



STATUTÁRNÍ MĚSTO
PŘEROV



Střední škola gastronomie a služeb
Přerov, Šířava 7

ve spolupráci s

MP KRÁSNO, a. s.

pořádají

27. března 2024

pod odbornou záštitou

Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno,

hejtmana Olomouckého kraje Ing. Josefa Suchánka,

radního Olomouckého kraje RNDr. Aleše Jakubce Ph.D.,

primátora statutárního města Přerov Ing. Petra Vrány

XV. ročník

soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie s mezinárodní účastí

GASTRO KRÁSNO CUP 2024

Ředitel soutěže: Ing. Martin Kovář



STATUTÁRNÍ MĚSTO
PŘEROV



Hlavní partner soutěže:



Odborný garant a patroni soutěže:



member of



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



STATUTÁRNÍ MĚSTO
PŘEROV

Mediální partneři:



TELEVIZE PŘEROV



**PŘEROVSKÁ
INTERNETOVÁ
TELEVIZE**



Soutěž Gastro Krásno Cup 2024 pořádá Střední škola gastronomie a služeb Přerov, pod záštitou AKC ČR – pobočka Brno.

PRAVIDLA A PODMÍNKY SOUTĚŽE

Soutěž je určena studentům škol s gastronomickým zaměřením v soutěžních oborech Kuchař – kuchařka a Číšník – servírka.

Podmínky zařazení do soutěže

Do soutěže budou přihlášeni všichni studenti škol s gastronomickým zaměřením, kteří zašlou řádně vyplněnou přihlášku, věk soutěžících 18 let včetně.

Pořadatel stanovuje: Počet soutěžících v jednotlivých kategoriích je omezen jeden soutěžící za obor a školu.

Termín soutěže: **27. březen 2024**

Místo konání: Středisko odborné přípravy, školní restaurace Bečva
nábř. PFB 21, Přerov

Závazné přihlášky: Přihlášky do soutěže on-line přes odkaz

Elektronická přihláška: [**GKC 2024**](#)

- kalkulační listy a pracovní postupy napište do textových polí v elektronické přihlášce podle instrukcí

Termín přihlášek: **18. března 2024**
termín je platný i pro zaslání kalkulačních listů

Kontaktní osoba: ZŘ OV Mgr. Zdeněk Šišma, tel. 608 983 509

Garanti: pro obor Kuchař – **Mgr. Marie Fabigová**, fabigova@sirava.cz,
tel. 606 744 660
pro obor Číšník – **Mgr. Jindřich Bednář**, bednar@sirava.cz,
tel. 731622297

Startovné: 1500,- Kč za soutěžícího

Platba proběhne během zápisu v den soutěže, poplatek zahrnuje náklady na organizaci soutěže, oběd a občerstvení pro soutěžícího

Další každá osoba za oběd a občerstvení poplatek 200,- Kč.



POKYNY K SOUTĚŽI

Oblečení a úprava:

Pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování a u oboru číšník odpovídající pracovníkům v obsluze.

Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, popřípadě jméno soutěžícího a startovní číslo. Při slavnostním vyhodnocení doporučujeme společensko-pracovní oblečení.

Seznámení s pracovištěm:

V soutěžní den v 7:15 hodin proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení.

Soutěžící současně předloží osobní doklad s fotografií.

Pracovní pomůcky:

Každý soutěžící bude mít vlastní inventář a pomůcky podle potřeb soutěžního úkolu.

Prezentace výrobků – popis:

Soutěžní výrobky všech oborů budou vystaveny k prezentaci.

Soutěžící připraví k vystaveným výrobkům informační stříšku s názvem výrobku, s uvedením jména soutěžícího a školy (formát A4 přeložený na polovinu tak, aby popis byl na formátu A5).



HODNOCENÍ SOUTĚŽNÍCH ÚKOLŮ

Hodnotitelská komise oboru kuchař

Komise je složena z předních odborníků v gastronomii a členy hodnotitelských komisí deleguje AKC ČR. Výsledná tabulka s bodovým hodnocením bude zveřejněna na webových stránkách www.sirava.cz

Hodnotitelská komise oboru číšník

Komise je složena z předních odborníků v gastronomii.

Přerušení soutěžního 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 délce přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím) může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Doby začátku určí komise.

Diskvalifikační podmínky

Všichni soutěžící:

Nerespektování hygienických zásad

Nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení

Nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz

Pozdní nástup na pracoviště

Obor kuchař:

Překročení časového limitu o více než 5 minut

Obor číšník:

Překročení časového limitu do 2 minut je soutěžícímu připočítáno 5 trestných bodů. Při překročení času o více než dvě minuty je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit.

Vznesení protestu:

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



ČASOVÝ HARMONOGRAM FINÁLOVÉ ČÁSTI (KUCHAŘ, ČÍŠNÍK)

Rozlosování startovního pořadí bude před soutěží.

Časy jsou orientační a mohou se měnit v závislosti na počtu přihlášených soutěžících!

6:30 – 7:15	prezence účastníků
7:15 – 7:30	prohlídka a instruktáž pracoviště spojená s informativní schůzkou s odbornou komisí
7:30 – 7:45	slavnostní zahájení soutěže
7:30	start prvního soutěžícího
16:00 – 17:00	předpokládané slavnostní vyhlášení výsledků a ukončení

Přestávku na oběd vyhlásí moderátor po dohodě s předsedy soutěžních komisí.

Po sečtení výsledků porotou budou vyhlášeny výsledky soutěže a předány ceny vítězům. Vyhlášení výsledků následuje po ukončení celé soutěže.

Vítězi soutěže GASTRO KRÁSNO CUP 2024 se stávají soutěžící, kteří získají nejvyšší počet bodů po sečtení bodových hodnocení od všech porotců v daných kategoriích.

Ceny:

Poháry a medaile pro obor kuchař a číšník věnuje Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7



PROPOZICE – KUCHAR JUNIOR

Soutěž

Soutěže se zúčastní, řádně přihlášení soutěžící z gastronomických škol, kteří připraví 4 porce moderního teplého pokrmu (viz specifikace).

Specifikace soutěžního úkolu:

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s použitím hlavní suroviny – vepřová pečeně ve dvou technologických úpravách s lehkou a těžkou přílohou.

Hmotnost jedné porce masa nepřesáhne 200 g.

Pokrm je součástí tříchodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

Časový limit včetně expedice: 45 minut

+ 5 minut úklid pracoviště

+ 30 minut předem pro přípravu polotovaru

Hotový výrobek bude podáván na vlastním inventáři.

Hlavní surovinu v den soutěže (**vepřová pečeně**) zajistí pořadatel.

Veškeré další suroviny pro přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící.

Suroviny mohou být naváženy, očištěny a nesmějí být krájeny ani jinak tvarovány.

Na omáčku může být použit předem připravený vývar demi-glace bez dochucení.

Vybavení studia

Studio bude vybaveno:

- konvektomat
- indukční sporák 3 plotýnky
- pracovní stůl nerezový velký
- holdomat
- lednice pro uchování potravin
- a dále: dřezem s připojením na vodu a elektrickou přípojkou 220 V.

Soutěžící je povinen si přivést veškeré pracovní pomůcky!

Receptury se stávají majetkem pořádající školy a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.



KRITÉRIA PRO HODNOCENÍ – OBOR KUCHAŘ

Praktická část:

Chuť a vůně pokrmu

1. Posuzuje se:

- vhodnost základní suroviny a doplňků
- kreativita
- teplota pokrmu
- vyváženost
- originalita výsledného výrobku

2. Vzhled pokrmu

- úprava pokrmu
- barevnost
- kompozice
- použití moderního, tvarově i materiálově zajímavého inventáře

3. Pracnost

- náročnost technologického zpracování
- vhodnost přílohy a doplňků
- využití moderní technologie a kuchyňského zařízení

4. Předběžná úprava a příprava surovin (**kontrola technickým komisařem**)

- hygienické ošetření surovin
- odstranění nejedlých částí
- kompletní příprava surovin
- dodržení časového limitu

5. Osobní hygiena (**kontrola technickým komisařem**)

- profesní vzhled
- hygienická práce rukou
- využívání karet
- využívání rukavic
- využívání papírových utěrek

6. Použití vhodného inventáře (**kontrola technickým komisařem**)

- používat moderní kuchyňské náčiní
- účelné využití připraveného inventáře
- praktické uspořádání na pracovním stole



7. Příprava pracoviště

- praktické uspořádání ingrediencí a surovin v logickém sledu

8. Kontakt s komisaři i hosty

- elegance při práci
- profesionální úsměv
- schopnost zaujmout
- prezentace surovin a finálního výrobku

9. Dodržení receptury

- zpracovaná kalkulace je pro soutěžícího závazná

10. Degustace připravovaných částí

- v průběhu přípravy jednotlivých částí pokrmu
- před kompletací lze provést degustaci
- právo na degustaci v průběhu přípravy mají i členové hodnotící komise

11. Zručnost a profesionalita

- správné držení inventáře
- nože
- zamezení nehodám
- respektovat zásady hygieny a bezpečnosti při práci

12. Respektování zásad racionální výživy

- racionálně využívat suroviny
- snižovat EH
- zachovávat nutriční hodnotu

13. Technologická úprava

- respektovat poměr teplého doplňku k teplému pokrmu
- správné krájení
- čistota
- účelnost

14. Rozvržení pokrmu

- stejná váha porcí
- talíř je vkusně upravený, prezentace na talíři



15. Volba názvu pokrmu

- název má formu popisnou
- host by měl předem vědět, co může očekávat
- má hosta zaujmout
- výstižně a nápaditě vyjádřit charakter pokrmu

16. Dodržení časového limitu

- jednotlivé úkony si správně rozložit od přípravy až po expedici
- překročení časového limitu je možné maximálně o 5 min., poté je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit
- překročení je hodnoceno započatá 1 min navíc = 1 trestný bod od jednoho komisaře x počet komisařů

17. Hygienická hlediska

- soutěžící je povinen na soutěž dopravit suroviny podle platných hygienických předpisů
- vytloukání vajec ze skořápek je povoleno zásadně mimo pracoviště
- dbát na uchování čerstvosti surovin během přepravy
- pořádek na stole

OSTATNÍ USTANOVENÍ

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo na organizační změny.



PROPOZICE – ČÍŠNÍK JUNIOR

Soutěžní úkol

Příprava hovězího tataráku pro dvě osoby, kdy soutěžící připraví předkrm před zraky hostů, součástí soutěžního úkolu je servis vhodného aperitivu u stolu hosta.

Suroviny a inventář na přípravu ukázek si soutěžící přiveze vlastní.

Časový limit: - příprava soutěžního úkolu 20 minut

- provedení soutěžního úkolu 20 minut

Receptury se stávají majetkem pořádající školy a pořadatele soutěže, bez nároku na honorář v případě jejich zveřejnění.

PRACOVNÍ POMŮCKY A INVENTÁŘ

Organizátor zajistí

- keridony prostřené bílými ubrusy
- 1 přípravný stůl 120 × 80 cm (dle předběžné domluvy)
- 1 stůl pro hosty 120 × 80 cm včetně 2 židlí

Inventář a suroviny potřebné k přípravě a podávání soutěžního úkolu, také plata a tácky si každý soutěžící přiveze vlastní.

Příprava surovin

Nepovoluje se pomoc ze strany vedoucích družstev nebo jiných pracovníků.

Nástup soutěžících

Při nástupu každé skupiny soutěžících dle vylosovaného pořadí proběhne seznámení s pracovištěm. Za nedodržení času nástupu, může být soutěžící diskvalifikován.

Soutěžící předloží ke kontrole občanský průkaz, bez kterého nebude k soutěži připuštěn.

Soutěžící může na přípravu a úklid pracoviště využít pomocníka určeného pořadatelem soutěže, avšak prostírání a zakládání inventáře musí soutěžící provádět samostatně.

Po skončení každého soutěžního úkolu má soutěžící 5 minut na úklid pracoviště a předání následujícímu soutěžícímu.



ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ PRACOVNÍŠTĚ A ODBORNÉ PROVEDENÍ ÚKOLU

Osobní hygiena a profesní vzhled soutěžícího

Nežádoucí jsou módní výstřelky v účesu, krátké nebo vyhrnuté rukávy, extravagantní doplňky pracovního oblečení (piercing, tetování aj.).

Použití vhodného inventáře

Používat jednotný, odpovídající, vhodný a nepoškozený inventář, jeho účelné a praktické rozmístění na pracovním stole.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na servírovacím stole. Čistota pracoviště, vhodné založení inventáře a estetické doladění stolu hosta – prezentace školy (logo školy – vlaječka, informační stříška).

Komunikace s hostem

Kontakt s hostem po celou dobu práce u stolu, elegance a sympatie při vystupování, účelný a odborný komentář při vlastním provedení soutěžního úkolu a schopnost zaujmout hosty. Nežádoucí jsou přehnané projevy obtěžující hosta.

Provedení úkolu

Profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolu, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty na pracovním stole během celého soutěžního úkolu. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel.

Vzhled soutěžního výrobku

Sladění chutí všech použitých ingrediencí tak, aby neztratily dochucením své původní chuťové vlastnosti. Dále vzhled, vůně, chuť a soulad barev, kreativnost a nápaditost. Vhodně zvolený inventář k servisu.

OSTATNÍ USTANOVENÍ

Organizátor soutěže si vyhrazuje právo na organizační změny.



SOUHLAS SE ZPRACOVÁNÍM OSOBNÍCH ÚDAJŮ

Správce osobních údajů: Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7

Pověřenec pro ochranu osobních údajů: Ing. Radmila Vaculíková, 581 702 553,
vaculikova@sirava.cz

Já, přihlášený/á do soutěže GKC 2024, **souhlasím**, aby Střední škola gastronomie a služeb, Přerov, Šířava 7, v souvislosti se zasláním přihlášky na soutěž zpracovávala osobní údaje mé/mého syna/mé dcery pro následující účely:

Zveřejnění jména, příjmení, oboru a třídy – lokálně (v prostorách školy na nástěnkách, školních tiskovinách) za účelem prezentace činnosti školy.

Pořizování a následné zveřejnění fotografií, zvukových a obrazových záznamů v prostředí internetu prostřednictvím oficiálních webových stránek organizátora vzdělávací, kulturní nebo sportovní či jiné, obdobné akce za účelem prezentace této akce a činnosti organizátora akce.

Osobní údaje zpracováváné za tímto účelem nebudou předávány žádnému dalšímu příjemci, ale budou zpřístupněny všem osobám, které navštíví oficiální webové stránky organizátora akce.

Škola nenese odpovědnost za případné další zpracování výše uvedených zveřejněných osobních údajů dalšími osobami nebo správci osobních údajů, které je neslučitelné s tímto účelem.

Při zpracování osobních údajů v SŠGS Přerov, Šířava 7 nedochází k automatizovanému zpracování, na jehož základě by byly činěny úkony či rozhodnutí, jejichž obsahem by byl zásah do práv či oprávněných zájmů zákonných zástupců, dětí, žáků nebo studentů.

Máte právo:

Svůj souhlas kdykoliv odvolat písemným sdělením, předaným pověřenci pro ochranu osobních údajů.

Vaše požadavky budou vždy řádně posouzeny a vypořádány v souladu s příslušnými ustanoveními obecného nařízení o ochraně osobních údajů (GDPR).

Svá práva vůči příspěvkové organizaci uplatňujte písemně cestou pověřence pro ochranu osobních údajů.

Odesláním elektronické přihlášky potvrzují souhlas se zpracováním osobních údajů pro shora uvedené účely.