

**Vyhodnotenie finálového kola súťaže**

**Skills Slovakia GASTRO Junior CUP v odbore kuchár 2023/2024**

**Výberové kolo sa konalo dištančnou formou – korešpondenčne. Hodnotenie súťažných podkladov sa konalo v Bratislave v sídle Slovenského zväzu kuchárov 24 novembra 2023**

Celkovo sa do súťaže prihlásilo **27 žiakov zo 27 škôl**. Z 27 hodnotených súťažiacich do semifinálového kola postúpilo 16 žiakov s najlepším bodovým ohodnotením.

**Semifinále súťaže** mladých, talentovaných žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl **sa konalo 15. januára 2024** v priestoroch **Strednej odbornej školy obchodu a služieb,** Mojmírova 99/28, 921 01 Piešťany

**Do finálového kola súťaže postúpilo 6 najúspešnejších súťažných tímov.**

**Finále súťaže sa konalo v Bratislave v rámci sprievodného programu Medzinárodného veľtrhu Danubius Gastro 2024.**

Súťaž prebiehala expozícii SZKC. Súťažilo sa v súťažnom kuchynskom štúdiu, vybavenom špičkovou gastronomickou technológiou, ktorú na tento účel zapožičali renomované spoločnosti FAGOR GASTRO ČZ a A-Z Gastro Banská Bystrica. Vybavenie štúdia umožnilo súťažiť trom žiakom v rovnakom čase.

**Hlavnú surovinu – SUMČEKA AFRICKÉHO poskytol organizátor súťaže – Slovenský zväz kuchárov a cukrárov**



**Súťažiaci mali za úlohu**

1. Pripraviť 3 porcie jednoduchého ,ale moderného predjedla ( studené alebo teplé) zo **sumčeka afrického** . Na 1 porciu súťažného predjedla  jedla museli použiť : **max.50g** ryby
2. Prípraviť 3 porcie  moderného hlavného jedla zo **sumčeka afrického** , minimálne s 2 rôznymi prílohami a 1 omáčkou . Na 1 porciu súťažného hlavného jedla museli použiť **min.120g a max.150 g ryby**
3. **Súčasťou hodnotenia bolo filetovanie ryby ako j  maximálne využitie celej ryby**

**Časový limit na celé zadanie bol 150 minút (2,5 hod.)**

**Na základe bodového hodnotenia komisie bolo priradené jednotlivým tímom nasledovné umiestnenie:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Výsledky FINALOVÉHO kola súťaže**  **Skills Slovakia Junior Gastro CUP 2023/2024 v odbore kuchár** | | | | |
|  | **Meno a priezvisko tímu** | škola | **Počet bodov** | **ocenenie** |
| 1 | **Mário Gálik**  **Ondrej Kulíšek** | Hotelová akadémia  Hlinská 31  010 01 Žilina | **94,0** | **1.miesto**  **Zlaté pásmo** |
| 2 | **Leo Redlinger**  **Roman Šuchma** | SOŠ hotelových služ. a obchodu  Jabloňova 1351  960 01Zvolen | **81,0** | **2. miesto**  **Strieborné pásmo** |
| 3 | **Viktória OROLÍNOVÁ**  **Jozef Babuša** | SOŠ hotelová  Horný Smokovec 26  062 01 Vysoké Tatry | **80,3** | **3. miesto**  **Strieborné pásmo** |
| 4 | **Martin GAŽO**  **Samuel Szombay** | SOŠ Gastronómie  a cestovného ruchu  Levická 40  950 03 Nitra | **78,6** | **4. miesto**  **Strieborné pásmo** |
| 5 | **Enrik STRÁNSKY**  **Lucia Šedivá** | SOŠ obchodu a služieb  Ul. P. Jilemnického 24  911 01 Trenčín | **73,8** | **5. miesto**  **Strieborné pásmo** |
| 6 | **Ján KORMOŠ**  **Dominik Paliha** | SOŠ gastronómie a služieb  Sídlisko duklianskych hrdinov 3  080 01 Prešov | **62,0** | **6. miesto**  **DIPLOM** |

Hodnotenie bolo vykonávané podľa smerníc Svetovej organizácie kuchárskych spolkov – WACS, výsledky boli podľa získaných bodov zaraďované do jednotlivých pásiem :

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

Pri hodnotení predložených súťažných podkladov komisia posudzovala plnenie kritérií týkajúcich sa najmä technologických postupov, správneho výberu surovín, správnej kombinácie surovín, dodržanie predpísanej gramáže, vzhľad a uloženie jedla na tanieroch a hlavne chuť jedla. Zdrojom údajov pre hodnotenie boli aj predložené receptúry , popis technologického postupu a  súlad medzi kalkuláciou a postupom prípravy.

**Na začiatku súťaže má každý súťažiaci pridelených 100 bodov,** z ktorých sa postupne odrátavajú príslušné body za pochybenia alebo nedodržanie súťažných kritérií.

**Výhrady hodnotiteľov:**

Pozitíva

* dodržaný pracovný čas s výnimkou jedného súťažného tímu
* inovatívne technologické postupy prípravy jedál
* čisté prevedenie - moderné servírovanie
* práca na veľmi dobrej úrovni
* používanie profesionálnej technológie
* technologické postupy zvládnuté na slušnej j úrovni
* pekný dizajn hotového jedla a predjedla

Negatíva:

* Používanie komerčných obalov potravín
* Nepoužívanie rukavíc , v potrebných prípadoch
* Neporiadok na pracovnom stole
* Nečistota na zemi pri pracovnom stole
* Slabo dochutené jedlá
* Neodhadnutý čas tepelnej prípravy ryby – rozvarené alebo nedovarené
* Prevládanie chute zeleru nad chuťou hlavnej suroviny -ryby
* Nepomer príloha k hlavnej zložke jedla
* Presolená alebo nedosolená ryba
* Slabšia prezentácia jedla na tanieri

Hodnotiaca komisia pracovala v zložení:

**Vojto ARTZ** – prezident SZKC, predseda komisie,

**Daniel MELICHERIK** –predseda Bratislavského klubu SZKC a kapitán Národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov

**Ivan VOZÁR** – člen Bratislavského klubu SZKC a Výkonného výboru SZKC, skúsený dlhoročný hodnotiteľ juniorských gastronomických súťaží, Všetci hodnotitelia sú certifikovaní podľa kritérií WACS pre hodnotenie súťaží organizovaných na Slovensku a v Českej republike.

**Andrej Róth**, a **Lukáš Guzman** ako hodnotitelia technickej komisie

Ani jeden hodnotiteľ nebol v konflikte záujmov.

Vo všeobecnosti možno konštatovať, že výsledky práce súťažiacich tímov sú z roka na rok lepšie. Menovite poznať pozitívny trend u tímov, ktoré sa súťaži zúčastňujú opakovane.

Bratislava 24.04.2024

Ing. Zuzana Dúžeková v.r.

Ing. Vlasta Púchovská v.r.