**Súťaž TOP cukrár 2020**

***Podmienky súťaže***

* zúčastniť sa môžu hotely, reštaurácie, školy a  súkromné osoby
* v kategórii cukrár senior súťaží 1 súťažiaci, v kategórii junior môžu byť 2 súťažiaci
* súťažné výrobky treba priniesť hotové na výstavné miesto v priestoroch HA **Liptovský Mikuláš**
* **k jednému vystavovanému exponátu je prístup povolený dvom osobám u senior, trom osobám u juniorov**
* náklady na výstavný exponát si hradí účastník sám.
* ku všetkým vystavovaným exponátom treba zabezpečiť popisy
* každý účastník bude mať k dispozícii výstavný priestor o rozmeroch 80 x 80 cm.
* výrobky budú vystavované do dňa **12.3.2020 od 10,00 do 15,00 hod** v priestoroch reštaurácie Mladosť HA
* Prezentácia súťažiacich dňa od **8.00 – 10,00**  hod
* **Vyhodnotenie súťaže a vyhlásenie výsledkov „Top cukrára 2020“ bude dňa 12.3. 2020. o 15,30 hod v priestoroch HA**
* Po ukončení súťaže si každý účastník musí svoj výstavný exponát znehodnotiť a uvoľniť výstavné miesto. Organizátor nezodpovedá za inventár**.**
* Pri príprave výrobkov musia byť dodržané všetky platné hygienické predpisy.
* **Pred súťažou je potrebné uhradiť štartovné vo výške 10,- € člen SZKC, 15,- € nečlen SZKC** Štartovné môžete uhradiť elektronicky na uvedené údaje, alebo priamo na mieste pri prezentácii. **Vystavenie faktúry na uhradenie štartovného je potrebné nahlásiť vopred nie v deň súťaže!!!**
* Možnosť stravovania obed ŠJ HA - **4,50** eur
* Obed pre súťažiacich zabezpečí organizátor

Pri hodnotení kulinárskych kategórií bude do úvahy brané nasledovné :

* Sezónnosť použitých surovín
* Kombinácia surovín
* Kombinácia tepelných úprav
* Rôznorodosť tvarov výrobkov
* Váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu
* Nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
* Kombinácia a prirodzenosť farieb
* Použitie a možnosť realizácie v praxi
* Kompletnosť súťažného zadania a celkový dojem

**KRITÉRIA hodnotenia vychádzajúce zo smerníc WACS**

* **Prezentácia/Inovácia 0 – 25 bodov**

Zahŕňa lákavú, chutnú prezentáciu, moderný štýl

* **Zloženie 0 – 25 bodov**

Harmonizované vo farbe a chuti, praktické, stráviteľné, chuť(okrem cukrárskej artistiky)

* **Správna profesionálna** príprava **0 - 25 bodov**

Správna základná príprava cukrárskych výrobkov, korešpondujúca s dnešným moderným kulinárskym umením

* **Úprava/**Servírovanie **0 – 25 bodov**

Čistá úprava, vzorné rozloženie na umožnenie praktického servírovania

* **Možný počet bodov na hodnotenie 100 bodov**

Záväzné prihlášky môžete zasielať poštou, e-mailom, alebo sa prihlásiť telefonicky do **9. 3. 2020**

na adresu:  **Klubu cukrárov SZKC s označením súťaže „ TOP CUKRÁR 2020“**

Stredná odborná škola obchodu a služieb , ulica 1.mája 1264 , Púchov

e- mailová adresa : [**zaukolcovaj@gmail.com**](mailto:zaukolcovaj@gmail.com) **, info.** [**www.szkc.sk**](http://www.szkc.sk)

**telefonický kontakt** : Mgr . Jozefína Zaukolcová , **042 4631 365, 0908 433 839**

**Sprievodný program**

***10,00 – 15,00* prezentácia firiemZeus – Braun Bratislava, Debic .com,**

**Accom Slovakia s.r.o. Banská Bystrica**

***10,30 – 11,30* - prezentácia Martin Devečka Liptovský Mikuláš – dezerty**

***13,00 – 14,00* – krátky seminár s odbornou ukážkou na tému pripravovanej cukrárske**

**súťaže a kritériách hodnotenia – Michal Baniar , Mgr. Jozefína**

**Zaukolcová**

****

****

