



Zlínský kraj bez hranic

Střední škola hotelová a služeb Kroměříž

CESK, a. s., CS Gostol Trading, s. r. o., Retigo, s. r. o.

pořádají

8. března 2023

9. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie
s mezinárodní účastí

GASTRO KROMĚŘÍŽ 2023

pod záštitou

Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy
hejtmana Zlínského kraje – Ing. Radima Holíše
prezidenta AKC ČR - Bc. Miroslava Kubece
starosty města Kroměříže – Mgr. Tomáše Opatrného
15. ročníku přehlídky České ručičky



CESK
Vybavení restaurací, barů a cukráren



retigo®

| | |
|-------------------------|--|
| Pořadatel | Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463/1 |
| Ředitelka soutěže | Mgr. Ivana Hašová |
| Odborný garant | Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Brno |
| Organizátoři za SŠHS | Ing. Eva Kočířová Mgr. Stanislav Vaněk Mgr. Jana Vašinová Mgr. Andrea Mišurcová |
| Záštitu převzali | Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Prezident AKC ČR - Bc. Miroslav Kubec Hejtman Zlínského kraje – Ing. Radim Holíš Starosta města Kroměříž – Mgr. Tomáš Opatrný 15. ročník soutěže České ručičky |
| Hlavní partneři soutěže | CESK, a.s. CS GOSTOL TRADING, s.r.o. Retigo, s.r.o. |
| Soutěžní obory | KUCHAR – KUCHARKA CUKRÁŘ - CUKRÁŘKA Soutěž Kuchař a Cukrář je součástí 15. ročníku přehlídky České ručičky SOMMELIER BARISTA |
| Soutěžící | Žáci a studenti gastronomických a středních škol s gastronomickými obory Všichni soutěžící předloží při prezenci platný občanský a zdravotní průkaz, 2 x písemnou přípravu + dotazník |
| Přihláška | Vyplněnou přihlášku společně s formulářem Ubytování a stravování zašlete do 22. února 2023 na adresu: eva.kocirova@hskm.cz |
| Účastnický poplatek | Soutěžící oboru kuchař a cukrář: 1.000 Kč Soutěžící oboru barista a sommelier: 800 Kč |

| | |
|---|---|
| Úhrada poplatků | <p>Úhrada účastnických poplatků proveďte převodem na účet. Bankovní spojení: 18231691/0100 Variabilní symbol: IČ školy Specifický symbol: 0803002023 Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštou, doklad o úhradě vložte do přílohy.</p> |
| Časový harmonogram | <p>Středa 8.3.2023</p> <p>Do 7:30 registrace, odevzdání písemné přípravy a dotazníku, prohlídka pracoviště</p> <p>8:00 zahájení</p> <p>8:30- 17:00 soutěž</p> <p>17:00 – 17:30 psaní a tisk diplomů</p> <p>18:00 vyhlášení výsledků, ukončení soutěže spojené se slavnostním rautem</p> |
| Pracovní oblečení a úprava zevnějšku | <p>Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení</p> |
| Hodnotitelská komise | <p>Hodnotící komisi kuchařů a cukrářů deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.</p> |
| Ubytování | <p>Pro soutěžící a doprovod je možné zajistit ubytování na Domově mládeže. Cena za osobu a noc činí 220,- Kč.</p> <p>Přihlášku na ubytování zašlete nejpozději do 22. února 2023, úhrada v hotovosti při prezenci. Současně při prezenci všichni soutěžící předloží vyplněný dotazník + vypracovanou recepturu.</p> <p>(Cena za ubytování není zahrnuta v účastnickém poplatku).</p> |
| Stravování | <p>Stravenky budou vydány při prezenci na základě objednávky. Cena snídaně činí 51,-Kč, obědu 73,-Kč, večeře 61,-Kč. Úhrada v hotovosti při prezenci.</p> |
| Informace k soutěži | <p>Ing. Eva Kočířová tel: 732 781 831 e-mail: eva.kocirova@hskm.cz</p> |

Gastro Kroměříž 2023

Soutěž kuchařů

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou jsou **vepřová kotleta bez kosti** - cca 600g. Soutěžící musí v časovém limitu prezentovat 2 druhy tepelné úpravy vepřového masa. Všichni soutěžící při registraci předají 2x vytisknutou písemnou přípravu + dotazník.

Tuto hlavní surovinu si každý soutěžící také zajistí sám.

Zajištění surovin:

- všechny suroviny si zajistí soutěžící sám

Informace pro soutěžící

- Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování vepřového masa, soutěžící odevzdá při příjezdu zpracovanou kalkulaci na 4 porce (včetně technologického postupu) ve 2 provedeních
 - soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni, pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování
 - veškerý inventář k přípravě a prezentaci, včetně gastronádob do konvektomatu si přiveze soutěžící (nezapomenout 3 talíře na prezentaci a 1 talíř s popisky pokrmu na prezentaci na stůl)
 - po nástupu každé skupiny soutěžících proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení, na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář. Rozumí se tím vybalení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru, atd. Na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu, časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři. Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, při déle přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu, dobu začátku určí komise
 - každý soutěžící má k dispozici sestavené kuchařské studio s konvektomaty firmy Retigo,
 - časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta = 1 trestný bod), potom bude soutěžící diskvalifikován,
 - po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu,
 - není povoleno přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby.

Předem jsou povoleny následující přípravy:

- zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanširované atd.)
- brambory – omyté a oloupané,
- základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené),
- listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin,
- členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním.

Diskvalifikační podmínky:

- nerespektování hygienických zásad
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení
- nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz
- pozdní nástup na pracoviště
- použití dovezených, předem připravených polotovarů a výrobků mimo povolené zadání.

Protest musí být podán předsedům jednotlivých hodnotitelských komisí nejpozději 30 minut po skončení úkolu posledního soutěžícího.

Gastro Kroměříž 2023

Soutěž cukrářů

Soutěžní úkol: CUPCAKES s tématikou „Karneval“

Soutěžící vyrobí 6 kusů výrobků CUPCAKES (zdobený muffin) s tématikou **Karneval**.

4 kusy výrobku budou výstavní a 2 kusy degustační. Pro pečení muffinů budou mít soutěžící k dispozici silikonovou formu na muffiny.

Výrobky soutěžící připraví v časovém limitu 45 minut v cukrářském studiu, kdy si může propracovat a obarvit modelovací hmoty a připravit suroviny. Soutěžící pracuje podle vlastních receptur. Hodnotící komisi předá surovinové složení svých výrobků. 70 % hmotnosti je muffin, 30 % hmotnosti je ozdoba.

Soutěžící si přivezou veškeré suroviny a modelovací hmoty. Použité ozdoby musí být z jedlých materiálů. Není dovoleno dovézt ozdoby hotové. Fixírku používat povoleno.

Pro zdobení muffinů je vhodnější použít různé ozdoby, pokud budou nazdobeny všechny stejně, nebude to považováno za chybu. Použitá modelovací hmota musí být na všech muffinech stejná. Ozdoba by měla být moderní, jednoduchá a nápaditá. Muffin by měl obsahovat základní hmotu a náplň.

K dispozici bude studio s následujícím vybavením: konvektomat, dřez na mytí nádobí, koš na odpadky, mikrovlnná trouba a stolní šlehač. Ostatní vybavení a inventář bude mít soutěžící vlastní.

Soutěžící musí mít vlastní pracovní oděv, obuv a ostatní ochranné pracovní pomůcky. Každý soutěžící musí mít s sebou platný zdravotní průkaz.

Všichni soutěžící při registraci předají 2x vytisknutou písemnou přípravu + dotazník. Po hodnocení odbornou komisí dodá každý soutěžící ke svým výrobkům popisku se jménem a názvem školy. Na vyhodnocení se soutěžící dostaví v profesním oblečení, které může být opatřeno jmenovkou, případně logem školy. Výrobky soutěžící vystaví na vlastním inventáři.

Hodnocení:

- Chuť, vzhled, pracnost
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Organizace práce
- Prezentace výrobků
- Při překročení limitu – trestné body

Hodnotící komise je zastoupená cukrářskými odborníky, zástupci AKC ČR



Jihomoravský kraj ve spolupráci s řadou ministerstev (školství, zemědělství, průmyslu a obchodu) a dalších institucí je vyhlášovatelem 15. ročníku přehlídky České ručičky

Příprava žáků v odborných školách má v ČR dlouholetou tradici a odborné školství v podstatě pokrývá spektrum všech profesních oborů. Přesto nastává pokles zájmu žáků, rodičů i veřejnosti o tuto formu odborné přípravy. Negativní trend se ani přes mnohá opatření zatím nedaří zvrátit, přestože v Evropské unii roste potřeba kvalifikovaných pracovníků, schopných zvládat nejmodernější trendy a technologie.

Pořadatelé přehlídky si kladou za cíl právě na tento negativní trend upozornit, zvýšit význam odborného školství v České republice a řemeslnou prestiž "učebních" oborů v očích společnosti, zejména pak u samotných žáků a jejich rodičů. Oceněním schopností vítězů celostátních soutěží i pozitivních výsledků škol a učitelů, kteří s žáky denně pracují, chtějí pořadatelé přispět ke zpopularizování odborného školství.

V letošním ročníku byla výjimečně, po odsouhlasení představenstva Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, jako soutěž, ze které vzejdou vítězové oborů Kuchař a Cukrář zvolena soutěž GASTRO KROMĚŘÍŽ 2023. Vítězové soutěže GASTRO KROMĚŘÍŽ 2023 v kategoriích Kuchař a Cukrář budou spolu s vítězi ostatních celostátních soutěží pozváni na slavnostní předávání cen „České ručičky 2023“, které proběhne v měsíci červnu v Brně. Zde budou oceněny schopnosti vítězů celostátních soutěží žáků různých oborů a pozitivní výsledky škol a učitelů, kteří s žáky denně pracují.

Gastro Kroměříž 2023

Sommelierská soutěž

| | |
|---------------------|--|
| Odborná spolupráce: | Víno Hruška s.r.o. |
| Garant soutěže: | Mgr. Andrea Mišurcová tel.: +420 737 583 293, email: andrea.misurcova@hskm.cz |
| Hlavní komisař: | Jan Blahynka |
| Startovné: | 800 Kč |
| Soutěžní úkol: | vědomostní písemný test z nápojové gastronomie servis vína dle rozlosování – bílé, růžové a červené víno doporučit vhodný pokrm nebo vhodné zařazení do menu komunikace sommeliéra s hostem |
| Pomůcky: | vlastní pomůcky zajistí organizátor soutěže soutěžící může použít vlastní pomůcky a inventář na servis vína |
| Časový limit: | příprava pracoviště 5 minut servis vína 5 minut |
| Časový harmonogram: | do 07:30 registrace 12:00 první soutěžící 17:00 vyhlášení |
| Ceny: | Ceny pro jednotlivce 1. místo – diplom, pohár, věcné ceny 2. místo – diplom, pohár, věcné ceny 3. místo – diplom, pohár, věcné ceny ostatní soutěžící obdrží diplom |
| Další informace: | Pracovní pomůcky a oděv nesmí nést loga konkurenčních společností. |

Přihlášením do soutěže zároveň soutěžící souhlasí s pořízením fotodokumentace, která je dále majetkem SŠHS Kroměříž, a může být využita pro potřeby SŠHS Kroměříž.

V případě dotazů k soutěži kontaktujte organizátory za SŠHS:
Mgr. Andreu Mišurcovou - tel. 573 504 615 - garantku soutěže sommeliérů a baristů

Gastro Kroměříž 2023

Baristická soutěž

Odborný garant: Dallmayr Vending & Office

Kategorie nápojů: 2 x Espresso macchiato, 2 x Cappuccino, 2 x volný nápoj

Garant soutěže: Mgr. Andrea Mišurcová

email: andrea.misurcova@hskm.cz

Hlavní komisař: Tomáš Fábera

Startovné: 800 Kč

Hodnocení: technika práce a práce s mlékem
komunikace s hostem (porotou)
hygiena práce
profesionální přístup, stejnost provedení nápojů
příprava Cappuccina – tradiční

Časový limit: 2 x 10 minut a 5 minut na úklid

Typ šáleků: obsah šáleků na espresso 50 ml
obsah šáleků na cappuccino 250 ml

Povinné složky volného nápoje – káva espresso, smetana 31%

Časový harmonogram: 07:30 registrace
08:00 rozprava s komisaři a prohlídka pracoviště
08:45 první soutěžící
18:00 vyhlášení výsledků soutěže

Ceny: 1. místo – diplom, pohár, věcné ceny
2. místo – diplom, pohár, věcné ceny
3. místo – diplom, pohár, věcné ceny
Ostatní soutěžící obdrží diplom

Soutěžící budou mít k dispozici: kávu, mléko
profesionální espresso kávovar dvou skupinový
profesionální mlýnek
tamper a opěrku portafiltru,
šálky na espresso, cappuccino
kavárenské tácky

DOTAZNÍK

JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO: _____

ŠKOLA: _____

ROČNÍK: _____

SOUTĚŽNÍ OBOR: _____

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU: _____

DATUM NAROZENÍ: _____

ÚČAST V SOUTĚŽÍCH: _____

STÁŽE, PRAXE: _____

ZÁLIBY, KONÍČKY: _____

JMÉNO PRACOVNÍKA, KTERÝ NA SOUTĚŽ PŘIPRAVOVAL:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCE PUBLIKU SDĚLIT: _____

Přihláška do soutěže

Přihlašujeme závazně k účasti v soutěži **GASTRO KROMĚŘÍŽ 2023**

| | Jméno | Příjmení | Datum narození |
|----------------------------------|-------|----------|----------------|
| soutěžícího oboru kuchař – | | | |
| soutěžícího oboru cukrář – | | | |
| soutěžícího oboru – barista | | | |
| soutěžícího oboru – sommeliér | | | |
| Nehodící se škrtněte | | | |

Doprovod:

Název školy (SPV):

Město:

Ulice:

PSČ:

Telefon:

E-mail:

IČ:

DIČ:

.....
datum

.....
razítko a podpis

Ubytování a stravování

| Jméno a příjmení soutěžícího | Snídaně 59,- Kč | Oběd – 85,- Kč | Večeře – 71,- Kč |
|------------------------------|-----------------|----------------|------------------|
| | 8.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |
| Ubytování | 7.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |

| Jméno a příjmení soutěžícího | Snídaně 59,- Kč | Oběd – 85,- Kč | Večeře – 71,- Kč |
|------------------------------|-----------------|----------------|------------------|
| | 8.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |
| Ubytování | 7.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |

| Jméno a příjmení doprovodu | Snídaně 59,- Kč | Oběd – 85,- Kč | Večeře – 71,- Kč |
|----------------------------|-----------------|----------------|------------------|
| | 8.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |
| Ubytování | 7.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |

| Jméno a příjmení doprovodu | Snídaně 59,- Kč | Oběd – 85,- Kč | Večeře – 71,- Kč |
|----------------------------|-----------------|----------------|------------------|
| | 8.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |
| Ubytování | 7.3. Ano - Ne | 8.3. Ano - Ne | |