvality za rozumnú cenu. Náš cieľ je úplná spokojnosť nášho zákazníka a splnenie predstáv kvalitného pracovného oblečenia, jeho štýlovosť, kvalita a pohodlie na pracovnom mieste. Naše výrobky sú vyrobené z kvalitného a módneho materiálu, dotvorené výnimočnými detailmi. Prinášame klasický profesionálny vzhľad, charakteristický štýl a kreatívny zmysel. Firma ChefWorks bola v roku 2011 vyhlásená kulinárskym inštitútom ako firma ponúkajúca najlepšiu kvalitu na globálnom trhu. Značka ChefWorks exkluzívne oblieka siete hotelov ako sú Ritz - Carlton alebo Marriot.

Firma ChefWorks je považovaná na globálnom trhu za najprestížnejšieho a najúspešnejšieho výrobcu profesijného oblečenia pre hotely, reštaurácie a gastro.

Juvitex, s.r.o.
Trenčianska 1320
020 01 Púchov
Slovakia



**štátny inštitút
odborného
vzdelávania**