**HOTELOVÁ AKADÉMIA V ŽILINE A ŽILINSKÝ KLUB SZKC**  
Vás pozývajú na súťaž  
**ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ 2024**

**24. OKTÓBRA 2024**

**Organizátor súťaže:**

**SZKC, Žilinský klub SZKC a  Hotelová akadémia Žilina**

**Súťažná kategória: KUCHÁR**- JUNIOR

určená žiakom stredných odborných škôl a hotelových akadémií **vek** **do 21 rokov**

* súťažiaci môže mať svojho pomocníka, určeného na pomocné práce /čistenie potravín, podávanie inventáru, umývanie riadu/

**Súťažná úloha: PRÍPRAVA DVOJCHODOVÉHO MENU**

1. **Studené predjedlo**

**/ľubovoľné studené predjedlo /**

1. **Teplé jedlo**

/ **ľubovoľné teplé jedlo s použitím povinných surovín králik a gaštany/**

Naservírujte dve porcie studeného predjedla a pripravte dve porcií teplého jedla z povinných a ľubovoľných surovín v časovom limite.

**Podmienky a kritériá hodnotenia:**

KUCHÁR- JUNIOR

Pracovný čas 60 minút + 5 minút (pri nedodržaní pracovného času bude súťažiaci diskvalifikovaný).

**Váha predjedla celkovo 80 g.**

**Váha teplého jedla max. 300 g z toho mäso 120 g .**

Studené predjedlo môže byť **pripravené vopred** a prinesené na súťaž, **musí však byť servírované počas časového limitu** - nie je povinné predjedlá želatínovať.

**Použitie surovín podľa vlastného výberu (je dovolené mať predpripravené suroviny):**

* očistená a umytá zelenina (nie nakrájaná),
* očistené a umyté zemiaky (nie krájané),
* očistené a umyté mäso (nie opracované, nakrájané, tepelne upravené),
* základné omáčky (pripravené na ďalšie dokončenie, **nie hotové, nie dochutené**),
* časti príloh (tepelne neupravené hotové cestá, tepelne neupravené cestoviny),
* ozdoby, chipsy, slamy atď. môžu byť hotové,
* Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady, rovnako aj pracovné pomôcky (hrnce, panvice, misky, metličky, varechy, pracovné dosky, inventár potrebný na servírovanie).

Každý súťažiaci sa musí riadiť pravidlami HACCP.

**Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:**

v kuchynskom štúdiu bude mať súťažiaci k dispozícii:

2x **konvektomat,**

**gril,**

**6x indukčná platňa,**

**pracovný stôl,**

**pacojet,**

**holdomat,**

**chladnička,**

**mraziak,**

**1x vákuovačka /pre všetkých/.**

Súťažiaci si môžu doniesť vlastné elektrické zariadenia (sous vide, termomix, mixér, kuchynský robot...) pripojiteľné len na 220V.

**Prosíme súťažiacich, aby si priniesli popisky s úplnými názvami jedál, s uvedením mena, priezviska a názvu školy, ktorú zastupujú.**

**Prezentačný program:**

V priebehu súťaže sa budú prezentovať naši partneri, spoločnosti a zamestnávatelia zaoberajúci sa oblasťou gastronómie a služieb.

**Organizátori súťaže potvrdia účasť súťažiacich v termíne do 18. októbra 2024.**

**Informácie o súťaži**

Mgr. Martina Kamenčíková, t.č. 0907 180 123

**Maximálny počet súťažiacich v kategórii je 20.**

**Bodové hodnotenie:**

príprava pracoviska 10 bodov

hygiena 20 bodov

dodržanie technologických postupov 30 bodov

chuť a estetická úprava jedla 40 bodov

s**polu 100 bodov**

ŽILINSKÁ GASTRONOMICKÁ JESEŇ

24. OKTÓBER 2024

Meno a priezvisko súťažiaceho :

Meno a priezvisko pedagogického zamestnanca, ktorý žiaka pripravoval:

Adresa:

Telefón:

E-mail:

Súťažná kategória, názov exponátu:

Škola:

Dátum Podpis.......................................

**Súhlas dotknutej osoby – účasť na vzdelávacej aktivite (školenie, kurz, súťaž) prevádzkovateľa**

Zákona NR SR 18/2018 Z.z. o ochrane osobných údajov a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „zákon o ochrane osobných údajov“).

Svojím podpisom udeľujem súhlas prevádzkovateľovi Slovenský zväz kuchárov a cukrárov   
so spracúvaním mojich osobných údajov formou vyhotovovania alebo získavania (fotografie, videá, výsledky vzdelávacej aktivity organizovanej prevádzkovateľom, ktorej som sa zúčastnil), zhromažďovania na nosičoch osobných údajov (fyzické i dátové nosiče), usporadúvania, uchovávania, zverejňovania mojich osobných údajov, pre účel zverejňovania informácií o vzdelávacej aktivite.

Moje osobné údaje budú spracúvané v nasledujúcom rozsahu:

* meno a priezvisko,
* číslo telefónu,
* e-mail,
* adresa školy alebo zamestnávateľa,
* údaje o výsledkoch vzdelávacej aktivity „..............NÁZOV AKTIVITY ........................“

ÁnoNie

* [www.szkc.sk](http://www.szkc.sk/) **a webových sídlach klubov SZKC**
* **Facebookových sídlach SZKC a klubov SZKC**

Som si vedomý, že vyslovený súhlas môžem kedykoľvek písomne odvolať.

V ..................................... dňa: ........................ Podpis: