



STATUTÁRNÍ MĚSTO PŘEROV



STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A SLUŽEB, PŘEROV, ŠÍŘAVA 7

a

MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.

VE SPOLUPRÁCI

Kuchařské studio Luděk Bil

pod záštitou

primátora města Přerova Mgr. Vladimíra Puchalského

pořádají

a srdečně Vás zvou k účasti

na 8. ročník Mezinárodní soutěže pro žáky gastronomických škol



1. dubna 2015

**VÍTĚZ POSTUPUJE
DO SOUTĚŽE MORAVSKÝ KUCHAŘ 2015**

**Soutěž je pořádána ve spolupráci s odbornými partnery a
garanty:**

Caterius – zařízení pro gastronomii

Pivovar Zubr a.s.

Víno hruška s. r. o.

Soutěž: pro jednotlivce, žáky gastronomických škol oborů kuchař – číšník,
kategorie juniorů.

Pořadatel: Střední škola gastronomie a služeb, Šířava 7, Přerov

Ředitel soutěže: Ing. Martin Kovář

Termín konání: 1. dubna 2015

Místo a čas: Slavnostní zahájení soutěže je v 8,00 hod. v prostorách
školní restaurace Střediska odborné přípravy restaurace Bečva

Prezence: 7:00 – 7:30 hod v místě konání soutěže

Prohlídka pracoviště: 7:45 – do 7:55 00 hod.

Oblečení: profesní – školní pracovní oblečení

Propozice soutěže:

- 1. Závazná přihláška**
Termín uzávěrky: 30. 03. 2015
- 2. Prezence účastníků**
1. 04. 2015 od 7:00 hod. v prostorách SOP restaurace Bečva
- 3. Slavnostní zahájení**
V 8:00 hod. - odborná učebna SOP restaurace Bečva - v pracovním oblečení
- 4. Informativní schůzka**
Pro soutěžící spojená s prohlídkou pracoviště a instruktáží práce se stroji a zařízením pro obor kuchař zajistí UOV Marie Bednaříková, pro obor číšník UOV Hana Kudová
- 5. Porada hodnotících komisařů**
bude v zázemí pracovišť jednotlivých oborů před zahájením vlastní soutěže
- 6. Slavnostní vyhodnocení**
Odborné soutěže se koná dne 1. 04. 2015 v soutěžních prostorách odborné učebny pravděpodobně v časovém rozmezí 14:30 – 15:00 hod. v profesním oblečení
- 7. Zahájení soutěže, časové limity pro přípravu a vlastní zpracování**
Praktická část – pódiové vystoupení bude odstartováno dne 1. 04. 2015 v 8:15 hod. Plánované ukončení soutěžních úkolů jednotlivých oborů v 13:30 hod.
Obor kuchař – 45 minut na přípravu, 45 minut na zpracování výrobku včetně úpravy na inventář pro servis a prezentaci finálního výrobku, 5 minut na úklid pracoviště. Jeden pokrm soutěžící předloží komisi k degustaci a jeden se stříškou (název pokrmu, školy, logo školy, jméno soutěžícího) na výstavní stůl.
Obor číšník – 15 minut na přípravu pracoviště, surovin a inventáře před vystoupením, 15 minut na přípravu a servis aperitivu nebo digestivu, studeného předkrmu. Čas mezi soutěžními úkoly se nezastavuje.
U obou úkolů jde o pódiové vystoupení (příprava, prezentace finálního výrobku a servis), 5 minut na úklid pracoviště.
Základní prostření stolu po dohodě se soutěžícím může provést vyčleněný obsluhující žák naší školy.

8. Závazné přihlášky do soutěže

Vyplněnou přihlášku se jmény soutěžících jednotlivých oborů zašlete na adresu školy, kontaktní osoba – Mgr. Fridrich Pavel – zástupce ředitele pro praktické vyučování

email: fridrich@sirava.cz

telefon: 581 200 473

Pořadatel stanovuje počet soutěžících v jednotlivých oborech a to: maximálně dva soutěžící z každého oboru a školy. Dále pořadatel využije bonusu jednoho soutěžícího pro obor kuchař. V případě většího zájmu žáků – studentů provedou učitelé výběr zástupců každého oboru pro reprezentaci školy.

9. Časový harmonogram společný pro všechny obory:

- a. prezence účastníků je od 7:00 – 7:30 hod., losování startovního pořadí škol přihlášených do soutěže provede pořádající škola předem a pořadí oznámí před soutěží.
- b. prohlídka pracoviště a instruktáž bude provedena v době od 7:45 hod. do 7:55 hod.
- c. informativní schůzka členů jednotlivých hodnotících komisí se uskuteční v době od 7:45 – 7:55 hod.
- d. slavnostní zahájení soutěže je v 8:00 hod.
- e. vlastní soutěž jednotlivých profesí odstartujeme v 8:15 hod. s předpokládanou dobou trvání do cca 13:30 hod.
- f. slavnostní vyhodnocení od cca 15,00 hod. - předání diplomů všem soutěžícím, pohárů za 1. – 3. místo v jednotlivých oborech, věcných darů od sponzorů.

10. Občerstvení – po celou dobu soutěže budou soutěžícím a doprovodným pracovníkům volně k dispozici nealko nápoje – Hanácká kyselka – přírodní, s příchutěmi, teplý nápoj – káva, čaj, drobné párty výrobky

Stravování – soutěžící budou mít zajištěno stravování ve školní jídelně SOP restaurace Bečva, kam v mezcíase budou individuálně přecházet. Provoz jídelny je od 11:30 – 13:30 hodin. Prosím upřesněte počet strávníků nejpozději den před soutěží. Soutěžící mají stravu v ceně startovního. Doprovod si hradí cenu stravného 50,- za školní stravování nebo si lze zakoupit restaurační menu dle nabídky.

11. Startovné se hradí ve výši 400 Kč za soutěžícího (uhrad'te při prezenci).

13. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo na organizační změny.

Soutěžní úkol:

1. Obor kuchař

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu z mletého masa – z jednoho druhu (hovězí, vepřové) nebo ze směsi mletého masa v libovolné technologické úpravě s lehkou a těžkou přílohou, pokrm je doplněn regionální a sezónní surovinou v časovém limitu 45 minut. Pokrm je součástí tříchodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

Základní surovinou je chlazené, mleté maso – 600g od firmy Makro.

Soutěžní úkol si klade za cíl pokrm cenově přijatelný pro hosta, správné technologické zpracování masa. Vlastní jídelní inventář lze použít na porci určenou pro prezentaci výrobku. Klubové talíře na porce pro hodnocení zajistí pořadající škola. Ostatní inventář, pracovní pomůcky, náčiní budou mít soutěžící vlastní.

Je nutné přihlédnout k aktuálním trendům v oblasti gastronomie, propagaci moderní, racionální výživy, estetické stránce pokrmu.

2. Obor číšník

Příprava 2 porcí aperitivního nebo digestivního nápoje a servis, příprava 2 porcí moderního studeného předkrmu a servis u stolu hosta.

Hodnotí se příprava a servis nápoje, příprava a servis studeného předkrmu. **Hlavní surovinu pro přípravu studeného předkrmu, kterou zvýrazníte v kalkulačním listě, zajistí firma Makro.**

Součástí soutěžního úkolu je i příprava stolu pro dvě osoby.

Druhy inventáře vychází z charakteru připravovaného nápoje, studeného předkrmu, volíme moderní tvary, zajímavý design, nepodceňujeme estetický vjem.

Inventář a ostatní suroviny pro přípravu, servis soutěžního úkolu si zajistí soutěžící.

POZOR! V kalkulačním listě u studeného předkrmu nezapomeňte zvýraznit druh požadované suroviny.

Termín pro odeslání kalkulačních listů (u oboru kuchař na pokrm, u oboru číšník na nápoj i pokrm) pro uvedené obory na adresu školy je do 30. 03. 2015

Kontaktní osoba: Mgr. Pavel Fridrich – fridrich@sirava.cz

Kritéria pro hodnocení – obor Číšník

1. Volba aperitivního nebo digestivního nápoje

Posuzuje se vhodnost výběru surovin, vzhled, vůně, chuť, vhodně zvolený inventář pro servis, snoubení se studeným předkrmem, příprava pracoviště, technika a zručnost při práci, komunikace s hosty

2. Příprava a servis studeného předkrmu

Hodnotí se volba surovin, ingrediencí, chuťová vyváženost, prezentace, technika práce, moderní design inventáře, komunikace s hosty, společenská pravidla

3. Předběžná úprava, příprava surovin

Hygienické opracování, odstranění nejdých částí, zásady bezpečnosti při práci, dodržení časového limitu

4. Osobní hygiena, hygiena surovin

Profesní vzhled, hygienická práce rukou, využívání moderních pracovních pomůcek, upravenost, bez módních výstřelků, nepřipouští se krátké rukávy, oblečení je doplněno vizitkou s logem a názvem školy, jménem soutěžícího, startovním pořadím, které v den soutěže obdrží od pořádající školy. Soutěžící je povinen dopravit suroviny na soutěž dle platných hygienických předpisů

5. Inventář

Používáme moderní, materiálově i tvarově zajímavé náčiní, moderní tvary nádobí, inventář je uspořádaný v logickém sledu

6. Příprava pracoviště

Pracoviště připravíme prakticky i esteticky, uspořádání splňuje požadavky kladené na efektivitu práce

7. Kontakt s komisí, hosty

Profesionální úsměv, elegance při práci, schopnost zaujmout, prezentace surovin, finálního výrobku, udržujeme neustálý kontakt s hosty u stolu. Soutěžící si hosty k soutěžnímu stolu zajistí sám, např. pedagogický doprovod

8. Dodržení receptury

Připravovaný nápoj, studený předkrm koresponduje s údaji v kalkulačních listech

9. Degustace

Při přípravě lze provést degustaci, pokud je nezbytně nutná

10. Zručnost a profesionalita

Profesionální práce s barovým inventářem, překládacími příbory, vhodná je práce obouruč, technika práce s příručníkem, dodržení zásad bezpečnosti a hygieny při práci

11. Zásady racionální výživy

Volíme vhodné suroviny, snižujeme EH, zvyšujeme nutriční hodnotu, složení odpovídá požadavku zadání

12. Název studeného předkrmu

Název studeného předkrmu je popisný, host by měl předem vědět co může očekávat, je výstižný, nápaditý, měl by hosta zaujmout

13. Dodržení časového limitu

Maximální překročení časového limitu je 1 minuta přičemž soutěžícímu jsou přiděleny trestné body (jeden bod od každého komisaře), po 2 minutách je soutěžící diskvalifikován

14. Pracovní pomůcky, inventář

Organizátor soutěží zajistí stůl pro 2 hosty o rozměru 80 x 120 cm, keridon o rozměru 80x40 cm, 1 pracovní stůl o rozměru 80 x 120 cm, bílé ubrusy. Inventář k prostření stolu, květinovou výzdobu, inventář na přípravu a servis aperitivního nebo digestivního nápoje, studeného předkrmu, příručník si soutěžící zajistí sám. Stůl pro hosty bude doplněn stojánkem s logem a názvem školy, soutěžní nápoj, pokrm stříškou s uvedením názvu, logem školy a jménem soutěžícího.

Kritéria pro hodnocení – obor Kuchař

1. Chut' a vůně pokrmu

Posuzuje se vhodnost základní suroviny a použitých doplňků, kreativita, teplota pokrmu, vyváženost, originalita výsledného výrobku

2. Vzhled pokrmu

Úprava pokrmu, barevnost, kompozice, použití moderního, tvarově i materiálově zajímavého inventáře

3. Pracnost

Náročnost technologického zpracování, vhodnost přílohy, doplňků, využití současných trendů v moderní gastronomii, technologii a kuchyňského zařízení

4. Předběžná úprava a příprava surovin

Hygienické ošetření surovin, odstranění nejdých částí, kompletní příprava surovin, dodržení časového limitu

5. Osobní hygiena

Profesní vzhled, hygienická práce rukou, využívání karet, rukavic, papírových utěrek

6. Použití vhodného inventáře

Používat moderní kuchyňské náčiní, účelné využití připraveného inventáře, praktické uspořádání na pracovním stole

7. Příprava pracoviště

Praktické uspořádání ingrediencí, surovin v logickém sledu

8. Kontakt s komisaři i hosty

Elegance při práci, profesionální úsměv, schopnost zaujmout, prezentace surovin, finálního výrobku

9. Dodržení receptury

Zpracovaná kalkulace je pro soutěžícího závazná

10. Degustace připravovaných částí

V průběhu přípravy jednotlivých částí pokrmu, před kompletní lze provést degustaci, právo na degustaci v průběhu přípravy mají i členové hodnotící komise

11. Zručnost a profesionalita

Správné zacházení s inventářem – noži, zamezit nehodám, respektovat zásady hygieny a bezpečnosti při práci

12. Respektování zásad racionální výživy

Racionálně využívat suroviny, snižovat EH, zachovávat nutriční hodnotu

13. Technologická úprava

Respektovat poměr teplého doplňku k teplému pokrmu, správné krájení, čistota, účelnost

14. Rozvržení pokrmu

Stejná váha porcí, prostorové využití talíře, vkusná úprava

15. Volba názvu pokrmu

Název má formu popisnou, host by měl předem vědět co může očekávat, má hosta zaujmout, výstižně a nápaditě vyjádříme charakter pokrmu

16. Dodržení časového limitu

Jednotlivé úkony si správně rozložit od přípravy až po expedici. Za překročení časového limitu o 2 minuty jsou soutěžícímu přiděleny trestné body (jeden od každého komisaře), o 5 minut je soutěžící diskvalifikován

17. Hygienická hlediska

Soutěžící je povinen na soutěž dopravit suroviny podle platných hygienických předpisů. Vytloukání vajec ze skořápek provádíme zásadně mimo pracoviště, dbáme na uchování čerstvosti surovin během přípravy, pořádek na stole

18. Na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici manipulační prostor, kde se může soutěžící připravit, ale nesmí začít pracovat

Po skončení soutěžního úkolu má soutěžící 5 minut na úklid pracoviště a předání prostoru dalšímu soutěžícímu, následně využije vyhrazený prostor na mytí nádobí

Předběžná příprava surovin

Není povoleno přinést s sebou suroviny – krájené, strouhané atd., nebo ozdoby.

Jsou povolené následující přípravy:

- před soutěží lze chlazené sekané maso upravit
- zelenina, houby, ovoce – omyté, očištěné, ale nenakrájené, tvarované
- brambory – pouze omyté, oloupané
- základní koncentrované vývary, masové šťávy – nedochucené, vakuované
- pevná těsta
- suroviny mohou být odváženy

Závazná přihláška k účasti v soutěži GASTRO MAKRO CUP 2015

Soutěžní obor	Jméno	Příjmení
KUCHARĚ		
ČÍŠNÍK		

Doprovodní pracovníci:

Název školy:
Adresa školy:
Tel:
Fax:
Kontaktní email:

Datum:.....

.....

razítko a podpis odpovědné osoby

RECEPTOVÝ LIST (KUCHAŘ)

Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7

Název pokrmu:

Jméno soutěže:

Škola:

GASTRO MAKRO CUP 2015

Počet porcí:

Kalkulace

DRUH POTRAVIN

Množství

MJ (g, ks, l, ml)

Hmotnost potravin celkem

Ztráty celkem

Objem/objem hotového výrobku

Technologický postup:

Hmotnost potravin celkem	2 porce	
Ztráty celkem	1 porce	
Objem/objem hotového výrobku	1 porce	

Technologický postup:

Gastro Makro cup 2015

Kalkulační list (příprava nápoje)

Jméno, příjmení	
Škola	
Obor, ročník	

Drink	Teplý	Alkoholický	Nealkoholický

Název nápoje:			
	Množství	Ingredience	Výrobce
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
Sklo – druh:			

Způsob výroby, garnish:

Jak nás nejdete...

Poloha také <http://www.sirava.cz/becva/becva-kontakty/>

