



Súťažná kategória:

KUCHÁR. KUCHÁRKA - JUNIOR

je určená žiakom stredných odborných škôl a hotelových akadémií, vo veku do 21 rokov. Počet súťažiacich je maximálne 15. Každá zúčastnená škola deleguje 1 súťažiaceho.

Organizátori súťaže potvrdia účasť súťažiacich do 7. 3. 2025

Kontaktná osoba: Ing. Gabriela Lukáčová, +421445522972, gabriela.lukacova@365halm.sk

Súťaž bude prebiehať v kuchynskom štúdiu (učebne technológie).

Počas súťaže sa budú prezentovať naši partneri, spoločnosti a zamestnávateľia z oblasti gastronómie.

Súťažná úloha:

Pripraviť dve porcie moderného inovatívneho teplého pokrmu s prílohami v čase limite 60 minút. Váha teplého jedla max. 300g z toho mäso 120g.

Hlavná surovina: králik, čerstvý ružičkový kel a topinambur.

Súťažiaci si prinesú vlastné elektrické zariadenia a inventár (sous-vide, vákuovačku, thermomix, mixér, kuchynský robot, ...) pripojiteľné len na 220V.

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

Vybavenie kuchynského štúdia:

Súťažiť sa bude v kuchynských štúdiách (učebne technológie).

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

- pracovný stôl vybavený
- chladnička a mraznička
- 4 varné platne
- konvektomat pre skupinu súťažiacich
- drez s tečúcou studenou aj teplou vodou
- shoker

Podmienky a kritériá hodnotenia:

Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou časťou technického hodnotenia.

- Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správne technologickému spracovaniu hlavnej suroviny,
- Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich 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,
- Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy,
- Súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 2x rovnaký tanier,
- Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať,
- Povolené 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.
- Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaži rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia (nezavinené súťažiacim) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlásí poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy. Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiacia komisia.

Vopred povolené sú nasledujúce prípravy:

Šaláty:

- očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané

Zelenina, huby, ovocie,

- očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové

zemiaky, cibule:

Suroviny:

- základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín
- môžu byť odvážené,
- pevné cestá nenakrájané,

Je zakázané

- priniest si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané, nastrúhané, atď.)

Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov. Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním.

Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore KUCHÁR

- hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe,
- príprava pracoviska,
- dodržiavanie gastronomických pravidiel,
- kombinácia tepelných úprav,
- dodržiavanie správnosti kalkulácie,

- nápad, kreativita a ukladanie výrobkov,
- kompletnosť súťažného zadania,
- využitie surovín k zadanej téme,
- sezónnosť použitých surovín,
- kombinácia surovín,
- rôznorodosť tvarov výrobkov,
- váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu,
- kombinácia a prirodzenosť farieb,
- použitie a možnosť realizácie v praxi,
- minimalizovanie odpadu,
- schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie,
- komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni,
- schopnosť pohotovo reagovať,
- profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností,
- prezentácia jedla,
- chuť pokrmu,
- dodržiavanie časových limitov,
- celkový dojem.

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

Bodové hodnotenie:

Súťažná úloha	Maximálny počet bodov	Minimálny počet bodov	Spolu
Mise en place	10	0	10
Použitie surovín	20	0	20
Zostava pokrmu a technologické postupy	10	0	10
Dodržiavanie časového limitu	5	0	5
Chuť	45	0	45
Prezentácia dezertu	10	0	10
SPOLU	100	0	100

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