



**ŠÍŘAVA, PŘEROV**  
Střední škola gastronomie a služeb  
Přerov, Šířava 7

**GASTROCENTRUM**  
MORAVIA

ve spolupráci s  
**MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.**  
**RETIGO s.r.o., BONDUELLE spol. s r.o.**  
**NESTLÉ ČESKO s.r.o.**

pořádají

**12. dubna 2017**

pod záštitou  
primátora statutárního města Přerova Mgr. Vladimíra Puchalského



v rámci **X. ročníku**

soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie s mezinárodní účastí

**GASTRO MAKRO CUP 2017**

14. ročník soutěže  
**MORAVSKÝ KUCHAR**  
**RETIGO CUP 2017**

pod záštitou  
Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Ředitel soutěže:  
Ing. Martin Kovář



**ŠÍŘAVA, PŘEROV**  
Střední škola gastronomie a služeb  
Přerov, Šířava 7

Odborný garant a patron soutěže:



**Luděk Bil**  
KUCHAŘSKÉ STUDIO



Hlavní partneři soutěže:



Partneři soutěže:



Mediální partneři:



Televize Přerov s.r.o.



## PRAVIDLA A PODMÍNKY SOUTĚŽE

**Soutěž je zařazena do seznamu nominačních soutěží pro účast v celostátním kole GASTRO JUNIOR BRNO – BIDFOOD CUP**

Soutěž je určena studentům škol s gastronomickým zaměřením v soutěžních oborech Kuchař – kuchařka a Číšník – servírka.

### **Podmínky zařazení do soutěže:**

Do soutěže budou přihlášení všichni studenti škol s gastronomickým zaměřením, kteří zašlou řádně vyplněnou přihlášku (viz dále).

Do kategorie **Kuchař junior** je součástí přihlášky kalkulace včetně fotografie jídla.

Do kategorie **Číšník junior** stačí zaslat pouze řádně vyplněnou přihlášku včetně kalkulace.

Pořadatel stanovuje **počet soutěžících v jednotlivých kategoriích** a to maximálně **jeden soutěžící z každého oboru a školy**. Dále pořadatel využije bonus jednoho soutěžícího pro obor kuchař.

**Termín soutěže:** 12. dubna 2017

**Místo konání:** Gastrocentrum Moravia Přerov  
ul. Optiky 4b, Přerov

**Závazné přihlášky:** Pečlivě vyplněný přiložený formulář přihlášky včetně příloh zašlete na adresy:  
elektronicky na [bil@gastromorava.cz](mailto:bil@gastromorava.cz) nebo [fridrich@sirava.cz](mailto:fridrich@sirava.cz),  
příp. poštou na adresu:  
Střední škola gastronomie a služeb  
Šířava 7, 750 02 Přerov

**Termín přihlášek:** do 1. dubna 2017

**Kontaktní osoba:** Luděk Bil, tel. 603 854 372  
Mgr. Pavel Fridrich, tel. 581 200 473; 581 207 106

**Startovné:** 400 Kč za soutěžícího  
**platba při zápisu** v den soutěže  
poplatek zahrnuje náklady na organizaci soutěže, oběd  
a občerstvení pro soutěžící a jejich doprovod v den soutěže

**Doprava:** Dopravu si zajišťuje a hradí vysílající škola.

## POKYNY K SOUTĚŽI

- Oblečení a úprava:** Pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování a u oboru číšník odpovídající pracovníkům v obsluze. Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, popřípadě jméno soutěžícího a startovní číslo. Při slavnostním vyhodnocení doporučujeme společensko-pracovní oblečení.
- Seznámení s pracovištěm:** V soutěžní den v 7:15 hodin proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení. Soutěžící současně předloží osobní doklady a zdravotní průkazy pracovníků v potravinářství.
- Pracovní pomůcky:** Každý soutěžící bude mít vlastní inventář a pomůcky podle potřeb soutěžního úkolu a oboru. Organizátor zajistí bílé klubové talíře na prezentaci výrobků oborů kuchař. Soutěžící oboru číšník použijí vlastní inventář.
- Prezentace výrobků – popis:** Soutěžní výrobky všech oborů budou vystaveny k prezentaci. Soutěžící připraví k vystaveným výrobkům informační stříšku s názvem výrobku, s uvedením jména soutěžícího a školy (formát A4 přeložený na polovinu tak, aby popis byl na formátu A5).

## HODNOCENÍ SOUTĚŽNÍCH ÚKOLŮ

### Hodnotitelská komise oboru kuchař

Komise je složena z předních odborníků v gastronomii a členy hodnotitelských komisí deleguje AKC ČR. Výsledná tabulka s bodovým hodnocením bude zveřejněna na webových stránkách [www.sirava.cz](http://www.sirava.cz) nebo [www.gastromorava.cz](http://www.gastromorava.cz)

### Hodnotitelská komise oboru číšník

Komise je složena z předních odborníků v gastronomii, příp. členy hodnotitelských komisí deleguje Asociace číšníků ČR.

### Přerušení soutěžního úkolu

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři.

Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, při délce přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím) může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Dobu začátku určí komise.

### Diskvalifikační podmínky

#### Všichni soutěžící:

nerespektování hygienických zásad  
nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení  
nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz  
pozdní nástup na pracoviště

#### Obor kuchař:

překročení časového limitu o více než 5 minut

#### Obor číšník:

překročení časového limitu do 2 minut je soutěžícímu připočítáno 5 trestných bodů. Při překročení času o více než dvě minuty je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit.

#### Vznesení protestu:

Protest musí být podán předsedům jednotlivých hodnotitelských komisí nejpozději 30 minut po skončení úkolu posledního soutěžícího.

## ČASOVÝ HARMONOGRAM FINÁLOVÉ ČÁSTI (KUCHAŘ I ČÍŠNÍK)

**Rozlosování startovního pořadí** bude upřesněné dle příchozích přihlášek a bude vyvěšené na stránkách [www.gastromorava.cz](http://www.gastromorava.cz) nebo [www.sirava.cz](http://www.sirava.cz)

Časy jsou orientační a mohou se měnit v závislosti na počtu přihlášených soutěžících!

- 07:00 – 07:15**      prezence účastníků
- 07:15 – 07:30**      prohlídka a instruktáž pracoviště spojená s informativní schůzkou s odbornou komisí
- 07:30 – 7:45**        slavnostní zahájení soutěže
- 07:30**                start prvního soutěžícího
- 14:00 - 15:00**      předpokládané slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení
- Přestávku na oběd vyhlásí moderátor po dohodě s předsedy soutěžních komisí.

Časový rozpis soutěžících:

- 7:30 soutěžící č. 1
- 8:00 soutěžící č. 2
- 8:30 soutěžící č. 3
- 9:00 soutěžící č. 4
- 9:30 soutěžící č. 5
- 10:00 soutěžící č. 6
- 10:30 soutěžící č. 7
- 11:00 soutěžící č. 8
- 11:30 soutěžící č. 9
- 12:00 soutěžící č. 10
- 11:00 soutěžící č. 11
- 12:30 soutěžící č. 12
- 13:00 soutěžící č. 13
- 14:00 soutěžící č. 14

Po sečtení výsledků porotou budou vyhlášeny výsledky soutěže a předány ceny vítězům. Vyhlášení výsledků následuje po ukončení celé soutěže.

Vítězi soutěže GASTRO MAKRO CUP – MORAVSKÝ KUCHAŘ 2017 se stávají soutěžící, kteří získají nejvyšší počet bodů po sečtení bodových hodnocení od všech porotců v daných kategoriích.

V případě, že se do soutěže přihlásí soutěžící z jedné školy, a to do obou kategorií, budou mimo jednotlivce oceněni i jako družstvo podle celkového počtu dosažených bodů za jednotlivé kategorie.

### Ceny:

1. místo – diplom, pohár, medaile, tyčový mixér od firmy Robot coupe, věcné ceny
  2. místo – diplom, pohár, medaile, věcné ceny
  3. místo – diplom, pohár, medaile, věcné ceny
- ostatní soutěžící – diplom, medaile, věcné odměny

## PROPOZICE – KUČAŘ JUNIOR

### Soutěž je dvoukolová:

1. Korespondenční část – zaslání kalkulace jídla s názvem a fotografií nejpozději do 1. 4. 2017.
2. Praktická část – finále, ve kterém řádně přihlášení soutěžící z gastronomických škol připraví 4 porce moderního teplého pokrmu (viz specifikace).

### Specifikace soutěžního úkolu:

**Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s použitím hlavní suroviny – vepřové kotlety bez kosti (Makro) a předepsaných povinných surovin - nejméně jeden produkt od společnosti Bonduelle (Dýňové pyré, Brokolicové pyré, Hráškové pyré) a olej Thomy Combiflex od firmy Nestlé Professional v libovolné technologické úpravě s lehkou a těžkou přílohou.** Hmotnost jedné porce masa nepřesáhne 250 g. Pokrm je součástí třichodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

S přihláškou a kalkulací zašlete fotografii jídla na kulatém talíři bez vzoru, průměr 31 cm. Účastníci finále musí připravit stejné hlavní jídlo shodné s písemnou částí.

**Časový limit včetně expedice:** 45 minut  
+ 5 minut úklid pracoviště  
+ 30 minut předem pro přípravu polotovaru

Hotový výrobek bude podáván na kulatém talíři Ø 31cm (klubový talíř - dodá pořadatel).

Předepsané suroviny v den soutěže (maso, pyré a olej) zajistí pořadatel od firem Makro, Bonduelle a Nestlé.

Veškeré další suroviny pro přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící.

Suroviny mohou být naváženy, očištěny a nesmějí být krájeny ani jinak tvarovány.

Na omáčku může být použit předem připravený vývar nebo demi glace bez dochucení.

### Vybavení studia

Studia budou vybavena:

- konvektomatem RETIGO BLUE VISION 611
- holdomatem Retigo
- čtyřplotýnkovým vařičem - vařič je sklokeramický, nemusí být nádobí na indukční vařiče
- kutrem Robot Coupe
- a dále: dřezem s tekoucí vodou, pracovní plochou a elektrickou přípojkou 220V.

### Soutěžící je povinen si přivést veškeré pracovní pomůcky!

Receptury se stávají majetkem pořádající školy a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.

## KRITÉRIA PRO HODNOCENÍ – OBOR KUCHAŘ

### Písemná část:

1. vypracování kalkulace včetně technologického postupu na formuláři pro soutěž
2. použití povinných surovin
3. fotografie kompletního jídla, foceno z úhlu 45°
4. kreativita a novátorství

### Praktická část – finále:

#### 1. Chuť a vůně pokrmu

Posuzuje se:

- vhodnost základní suroviny a 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 a doplňků
- využití moderní technologie a kuchyňského zařízení

#### 4. Předběžná úprava a příprava surovin (**kontrola technickým komisařem**)

- hygienické ošetření surovin
- odstranění nejdých částí
- kompletní příprava surovin
- dodržení časového limitu

#### 5. Osobní hygiena (**kontrola technickým komisařem**)

- profesní vzhled
- hygienická práce rukou
- využívání karet
- využívání rukavic
- využívání papírových utěrek

#### 6. Použití vhodného inventáře (**kontrola technickým komisařem**)

- používat moderní kuchyňské náčiní
- účelné využití připraveného inventáře
- praktické uspořádání na pracovním stole



## 7. Příprava pracoviště

- praktické uspořádání ingrediencí a surovin v logickém sledu

## 8. Kontakt s komisaři i hosty

- elegance při práci
- profesionální úsměv
- schopnost zaujmout
- prezentace surovin a finálního výrobku

## 9. Dodržení receptury

- zpracovaná kalkulace je pro soutěžícího závazná

## 10. Degustace připravovaných částí

- v průběhu přípravy jednotlivých částí pokrmu
- před kompletací lze provést degustaci
- právo na degustaci v průběhu přípravy mají i členové hodnotící komise

## 11. Zručnost a profesionalita

### Správné držení inventáře

- nože
- zamezení 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
- talíř je vkusně upravený, prezentace na talíři

## 15. Volba názvu pokrmu

- název má formu popisnou
- host by měl předem vědět, co může očekávat
- má hosta zaujmout
- výstižně a nápaditě vyjádřit charakter pokrmu

#### 16. Dodržení časového limitu

- jednotlivé úkony si správně rozložit od přípravy až po expedici
- překročení časového limitu je možné maximálně o 5 min., poté je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit
- překročení je hodnoceno započatá 1 min navíc = 1 trestný bod od jednoho komisaře x počet komisařů

-

#### 17. Hygienická hlediska

- soutěžící je povinen na soutěž dopravit suroviny podle platných hygienických předpisů
- vytloukání vajec ze skořápek je povoleno zásadně mimo pracoviště
- dbát na uchování čerstvosti surovin během přepravy
- pořádek na stole

### **OSTATNÍ USTANOVENÍ**

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo na organizační změny.

## PROPOZICE – ČÍŠNÍK JUNIOR

V případě vyššího počtu přihlášených soutěžících bude soutěž číšníků probíhat souběžně v hotelu Fit Přerov. Bližší podrobnosti sdělíme v předstihu.

### Soutěžní úkol:

**Příprava dvou porcí palačinek před zraky hosta ve volné variantě – předkrm nebo dezert**

**Ke zvolenému pokrmu provést přípravu a servis vhodného nápoje**

Suroviny a inventář na přípravu ukázek si soutěžící přiveze vlastní.

**Časový limit:** Příprava soutěžního úkolu 20 minut

Provedení soutěžního úkolu 20 minut

Receptury se stávají majetkem pořadající školy a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.

## PRACOVNÍ POMŮCKY A INVENTÁŘ

### Organizátor zajistí:

- keridony prostřené bílými ubrusy
- 1 přípravný stůl 120 x 80 cm
- 1 stůl pro hosty 120 x 80 cm včetně 2 židlí
- flambovací vozík
- rešó

**Inventář a suroviny potřebné k přípravě a podávání soutěžního úkolu, také plata a tácky si každý soutěžící přiveze vlastní.**

### Příprava surovin:

Nepovoluje se pomoc ze strany vedoucích družstev nebo jiných pracovníků.

### Nástup soutěžících:

Při nástupu každé skupiny soutěžících dle vylosovaného pořadí proběhne seznámení s pracovištěm. Za nedodržení času nástupu, může být soutěžící diskvalifikován.

Soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni.

Soutěžící může na přípravu a úklid pracoviště využít pomocníka určeného pořadatelem soutěže, avšak prostírání a zakládání inventáře musí soutěžící provádět samostatně.

Po skončení každého soutěžního úkolu má soutěžící 5 minut na úklid pracoviště a předání následujícímu soutěžícímu.

## ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ PRACOVIŠTĚ A ODBORNÉ PROVEDENÍ ÚKOLU

Osobní hygiena a profesní vzhled soutěžícího

Nežádoucí jsou módní výstřelky v účesu, krátké nebo vyhrnuté rukávy, extravagantní doplňky pracovního oblečení (piercing, tetování aj.).

Použití vhodného inventáře

Používat jednotný, odpovídající, vhodný a nepoškozený inventář, jeho účelné a praktické rozmístění na pracovním stole.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na servírovacím stolku, flambovacím vozíku. Čistota pracoviště, vhodné založení inventáře a estetické doladění stolu hosta - prezentace školy (logo školy - vlaječka, informační stříška).

Komunikace s hostem

Kontakt s hostem po celou dobu práce u stolu, elegance a sympatie při vystupování, účelný a odborný komentář při vlastním provedení soutěžního úkolu a schopnost zaujmout hosty. Nežádoucí jsou přehnané projevy, obtěžující hosta.

Provedení úkolu

Profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolu, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty na pracovním stole během celého soutěžního úkolu. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel.

Vzhled soutěžního výrobku

Sladění chutí všech použitých ingrediencí tak, aby neztratily dochucením své původní chuťové vlastnosti. Dále vzhled, vůně, chuť a soulad barev, kreativnost a nápaditost. Vhodně zvolený inventář k servisu.

## OSTATNÍ USTANOVENÍ

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo na organizační změny.



## **PŘÍLOHY**

Přihláška soutěžících

Kalkulační list včetně technologického postupu (obor kuchař)

Kalkulační list včetně pracovního postupu (obor číšník)

Vyobrazení povinných surovin

Plánek cesty

**Závazná přihláška k účasti v soutěži GASTRO MAKRO CUP - MORAVSKÝ KUCHAR 2017**

Soutěžní obor	Jméno	Příjmení
KUCHAR junior		
ČÍŠNÍK junior		

Doprovodní pracovníci:

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

Přihlášením do soutěže zároveň soutěžící souhlasí s pořízením fotodokumentace, která je dále majetkem pořádající školy, a ta může být využita pro potřeby Střední školy gastronomie a služeb Přerov.

Datum: .....

.....  
Razítko a podpis odpovědné osoby

### KALKULAČNÍ LIST PRO OBOR KUCHARŮ

Název pokrmu:

Jméno soutěžícího:

Škola:

#### GASTRO MAKRO CUP - MORAVSKÝ KUCHAR 2017

Počet porcí:

Kalkulace

DRUH POTRAVIN

Množství:

MJ (g, ks, l, ml)

Hmotnost potravin celkem:

Ztráty celkem:

Hmotnost hotového výrobku:



TECHNOLOGICKÝ POSTUP PŘÍPRAVY POKRMU (KUCHAŘ):





### KALKULAČNÍ LIST PRO OBOR ČÍŠNÍK

Název pokrmu:

Jméno soutěžícího:

Škola:

#### GASTRO MAKRO CUP - MORAVSKÝ KUCHAR 2017

Počet porcí:

Kalkulace

DRUH POTRAVIN

Množství:

MJ (g, ks, l, ml)

Hmotnost potravin celkem:

Ztráty celkem:

Hmotnost hotového výrobku:



PRACOVNÍ POSTUP (ČÍŠNÍK):

VOYBRAZENÍ POVINNÝCH SUROVIN (mimo maso)



## MAPA

<https://www.google.cz/maps/place/Optiky+3122%2F4b,+M%C4%9Bsto,+750+02+P%C5%99erov/@49.4521334,17.4654784,973m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x4713aec0208830cb:0xc4e7ed9bdce81850!8m2!3d49.4520207!4d17.4698097>

