



STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A SLUŽEB

PŘEROV, ŠÍŘAVA 7

ve spolupráci s hlavním partnerem **makro**

pořádají

a srdečně Vás zvou k účasti

na 4. ročník soutěže

pro žáky gastronomických škol

Gastro **makro** *Cup*

3. února 2011

Soutěž je pořádána ve spolupráci s odbornými partnery a garanty:

Hanácká kyselka s.r.o.

Víno Hruška s. r. o.

Caterius – zařízení pro gastronomii

Pivovar Zubr a.s.

Gastro **makro** *Cup*

INFORMACE:

- Soutěž:** pro jednotlivce žáků gastronomických škol oborů kuchař – číšník, kategorie juniorů.
- Pořadatel:** Střední škola gastronomie a služeb, Šířava 7, Přerov
- Ředitel soutěže:** PhDr., PaedDr., Bc. Oldřich Baďura
- Termín konání:** 3. února 2011
- Místo a čas:** Slavnostní zahájení soutěže je v 9,00 hod. v prostorách Střediska odborné přípravy školní restaurace Bečva, nábř. PFB 21, Přerov
- Prezence:** 8:00 – 8:30 hod v místě konání soutěže
- Prohlídka pracoviště:** od 8:45 – do 8:55 00 hod.
- Oblečení:** profesní – školní pracovní oblečení
- Hlavní partner:** Makro

Propozice soutěže:

1. **Závazná přihláška**
Termín uzávěrky: 28. 1. 2011

2. **Prezence účastníků**
3. 2. 2011 od 8:00 hod. v prostorách Střediska odborné přípravy školní restaurace Bečva, nábf. PFB 21, Přerov

3. **Slavnostní zahájení**
V 9:00 hod. - v prostorách Střediska odborné přípravy školní restaurace Bečva - profesním, pracovním oblečením

4. **Informativní schůzka**
Pro soutěžící spojená s prohlídkou pracoviště a instruktáží práce se stroji a zařízením pro obor kuchař zajistí UOV Ludmila Horáková a pro obor číšník UOV Helena Křištofová

5. **Porada hodnotících komisařů**
bude v zázemí pracovišť jednotlivých oborů před zahájením vlastní soutěže

6. **Slavnostní vyhodnocení**
Odborné soutěže se koná dne 3. 2. 2011 v prostorách Střediska odborné přípravy školní restaurace Bečva v časovém rozmezí 14:00 – 15:00 hod.
v profesním oblečení

7. **Zahájení soutěže, časové limity pro přípravu a vlastní zpracování**

Praktická část – pódiové vystoupení bude odstartováno dne 3. 2. 2011 v 9:30 hod. a pravděpodobně ukončení soutěžních úkolů jednotlivých oborů v 13:00 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 – 20 minut na přípravu pracoviště, surovin a inventáře před vystoupením, 20 minut na přípravu a servis studeného předkrmu a servis vína. Čas mezi soutěžními úkoly se nezastavuje.

U obou úkolů jde o pódiové vystoupení (úprava, prezentace finálního výrobku a servis), 5 minut na úklid pracoviště.

Základní prostředí 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
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 8:00 – 8:30 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 8:45 hod. do 8:55 hod.
- c. informativní schůzka členů jednotlivých hodnotících komisí se uskuteční v době od 8:45 – 8:55 hod.
- d. slavnostní zahájení soutěže je v 9:00 hod.
- e. vlastní soutěž jednotlivých profesí odstartujeme v 9:30 hod. s předpokládanou dobou trvání do cca 13:00 hod.
- f. slavnostní vyhodnocení - 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.

11. Stravování – soutěžící budou mít zajištěno stravování ve školní jídelně Střední školy gastronomie a služeb, Šířava 7, Přerov, kam se v mezičase budou individuálně přepravovat. Provoz jídelny je od 11:30 – 13:30 hodin. Prosím upřesněte počet stravníků nejpozději den před soutěží.

12. Startovné se hradí ve výši 100 Kč za soutěžícího (uhradte při prezenci). Soutěžící a doprovod si hradí cenu stravného ve výši 47,- Kč/osoba.

13. Organizátor soutěže si vyhrazuje právo na organizační změny.

Soutěžní úkol:

1. Obor kuchař

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s hlavní a odlehčenou přílohou v časovém limitu 45 minut. Pokrm je součástí tříhodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

Základní surovinou je kalibrované kuře s kostí o hmotnosti 1300 g od firmy Makro.

Každý soutěžící je povinen připravit čtyři stejné porce s využitím prsní a stehenní svaloviny a pokrm doplnit alespoň jednou z prezentovaných surovin. Technologie zpracování popř. vykostění kuřete je součástí soutěžního úkolu a je nedílnou součástí technického hodnocení. Pokrm by měl svým charakterem odpovídat požadavku „Krajová specialita v moderní úpravě.“

Ostatní suroviny si soutěžící zajistí sám dle vlastní kalkulace.

Prezentované suroviny budou soutěžícím v den soutěže k dispozici.

Použití dalších druhů surovin je individuální záležitostí soutěžících, je nutné přihlídnout k aktuálním trendům v oblasti gastronomie, propagaci moderní, racionální výživy a krajovým zvyklostem.

Do receptového listu uveďte (zvýrazněte, vypište) požadavek na zajištění prezentované suroviny pro níž jste se rozhodli.

Prezentované suroviny:

Kalibrované kuře s kostí o celkové hmotnosti 1300 g, žampiony, cuketa, listový špenát, smetana 33%, anglická slanina, pancheta, bylinky – pažitka, estragon, bazalka, kerblík, semínka – slunečnice, pinie, dýně.

2. Obor číšník

Příprava 2 porcí studeného předkrmu a servis vína u stolu hosta. Hodnotí se příprava i servis.

K přípravě studeného předkrmu je stanovena základní surovina – uzená krůtí prsíčka od firmy Makro. Je nutné použít alespoň jednu z prezentovaných surovin firmy Makro.

Součástí soutěžního úkolu je i příprava stolu pro dvě osoby.

Druhy inventáře vychází z charakteru připravovaného pokrmu, moderních tvarů, zajímavého designu, estetického vjemu.

Inventář a suroviny pro přípravu, servis soutěžního úkolu si zajistí soutěžící. V kalkulačním listě zvýrazněte výběr prezentovaných surovin.

Prezentované suroviny:

Kuřecí prsíčka uzená, hrozny: bílé, modré, růžové, grapefruit, limetka, cherry rajčátka, paprika – zelená, žlutá, červená, oranžová, žampiony, křen, polníček, rukola, salát – ledový, římský.

Poznámka:

Nezapomeňte, prosím, vyznačit v kalkulačních listech svůj výběr z prezentovaných surovin pro které jste se rozhodli.

Termín pro odeslání kalkulačních listů pro uvedené obory na adresu školy je do 1. 2. 2011.

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

Kritéria pro hodnocení – obor Číšník

1. Volba vína

Posuzuje se vhodnost výběru, snoubení s pokrmem, teplota vína, komunikace s hostem

2. Servis vína

Hodnotí se prezentace, technika a zručnost, vhodnost inventáře, společenská pravidla

3. Předběžná úprava, příprava surovin

Hygienické opracování, odstranění nejdých částí, 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 pořádatelky školy.

Soutěžící je povinen dopravit suroviny na soutěž dle platných hygienických předpisů

5. Inventář

Používáme moderní náčiní, zajímavé tvary nádobí, inventář je účelně uspořádaný

6. Příprava pracoviště

Pracoviště připravíme prakticky i esteticky, uspořádání odpovídá efektivitě 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 pokrm koresponduje s údaji v kalkulačním listě

9. Degustace nápoje

Při přípravě lze provést degustaci, pokud je nezbytně nutná

10. Zručnost a profesionalita

Profesionální práce s překládacím příborem, vhodná je práce obouřč

11. Zásady racionální výživy

Volíme vhodné suroviny, snižujeme EH, zvyšujeme BH, obsah odpovídá požadavku zadání

12. Název studeného předkrmu

Název pokrmu 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 5 minut, pak je soutěžící diskvalifikován

14. Pracovní pomůcky, inventář

Organizátor soutěžícím zajistí stůl o rozměru 80x120cm, keridon o rozměrech 80x40 cm, pracovní stůl o rozměrech 80x120 cm, bílé ubrusy. Inventář k prostření stolu, květinovou výzdobu, inventář na přípravu a servis, příručník si soutěžící zajistí sám. Stůl pro hosty bude doplněn stojánkem s logem a názvem školy, soutěžní pokrm stříškou s uvedením názvu, logem školy a jménem soutěžícího.

Kritéria pro hodnocení – obor Kuchař

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, regionální začlenění

3. Pracnost

Náročnost technologického zpracování, vhodnost přílohy, doplňků, využití moderní technologie a kuchyňského zařízení

4. Předběžná úprava a příprava surovin

Hygienická 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 degustace mají i členové hodnotící komise

11. Zručnost a profesionalita

Správné držení inventáře – nože, 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, talíř je vkusně upravený

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 rozložíme od přípravy až po expedici. Za překročení časového limitu 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:

- 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 2011

Soutěžní obor	Jméno	Příjmení
KUCHAR		
ČÍŠNÍK		

Doprovodní pracovníci:

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

Datum:.....

.....
razítko a podpis odpovědné osoby

RECEPTOVÝ LIST**Střední škola astronomie a služeb, Přerov, Štřava 7**

Název pokrmu:

Jméno soutěžícího:

Škola:

GASTRO MAKRO CUP 2011

Počet porcí:

Kalkulace**DRUH POTRAVIN**

Množství

MJ (g, ks, l, ml)

Hmotnost potravin celkem

10 porcí

Ztráty celkem

1 porce

Objem/objem hotového výrobku

1 porce

Technologický postup: