



Propozície súťaže

Obsah

GASTRO LIPTOV 2025	2
CUKRÁR, CUKRÁRKA - JUNIOR.....	3
KUCHÁR. KUCHÁRKA - JUNIOR.....	7
RECEPTÚRA SÚŤAŽNÉHO DEZERTU	10
RECEPTÚRA SÚŤAŽNÉHO JEDLA	11



Sme radi a poctení, že ste sa rozhodli prihlásiť do súťaže pre mladých kuchárov a cukrárov
GASTRO LIPTOV 2025

Organizátori súťaže: Tatranský klub SZKC a Hotelová akadémia Liptovský Mikuláš

Termín konania: 20.3.2025

Miesto konania: Hotelová akadémia Čs. brigády 1804, 03101 Liptovský Mikuláš

Súťažné kategórie: Kuchár/kuchárka-junior; Cukrár/cukrárka-junior

Prihláška do súťaže:

Do súťaže sa prihlasuje prostredníctvom online formulára, ktorý je zverejnený na stránke www.halm.sk. Propozície a informácie k súťaži nájdete na www.halm.sk a www.szkc.sk. Receptúra s technologickým postupom sú súčasťou prihlášky. Prihlášku je potrebné vyplniť a odoslať do **4. 3. 2025**. Po zaevidovaní prihlášky Vám príde na email potvrdenie o účasti do **7. 3. 2025**.

V prípade súťažiacich v oboch kategóriách, je potrebné vyplniť prihlášku do každej kategórie samostatne pre každého súťažiaceho.

Informácie o priebehu súťaže a časový harmonogram

Štartovné: 15€

Obed: 7€ (počet obedov je potrebné nahlásiť v online prihláške)

Poplatok za štartovné a obed sa uhrádza na mieste.

Časový harmonogram:

Registrácia účastníkov	7:00 hod. (do 7:50 hod.)
Oficiálne otvorenie súťaže	8:00 hod
Obed	11:30-13:30 hod.
Vyhodnotenie súťaže	16:00-17:00 hod.
Oficiálne ukončenie súťaže	16:30 hod.

Komisári v hodnotiacich komisiách

Súťažná disciplína kuchár: Miloš Červenka Karol Sklenár Ľubomír Macík Radovan Budzák Peter Frolo	Súťažná disciplína cukrár: Míchal Baniar Mária Vaškebová Jindro Novotný
--	---

Výsledkové listiny jednotlivých súťaží budú k dispozícii na mieste registrácie. Rozhodnutie poroty v jednotlivých súťažiach je konečné, prípadný protest je potrebné podať u hlavného komisára súťažnej kategórie.

Súťažná kategória:

CUKRÁR, CUKRÁRKA - JUNIOR

je určená žiakom stredných odborných škôl a hotelových akadémií, vo veku do 21 rokov. Súťažiť budú dvojčlenné tímy žiakov. Každý súťažiaci si môže zobrať jedného asistenta – pomocníka, ktorý mu bude pomáhať pri nosení surovín, umývaní pomôcok, ale nie pri príprave dezertu – pečení. Počet súťažiacich je maximálne 8. Každá zúčastnená škola deleguje 1 súťažiaceho.

Organizátori súťaže potvrdia účasť súťažiacich do 7. 3. 2025

Kontaktná osoba: Bc. Mária Vaškebová, +421445522972, maria.vaskebova@365halm.sk

Súťaž bude prebiehať v školskej cukrárskej výrobni.

Počas súťaže sa budú prezentovať naši partneri, spoločnosti a zamestnávateľia z oblasti gastronómie.

Súťažná úloha:

Pripraviť 8 kusov monoporciových dezertov v časovom limite 120 minút.

Súťažiaci je povinný v časovom limite 120 minút pripraviť 8 kusov monoporciových dezertov o váhe minimálne 60g/kus a maximálne 110g/kus. Dezert musí obsahovať minimálne 4 chuťové zložky, všetky komponenty musia byť pripravené na mieste.

Hlavná surovina: Kokos (kokosové mlieko, kokosové pyré, kokos strúhaný, a pod.)

Dezert je chápaný ako kaviarenský dezert servírovaný samostatne. Prezentuje sa spoločne 6 rovnakých kusov na jednom podnose (2 kusy pre porotu.) Dezert musí obsahovať pečenú zložku korpus, náplň, krém, polevu, a ozdobu. Celý technologický postup sa pripravuje priamo na mieste! Súťažiaci si prinesú vlastné elektrické zariadenia a inventár (indukčnú dvojplatinčku, thermomix, mixér, kuchynský robot.) pripojiteľné len na 220V.

Prosíme súťažiacich, aby si priniesli popisky s názvom dezertu, s uvedením mena, priezviska a názvu školy, ktorú zastupujú.

Vybavenie školskej cukrárskej výroby:

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

- Pracovný stôl
- Chladnička a mraznička
- Konvektomat spoločný pre súťažné tímy
- Cukrárska pec
- Mikrovlnná rúra
- Drez s tečúcou studenou aj teplou vodou

Podmienky a kritériá hodnotenia:

Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou časťou technického hodnotenia.

- Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľný dezert a prispieť k správne technologickému spracovaniu hlavnej suroviny.
- Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov.
- Vytvorenie moderného múčnika vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž cukrárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie.
- Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami;
- Súťažný dezert sa servíruje na vlastný inventár – 6 ks výstavka, 2 ks porota.
- Časový limit stanovený na prípravu súťažného múčnika je 120 minút. Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.
- Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 10 minút na upratanie pracoviska a jeho prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.
- Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaži rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia (nezavinené súťažiacim) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlási poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy. Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiacia komisia.
- Súčasťou dezertu môže byť väčšie množstvo ovocia; mrazené ovocie odporúčame doplniť aj čerstvým ovocím,
- Súťažiaci by mal pracovať odborne a organizovane podľa dôležitosti jednotlivých pracovných úkonov,
- Súťažiaci si suroviny zabezpečí sám podľa vlastnej receptúry,
- Súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov, HACCP,
- Dezerty musia mať pečený korpus, musia obsahovať viacero zložiek, musia byť zdobené rovnako každý kus
- Súťažiaci môže voliť ľubovoľné časti dezertu vo vhodnej kombinácii ako sú rôzne rôsoly, omáčky, peny, pyrė, mousse, želė, ganache, pralinė, ochutený karamel, krėmy,....
- Pri súťažnej úlohe môže súťažiaci využiť aj ďalšie pomôcky a náčinie, musí si ich však doniesť do štúdia (šľahače, roboty....a pod),
- Povolené prekročenie časového limitu súťažnej úlohy je 5 minút; potom nasleduje znižovanie bodového hodnotenia až diskvalifikácia,
- Na prezentáciu jedla si súťažiaci zabezpečí vlastné výstavné tanieru, podnosy,

- Počas práce si súťažiaci riadi organizáciu celého pracovného priestoru a prípravy dezertu samostatne podľa písomnej prípravy.

Je povolené

- čerstvé ovocie - umyté nenakrájané,
- ovocie – v náleve,
- čokoláda roztopená, nenatemperovaná,
- opražené jadroviny, mandle, lieskové orechy, vlašské orechy, upravené mletím, sekaním,
- smotana nevyšľahaná,
- dopredu navážiť suroviny,
- používať čerstvé, kandizované alebo sušené bylinky, jedlé kvety

Je zakázané

- priniest so sebou hotové predpripravené suroviny (krájané, strúhané, okrem jadrovín, atď.)
- priniest hotové pripravené omáčky, tepelne spracované ovocie,
- priniest pripravené ozdoby, ozdoby voliť jednoduché, ktorých príprava nie je náročná,
- používať nejedlé časti ovocia, nejedlé dekorácie,
- používať poškodené a zdravotne nevyhovujúce potraviny.

Do zvláštnej pozornosti:

Pri hodnotení kulinárskych kategórií bude do úvahy brané nasledovne :

- sezónnosť použitých surovín
- kombinácia surovín
- kombinácia tepelných úprav – technológia spracovania
- tvar rezy - hranolu
- 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
- celkový dojem.

Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov. Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním dezertu.

Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore CUKRÁR

- hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
- príprava pracoviska
- dodržiavanie gastronomických pravidiel
- dodržiavanie správnosti kalkulácie
- nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
- kompletnosť súťažného zadania

- využitie surovín k zadanej téme
- sezónnosť použitých surovín
- kombinácia surovín
- rôznorodosť tvarov výrobkov
- váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu
- kombinácia a prirodzenosť farieb
- použitie a možnosť realizácie v praxi
- minimalizovanie odpadu, obmedziť plytvanie surovinami
- schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie
- komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni
- schopnosť pohotovo reagovať
- profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností
- prezentácia jedla
- chuť pokrmu
- dodržiavanie časových limitov
- celkový dojem.

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

Bodové hodnotenie:

Súťažná úloha	Maximálny počet bodov	Minimálny počet bodov	Spolu
Mise en place	10	0	10
Použitie surovín	20	0	20
Zostava pokrmu a technologické postupy	10	0	10
Dodržanie časového limitu	5	0	5
Chuť	45	0	45
Prezentácia dezertu	10	0	10
SPOLU	100	0	100

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

90 – 100 bodov	80 – 89 bodov	70 – 79 bodov	60 – 69 bodov
Zlaté pásmo	Strieborné pásmo	Bronzové pásmo	diplom



Súťažná kategória:

KUCHÁR. KUCHÁRKA - JUNIOR

je určená žiakom stredných odborných škôl a hotelových akadémií, vo veku do 21 rokov. Počet súťažiacich je maximálne 15. Každá zúčastnená škola deleguje 1 súťažiaceho.

Organizátori súťaže potvrdia účasť súťažiacich do 7. 3. 2025

Kontaktná osoba: Ing. Gabriela Lukáčová, +421445522972, gabriela.lukacova@365halm.sk

Súťaž bude prebiehať v kuchynskom štúdiu (učebne technológie).

Počas súťaže sa budú prezentovať naši partneri, spoločnosti a zamestnávateľia z oblasti gastronómie.

Súťažná úloha:

Pripraviť dve porcie moderného inovatívneho teplého pokrmu s prílohami v čase limite 60 minút. Váha teplého jedla max. 300g z toho mäso 120g.

Hlavná surovina: králik, čerstvý ružičkový kel a topinambur.

Súťažiaci si prinesú vlastné elektrické zariadenia a inventár (sous-vide, vákuovačku, thermomix, 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.

Vybavenie kuchynského štúdia:

Súťažiť sa bude v kuchynských štúdiách (učebne technológie).

Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:

- pracovný stôl vybavený
- chladnička a mraznička
- 4 varné platne
- konvektomat pre skupinu súťažiacich
- drez s tečúcou studenou aj teplou vodou
- shoker

Podmienky a kritériá hodnotenia:

Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je neoddeliteľnou časťou technického hodnotenia.

- Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správne technologickému spracovaniu hlavnej suroviny,
- Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov,

- Vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie,
- Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami; ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy,
- Súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 2x rovnaký tanier,
- Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať,
- Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia,
- Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.
- Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaži rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia (nezavinené súťažiacim) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlásí poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy. Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiacia komisia.

Vopred povolené sú nasledujúce prípravy:

Šaláty:

- očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané

Zelenina, huby, ovocie,

- očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové

zemiaky, cibule:

Suroviny:

- základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín
- môžu byť odvážené,
- pevné cestá nenakrájané,

Je zakázané

- priniest si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané, nastrúhané, atď.)

Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú sankcionovaní 10% zrážkou z konečného počtu dosiahnutých bodov. Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním.

Kritéria hodnotenia súťažných úloh v odbore KUCHÁR

- hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe,
- príprava pracoviska,
- dodržiavanie gastronomických pravidiel,
- kombinácia tepelných úprav,
- dodržiavanie správnosti kalkulácie,

- nápad, kreativita a ukladanie výrobkov,
- kompletnosť súťažného zadania,
- využitie surovín k zadanej téme,
- sezónnosť použitých surovín,
- kombinácia surovín,
- rôznorodosť tvarov výrobkov,
- váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu,
- kombinácia a prirodzenosť farieb,
- použitie a možnosť realizácie v praxi,
- minimalizovanie odpadu,
- schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie,
- komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni,
- schopnosť pohotovo reagovať,
- profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností,
- prezentácia jedla,
- chuť pokrmu,
- dodržiavanie časových limitov,
- celkový dojem.

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

Bodové hodnotenie:

Súťažná úloha	Maximálny počet bodov	Minimálny počet bodov	Spolu
Mise en place	10	0	10
Použitie surovín	20	0	20
Zostava pokrmu a technologické postupy	10	0	10
Dodržanie časového limitu	5	0	5
Chuť	45	0	45
Prezentácia dezertu	10	0	10
SPOLU	100	0	100

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

90 – 100 bodov	80 – 89 bodov	70 – 79 bodov	60 – 69 bodov
Zlaté pásmo	Strieborné pásmo	Bronzové pásmo	diplom



RECEPTÚRA SÚŤAŽNÉHO DEZERTU

(vzor)

GASTRO LIPTOV 2025

Súťažná kategória: CUKRÁR, CUKRÁRKA JUNIOR

Súťažiaci/súťažiaca:	
Pomocník / Asistent	
Názov a adresa školy:	
Názov dezertu:	

Kalkulácia (8 porcií)

Ingrediencie	Merná jednotka	Cena ingrediencií
		€
		€
		€
		€
<i>Na ozdobu</i>		€
		€
		€
Spolu		€

Technologický postup (popis):

--



RECEPTÚRA SÚŤAŽNÉHO JEDLA (vzor)

GASTRO LIPTOV 2025

Súťažná kategória: KUCHÁR, KUCHÁRKA JUNIOR

Súťažiaci/súťažiaca:	
Názov a adresa školy:	
Názov dezertu:	

Kalkulácia (3 porcie)

Ingrediencie	Merná jednotka	Cena ingrediencií
		€
		€
		€
		€
<i>Na ozdobu</i>		€
		€
		€
Spolu		€

Technologický postup (popis):

--