

Lázeňský pohárek



**22. ročník přehlídky kuchařského umění
žáků SOU a SOŠ**

ve čtvrtek 12. listopadu 2020



GRANDHOTEL
PUPP
CARLSBAD
1701

Základní informace:

- *startovné pro 1 vystavovatele činí 950,- Kč/vč. DPH + vratná kauce 1000,-Kč*
- *výrobky musí být dovezeny hotové, na místě již pouze naaranžované na porcelán či jiný vhodný materiál*
- *hotové exponáty musí být připraveny k hodnocení na vystavovacích stolech do 8.30 hod.*
- *každý soutěžící má přidělenou výstavní plochu stolu cca 120 x 80 cm nebo kulatý pr.140 cm*
- *výzdobu stolu si zajistí každý sám, výzdoba není předmětem hodnocení*
- *soutěžící budou odměněni diplomy, bronzovým, stříbrným či zlatým pohárkem, věcnými cenami a medailemi v barvě cenných kovů v netradičním tvaru*

Program:

- 7.⁰⁰ - 8.³⁰ hod. - dohotovení výrobků, vystavení na stoly a předání k hodnocení
9.³⁰ hod. - zahájení praktické soutěže
(pořadí se určuje podle vylosovaného čísla výstavní plochy)
12.⁰⁰ hod. - občerstvení – společný oběd pro soutěžící a doprovod
- doprovodné akce dle rozpisu
cca 17.⁰⁰ hod. - vyhodnocení, předání cen, oficiální ukončení soutěže

Pravidla soutěže:

Soutěž kuchařů „Lázeňský pohárek“ se koná 12. listopadu 2020 ve Slavnostním sále Grandhotelu Pupp

Podmínky účasti:

Soutěže se může v kategorii kuchař nebo cukrář účastnit pouze žák středního odborného učiliště nebo střední odborné školy, který není v oborech kuchař nebo cukrář vyučen **a není v den konání soutěže starší 20-ti let.**

Z jedné školy se může soutěže účastnit více žáků. Kromě školy mohou účastníci reprezentovat i pracoviště, na kterých vykonávají odborný výcvik nebo odbornou praxi.

Bude hodnocen výrobek i samostatná práce a zručnost soutěžících v přípravě pokrmů.

- Vysílající škola nebo pracoviště zajistí pedagogický dozor nad svými účastníky v průběhu celé soutěže.
- Organizátoři soutěže zajišťují dozor nad účastníky pouze v době soutěžního výkonu.

Soutěžní kategorie:

Kuchař/ka

I. soutěžní úkol – Pódiové vystoupení

3 porce moderního lehkého studeného, vlažného či teplého předkrmu z tříchodového menu

- v časovém limitu 30 minut v zázemí kuchyně +15 minut pódiového vystoupení + 5 minut na úklid pracoviště připravit 3 porce moderního lehkého předkrmu

II. soutěžní úkol – Výstava

K / 1) Tříchodové menu včetně deserty

- *studený nebo teplý předkrm, hlavní pokrm a studený či teplý desert*
- *součástí vystaveného menu bude povinně předkrm z pódiového vystoupení*
- *vše vystaveno ve studeném stavu*

NEBO

K / 2) Tři různé předkrmy

- *tři různé studené či teplé talířové předkrmy*
- *součástí vystavených talířových předkrmů bude povinně předkrm z pódiového vystoupení*
- *vše vystavené ve studeném stavu*

Cukrář/ka

I. soutěžní úkol – Pódiové vystoupení

3 porce moderního lehkého deserty z tříchodového menu

- *v časovém limitu 30 minut v zázemí kuchyně +15 minut pódiového vystoupení + 5 minut na úklid pracoviště připravit 3 porce moderního lehkého deserty*

II. soutěžní úkol – Výstava

C / 1) Slavnostní mísa minidezertů /3 druhy po 4 kusech / + talířový desert

- *vše vystaveno ve studeném stavu*
- *vystavený desert bude povinně desert z pódiového vystoupení*
- *vše vystavené ve studeném stavu*

NEBO

C / 2) Tři druhy restauračních moučníků /jednotlivě na talířích /

- *tři různé studené či teplé talířové deserty*
- *součástí vystavených talířových desertů bude povinně desert z pódiového vystoupení*
- *vše vystavené ve studeném stavu*

NEBO

C / 3) Slavnostní porcovatelný dort na volné téma pro 8 osob /vykrojená výseč dortu na zvláštním talířku/ + talířový desert

- *dort musí být porcovatelný na 8 porcí*
- *celková váha slavnostního dortu se musí pohybovat v rozmezí 900g-1100g*

- ozdoba dortu musí být také porcovatelná na počet porcí
- součástí vystavených talířových desertů bude povinně desert z pódiového vystoupení
- vystavený desert bude povinně desert z pódiového vystoupení
- vše vystavené ve studeném stavu

Podmínkou je povinná tepelná úprava jakékoli vlastní suroviny při pódiovém vystoupení.

Surovina může být předpřipravena v zázemí kuchyně v soutěžní části příprava.

K dispozici bude jednotný porcelán pro servis připravených dvou porcí pódiových pokrmů, jednu porci může každý soutěžící naservírovat na vlastní inventář dle vlastní výstavy pokrmů za studena. Tato porce bude vystavena na soutěžní tabuli ke srovnání s již vystaveným pokrmem.

V zázemí kuchyně budou mít soutěžící k dispozici konvektomat, elektrické indukční plotýnky, pracovní plochu, zásuvky na 220V, lednici, mrazák, mikrovlnou troubu.

Veškerý potřebný inventář si každý soutěžící zajistí sám.

Na podiu bude mít každý soutěžící k dispozici krájecí desku 60x40cm, dvě indukční plotýnky, zásuvku na 220V + pracovní plochu. Dohromady pro dva vystupující soutěžící bude k dispozici jeden grill salamandr a Hold-o-mat, pro cukrářskou kategorii bude na podiu k dispozici pečící horkovzdušná trouba.

Každý je povinen zajistit odnos svých věcí, které používá v kuchyni zázemí okamžitě při jejím opuštění (commis).

Pozor: Na indukční plotny je zapotřebí příslušný inventář, nefunguje každý!!!!!!

Všechny pokrmy na výstavě budou naleštěny tenkou vrstvou aspiku, vše na výstavě musí být jedlé (žádné polystyrenové náhražky, kovové výztuhy, nejedlé věci).

Na pódiové vystoupení může soutěžící použít pouze nedochucené vývary a fondy, nedochucené ovocné či zeleninové pyrė (pouze takové pyrė, které lze zakoupit), maso očištěné ale nenaporcované, ryby vyfiletované ale nenaporcované, těsta, která jsou zakoupit hotová (listové, Brick) můžou být hotová, ostatní suroviny mohou být pouze očištěné, nenakrájené, žádné hotové polotovary, pesta a podobně. Není přípustné přivést hotové maso metodou Sous-vide. Za porušení těchto podmínek budou odbornou porotou strhávány body.

ZÁZEMÍ KUCHYNĚ - 30 MINUT

Do zázemí kuchyně by soutěžící měl vstupovat s předpřipravenými surovinami v mističkách na platě, tak aby se mohl celých 30 minut věnovat přípravě komponentů soutěžního pokrmu.

Můžete si přivést technologii na 220 V- jako je např. thermomixér, ponorný mixér, atd...

Vše pak naskládat na plato a dát do přiměřených misek, lahviček.

Pokud budete používat SOUS VIDE, můžete si ji dopředu zapnout na požadovanou teplotu, tak aby, jste mohli po celou dobu (max 45min) využít tuto technologickou úpravu.

PÓDIOVÉ VYSTOUPENÍ – 15 MINUT NA PODIU

Během těchto 15 minut musí soutěžící připravit nějaký komponent tepelnou úpravou – na indukčních plotýnkách či v konvektomatu.

Pokrm musí být naservírován stejně, jako je naservírovaný na výstavním stole.

Celý čas 45 minut by měl být co nejvíce využitý na vaření daného pokrmu.

Vyhodnocení odbornou porotou je konečné a závazné, vymáhání výher právní cestou je vyloučeno.

Přihlášky do soutěže:

*Přihláška na soutěž on-line na www.akc.cz **nejpozději do 31. 10 2020.***

Po vyplnění on-line přihlášky bude každý soutěžící vyzván k úhradě startovného fakturou.

PŘI REGISTRACI SOUPEŘÍČI V DEN SAMOTNÉ SOUTĚŽE BUDE VRÁCENA KAUCE NA BANKOVNÍ ÚČET UVEDENÝ V PŘIHLÁŠCE.

Případné další informace na tel. čísle.

Paluska Lukáš - Mobil: 777 67 40 38

e-mail: paluska@edengroup.cz

Soutěž Lázeňský pohárek se koná za podpory statutárního města Karlovy Vary

Karlovy VARY°