

Zadání soutěžního úkolu pro obor CUKRÁŘ 25. ročník



GASTRO JUNIOR BRNO 2019 – BIDFOOD CUP

Specifikace soutěžního úkolu oboru cukrář:

- Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.
- Nová pravidla soutěže navazují na vzdělávací projekt „Kulinářské umění“, který je akreditovaný MŠMT pod číslem 13405/2018-1-589 k provádění vzdělávacích programů a vydávání osvědčení o jejich absolvování. V projektu je zapojeno 57 odborných gastronomických škol.
- Pouze z této soutěže díky akreditaci národní asociace (AKC ČR) vzejde postupující za obory kuchař a cukrář pro celosvětovou soutěž GlobalChefsChallenge.
- Zadání splňuje pravidla pro soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků).
- Soutěž hodnotí vybraní komisaři AKC ČR, hlavní komisař je akreditovaný komisař WACS.

Soutěžní úkol oboru cukrář:

Příprava 4 porcí moučnicku podle vylosovaného tajného koše. Tajný koš bude obsahovat 5 druhů základních surovin na přípravu daného moučnicku. Časový limit na přípravu je 45 minut. Časový limit na přípravu moučnicku je 45 minut.

Po odhalení tajného koše začne běžet 45minutový časový interval, ve kterém se soutěžící seznámí se surovinami v tajném koši. Připraví základní technologický postup a název výrobku. Soutěžící může mít svého kolegu/kolegyni (commis) nebo učitele/trenéra, který mu pomůže s přípravou surovin na soutěžní úkol a s přípravou mise en place. V době přípravy na soutěžní úkol není možné využívat mobilního telefonu, on-line připojení či jiného komunikačního vybavení. Zároveň není přípustné, aby v průběhu vlastního soutěžního úkolu pomáhala další osoba. Vybere si za skladu další potřebné suroviny. Po uplynutí tohoto intervalu má soutěžící 5 minut na přípravu ve studiu. Pak začíná jeho hlavní soutěžní časový interval, který je 45 minut. Soutěžní čas může soutěžící přesáhnout o dalších 5 minut. Za každou minutu na víc udělují komisaři 1 trestný bod. Po uplynutí 50 minut, pokud soutěžící neodevzdá svou práci, je diskvalifikován. Výsledkem práce soutěžícího je po uplynutí uvedeného času výdej 4 porcí moučnicku ve stejné velikosti, připraveného z tajných i doprovodných surovin. Soutěžící tím prokazuje svojí profesní zdatnost v oboru, kdy je schopen sestavit svůj recept a zvládnout základní cukrářské techniky. V případě výpadku

elektrického proudu, technické závady na technologiích nebo úrazu se čas zastavuje a začíná soutěžícímu běžet, až po uvedení do původního stavu (oprava, ošetření atd.).

Soutěžící má možnost využít polotovary náplní, které si smí přinést s sebou hotové:

1. Soutěžící musí použít všech 5 druhů tajných surovin v libovolném množství
2. Další suroviny potřebné k moučníku si vybere z doprovodných surovin, které budou k dispozici ve skladu.
3. Soutěžící musí využít minimálně jednoho z polotovarů náplní, které si smí přinést s sebou hotové: Pařížský krém, Lanýžový krém, Vanilková šlehačka, Smetanový karamel, Ganache
4. Veškeré pomůcky si soutěžící přiveze vlastní.
5. Formy na moučník budou součástí tajného koše nebo si může soutěžící přivést vlastní.
6. Nejsou povoleny si přinést žádné ozdoby ani suroviny.
7. Soutěžící připraví tři porce moučníku na talíře určené pro GJ a jednu porci připraví na talíř dle vlastního výběru z prezentace výstavky Premium Gastro.
8. Všechny talíře zajistí pořadatel soutěže AKC ČR.
9. Na začátku každého soutěžního dne bude provedeno losování denního soutěžního pořadí.
10. Pro soutěžní skupinu dne bude proveden Master Class v délce 60 minut kde bude soutěžícím předvedena možnost využití surovin z tajného koše, zakomponování jednoho ze základních krémů a také prezentace na talíři.
11. Součástí Master Class bude seznámení s technologií studia a možnostmi využití.

Tajné koše obor cukrář GASTRO JUNIOR BRNO 2019- BIDFOOD CUP:

1. Výrobek ze sachrové hmoty s vařenou čokoládovou polevou
2. Cheesecake ze sýra Pfiladelphia
3. Žemlovka z bílého pečiva
4. Nákyp nebo suflé s ovocem
5. Ovocný dortík z lehkého smetanového krému
6. Ovocný páj

Hodně štěstí v nejprestížnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

Pavλίna Berzsiová

předsedkyně hodnotící komise oboru cukrář.

tel.: 603 326 584

