SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Študijný odbor kód názov:** 6445 K kuchár, kuchárka

**Triedne kolo žiakov III. ročníka**

**Prerokované a schválené predmetovou komisiou čašník, servírka, kuchár, kuchárka :**

**7.2.2024**

**–––––––––––––––––– ––––––––––––––––––––––––––––––––––––-**

**dátum Bc. Evelína Beláková – vedúca PK**

**odbor čašník, servírka, kuchár, kuchárka**

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

## Triedne kolo III.D dňa 27.2.-28.2.2024

### **Forma:** Praktická realizácia a prevedenie komplexnej úlohy

**Študijný odbor:** 6445 K kuchár, kuchárka

**Dĺžka trvania :** podľa časového harmonogramu

**Miesto konania úlohy:** SPV Nitra Mlynárce

**TÉMA č. 1 : Príprava pokrmu z kuracích pŕs – 4 porcie**

**TÉMA č. 2 : Príprava vhodných príloh a omáčky k hlavnému chodu – 4 porcie**

**TÉMA č. 3 : Expedícia hlavného jedla – 4 porcie**

**Časť A:** Príprava písomnej časti

**Časť B:** Príprava kompletného pokrmu a expedícia

**Úlohy:**

**Časť A:**

1. **Odovzdajte žiadanky na suroviny dňa 20.2.2024 svojmu MOV.**
2. **Odovzdajte písomnú prácu v tlačenej podobe dňa 20.2.2024 svojmu MOV.**

**Časť B:**

**1)Pripravte pracovisko na prípravu jedla**

**2) Zrealizujte prípravu pokrmu podľa receptúry**

**Pokyny:**

- pozorne si prečítajte zadanie

- pri príprave konzultujte so svojím majstrom OVY

- pri vypracovaní písomnej dokumentácie dodržiavajte predpísané zásady

- pri práci dodržiavajte zásady BOZP a hygienické predpisy

- dbajte o estetickú úpravu a spoločenské správanie sa počas celého priebehu Vašej práce

- pri príprave a varení pracujte samostatne

**Pri práci použite:**

- zariadenie a inventár

- knihy odborného zamerania

**Konzultácie u MOV : Bc. Sokolová, Vozáriková Ľ.**

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Triedne kolo súťaže III .D – odbor kuchár, kuchárka**

## dňa 27.2.-28.2.2024

Súťažiaci pripraví 4 porcie hlavného chodu s omáčkou a 2 prílohami.

**Spotrebný kôš** – podľa pripravovanej receptúry / všetky suroviny na prípravu

súťažných jedál

**Pokyny**

* Povinnou surovinou na prípravu hlavného chodu budú kuracie prsia o hmotnosti 120g- 150g na 1 porciu
* **Hlavnú surovinu (kuracie prsia)a spotrebný kôš zabezpečí škola**
* Všetky suroviny potrebné k príprave hlavného chodu musia byť uvedené v písomnej práci
* Súťažiaci je povinný zvoliť zložitejšiu úpravu mäsa (roládka, závitky..)
* Prílohy k hlavnému chodu je súťažiaci povinný pripraviť tepelne
* Príloha zo zeleniny musí byť tepelne upravená (nie polotovar, mrazená zelenina)
* Hmotnosť obidvoch príloh ( ťažká a ľahká) spolu nesmie presiahnuť hmotnosť 250g
* **Pri normovaní sa musia merané jednotky písať v gramoch**
* **Na prípravu a expedíciu jedál má každý súťažiaci 60 minút**

**Hodnotenie**

* Výkon súťažiacich bude hodnotiť komisia
* Technická zručnosť
* Dodržiavanie hygienických pravidiel a zásad
* Vzhľad, originalita, kreativita
* Úroveň prezentácie, konzistencia, chuť, vôňa
* Hygiena pracoviska počas a po ukončení prípravy jedla

**Diskvalifikácia súťažiaceho**

* Oneskorený nástup
* Nerešpektovanie hygienických zásad
* Nevhodná úprava ( pracovné oblečenie)
* Použitie dovezených, vopred pripravených pokrmov

**Súčasťou zadania je vypracovať prácu /na počítači/ v jednoduchom viazaní, podľa vzoru.**

**Konzultácie u MOV** Bc. Sokolová D., Vozáriková Ľ.

Triedne kolo sa uskutoční podľa časového harmonogramu na SPV Mlynárce, Bolečkova 2.

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

***Dokumentácia k triednemu kolu***

***kuchár, kuchárka***

*Dátum: Vypracoval:*

*Školský rok: 2023/2024 Trieda:*

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**Obsah**

1. Názov jedla a charakteristika

2. Normovací list

3. Žiadanka na tovar

4. Žiadanka na inventár

5. Fotografia jedla

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**NÁZOV JEDLA**

**Podľa fantázie**

**CHARAKTERISTIKA JEDLA**

V texte sú charakterizované všetky jedlá, ktoré pripravujete. Charakteristika je výstižný popis, podľa ktorého je možné urobiť si predstavu podávaného jedla, predstavu o zložení, vzhľade, vôní a chuti jedla. Uvádzajú sa tiež prílohy, ktoré sú k jedlám podávané.

(Charakteristika jedál NIE JE výrobný postup!)

(napr: Kurací pník-Mäso je jemné, má chuť po koreninách. Mäso je naplnené plnkou z pečiva

a ostatných prísad. Plnka vytvára vo vnútri mäsa farebnú mozaiku.

Pečené zemiaky s bylinkami– do chrumkava upečené kúsky zemiakov ochutené zmesou byliniek a korenín......)

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**NORMOVACÍ LIST**

Pri normovaní jedál vychádzate z receptúr. Suroviny potom prepočítate na 1 porciu a následne na počet porcií, ktoré budete pripravovať.

Meno žiaka:

Miesto:

Číslo a názov:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov surovín** | **Na 10 porcií v g** | **Na 1 porciu v g** | **Na 4 porcie v g** | **Poznámka** |
| Kuracie prsia | 1200 | 120 |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**ŽIADANKA NA SUROVINY**

V žiadanke surovín musí byť sumár všetkých surovín, ktoré budú potrebné k príprave jedla, príloh a omáčky.

Meno žiaka:

Miesto:

Číslo a názov:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Názov surovín** | **Pokrm** | | | **Spolu** | **Poznámka** |
|  | 1 | 2 | 3 |  |  |
| Kuracie prsia | 1080 |  |  | 1080 |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**ŽIADANKA NA INVENTÁR**

V žiadanke inventáru musí byť sumár všetkých pomôcok, ktoré budú potrebné k príprave jedla, príloh a omáčky.

|  |  |
| --- | --- |
| Doska na krájanie | 3 ks |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

**FOTOGRAFIA HLAVNÉHO JEDLA**

**/vložiť/**