

SŠ JESENÍK 
gastronomie a farmářství

pořádá

30. ledna 2019

v Kongresovém sále
Priessnitzových léčebných lázní a.s.

**XV. ročník soutěže odborných dovedností
s mezinárodní účastí
cukrář - junior**

"O Priessnitzův dortík"

pod odbornou záštitou



ASOCIACE KUCHARŮ A CUKRÁŘŮ ČR

ve spolupráci s partnery



pod záštitou hejtmana Olomouckého kraje



Termín: 30. 1. 2019 (středa)

Uzávěrka přihlášek: 17. 12. 2018

Místo: Priessnitzovy léčebné lázně a.s, Jeseník, Kongresový sál

Ředitelka soutěže: PhDr. Silvie Pernicová – ředitelka SŠ GaF Jeseník

Program: 08:00 – 09:00 hodin

- příjezd a prezence soutěžících v recepci Kongresového sálu
- losování soutěžních čísel
- instalace dovezených exponátů soutěžní disciplíny A) na stoly v prostorách Kongresového sálu

09:00 - 10:00 hodin

- hodnocení soutěžní disciplíny A)

10:00 hodin - slavnostní zahájení

10:30 - 11:30 hodin

- praktický úkol – plnění soutěžní disciplíny B)

Pozn.: Tuto část soutěže absolvují soutěžící v předepsaném profesním oblečení.

Časový limit na nazdobení perníků o průměru 15-20cm je 60 minut.

Perníky dodá hodnotící komise.

Glazuru si každý soutěžící přiveze s sebou – bílou, nebo barvenou.

11:30 - 12:30 hodin

- hodnocení soutěžní disciplíny B)
- přestávka pro soutěžící

12:30 - 13:00 hodin

- praktický úkol - plnění soutěžní disciplíny C)

Pozn.: Tuto část soutěže absolvují soutěžící v předepsaném profesním oblečení.

Časový limit na dohotovení 2 ks studeného restauračního moučnicku je 30 minut.

Každý soutěžící si s sebou přiveze inventář potřebný k dohotovení a servisu 2 ks restauračního moučnicku.

13:00 – 14:30 hodin

- hodnocení soutěžních exponátů disciplíny C)
- přestávka

15:30 hodin

- vyhlášení ceny publika „O nejhezčí dort“
- vyhlášení výsledků a předávání cen, ukončení soutěže, občerstvení

1. Pravidla soutěže

1. Soutěž "O Priessnitzův dortík" pořádá Střední škola gastronomie a farmářství Jeseník ve spolupráci s AKC ČR - pobočka Brno. Odbornou záštitu udělila Asociace kuchařů a cukrářů ČR.
2. Soutěž "O Priessnitzův dortík" je zařazena do seznamu nominačních soutěží pro účast v celostátním kole "Gastro Junior Brno - Bidvest Cup".
3. Do soutěže se může přihlásit soutěžící, který je v den konání soutěže žákem školy poskytující vzdělávání v oboru cukrář/cukrářka. Soutěž je limitována počtem účastníků. Pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěžících.
4. Startovné za jednotlivce a jeden doprovod činí 600,- Kč. Bude hrazeno při prezenci.
5. Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

2. Soutěžní disciplíny

A) Slavnostní dort na téma

Fantazii se meze nekladou...

- hmotnost dortu maximálně 5000g + malý degustační vzorek připravený ze stejných surovin, které byly použity k výrobě slavnostního dortu
- veškeré části dortu musí být z jedlých surovin, přivezený exponát bude vystaven pod anonymním číslem
- soutěžící přiloží k soutěžnímu výrobku jeho složení a název
- stojánky s názvy exponátů si zajistí soutěžící sami (názvy nutno vyplnit do přihlášky).

B) Soutěžní úkol: Zdobení perníku glazurou

- pódiová soutěž před veřejností v časovém limitu 60 minut
- 2 ks perníku, který dodá hodnotící komise, tvary perníků se soutěžící dozví před zahájením soutěžní disciplíny

Perník bude mít libovolný tvar, velikost je omezena na 15-20cm. Glazuru na zdobení (barevnou nebo bílou), si soutěžící přiveze s sebou.

Soutěžícím bude umožněno zdobení perníku technikou 2D ART, v tomto případě budou zdobit pouze 1 ks perníku velikosti 20cm. Tvar perníku opatřeného zaschnutou základní vrstvou Královské glazury se soutěžící dozví před zahájením soutěžní disciplíny. **V případě volby této možnosti je třeba tuto skutečnost uvést do přihlášky k soutěži.**

C) Soutěžní úkol: Dohotovení studeného restauračního moučníku

- pódiová soutěž před veřejností v časovém limitu 30 minut
- soutěžící má za úkol v daném časovém limitu vyšlehat ručně metličkou 250ml smetany (Jihočeská trvanlivá smetana ke šlehání 33%), kterou použije k dohotovení 2x 3ks lívanečků (lívanečky dodá pořadatel), nemusí použít celé množství
- k dozdobení moučníků může soutěžící použít ovoce, popřípadě další předem připravené ozdoby z jedlých materiálů, které má možnost si přivést s sebou

3. Další informace

- výstavní dort nemusí být naplněn shodnou náplní jako degustační výrobek. Je na zvážení soutěžícího, zda náplň zvolí tukovou, a tím si zajistí optimální vzhled výrobku po celou dobu jeho vystavení. Korpus a ostatní komponenty soutěžního dortu musí zůstat shodné s degustačním výrobkem.
- na vlastní prezentaci dortu a pro zdobení perníku a dohotovení moučníku si soutěžící přiveze veškerý potřebný inventář a pracovní pomůcky (pracovní desku, barvy, fixírku, štětce apod.). Hotové výrobky bude prezentovat na vlastním stojanu, tácku, porcelánu či míse, dekoraci a barevné ubrusy si zajistí podle svých možností každý sám.
- část soutěže bude probíhat na otevřeném pracovišti před zraky diváků a poroty, a to v časovém limitu 60 minut + 10 minut na úklid pracoviště
- soutěžící musí připravit své výrobky bez cizí pomoci v určeném časovém limitu, poté je prezentuje odborné porotě
- soutěžící má k dispozici „spotřební koš“, ostatní potřebné suroviny na výrobu výstavního exponátu si zajišťuje každý sám
- pořadatel zajistí prezentační stoly, pracovní stoly, bílé ubrusy, přívody elektrické energie (220 V), přívody vody – umývací prostory, lednice
- občerstvení pro soutěžící a doprovod bude zajištěno pořadatelem v průběhu soutěže
- likvidaci exponátů zajistí z hygienických důvodů pořadatel soutěže
- upozorňujeme soutěžící a jejich doprovod na nutnost ponechání vystavených exponátů na místě až do úplného skončení soutěže

4. Pracovní oblečení

- v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství
- s sebou si každý přiveze pracovní oděv, obuv, pokrývku hlavy (také platný zdravotní průkaz)

5. Hodnocení soutěžních disciplín

Hodnocení provádí odborná porota v čele s předsedkyní pí. Pavlínou Berzsiovou.

Porota hodnotí:

- ☞ **chut', vůně** – posuzuje se vhodnost kombinace surovin, doplňků, kreativita, netradičnost, moderní technologické zpracování
- ☞ **vzhled** – dekorace, harmonická barevnost, celková kompozice
- ☞ **pracnost** – hodnotí se využití moderních technologií a profesionalita práce
- ☞ **čistota a hygiena** – profesní cukrářský vzhled, hygiena práce rukou, u pracovního stolu používání jen jednorázové utěrky
- ☞ **osobní zručnost** – profesionalita a vystupování, správné zacházení s pracovními pomůckami
- ☞ **dodržení časového limitu a počtu stanovených kusů**

6. Spotřební koš

- Jihočeská trvanlivá smetana ke šlehání 33%
- Lívanečky kulatého tvaru o průměru 7 - 8 cm

Ocenění:

Vítězem soutěže se stává soutěžící, který získá nejvyšší počet bodů (po sečtení jednotlivých bodových ohodnocení) od všech porotců.

Soutěžící, kteří se umístí na 1., 2. a 3. místě, získají pohár, diplom a věcné ceny od organizátora a partnerů soutěže.

Ubytování a strava:

Nabízíme možnost ubytování a stravování pro soutěžící a jejich doprovod na internátě SŠ GaF Jeseník.

Nutno objednat předem, cena za ubytování včetně snídaně 229,- Kč/os.

Kontakt: **Renata Bajzová** - asistentka, tel. 584 487 709, info@sosjesenik.cz

Bližší informace a přihlášky:

Bc. Luděk Ungermann, vedoucí učitel odborného výcviku, ungermann@sosjesenik.cz
tel.: 584 487 733, mobil: +420 739 559 913

Lenka Juránková, UOV oboru cukrář, jurankova@sosjesenik.cz
tel.: 584 487 745, mobil: +420 775 087 890

V Jeseníku 11. 10. 2018

PhDr. Silvie Pernicová v. r.
ředitelka