



GASTRO JUNIOR BRNO
BIDVEST CUP 2017



23. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie - MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY -

soutěž se koná pod záštitou Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy,
primátora statutárního města Brna Ing. Petra Vokřála
a kontinentálního ředitele WACS pro střední Evropu
prezidenta AKC ČR Bc. Miroslava Kubece
jako odborný program

27. mezinárodního veletrhu průmyslu cestovního ruchu GO
26. mezinárodního veletrhu turistických možností v regionech
REGIONTOUR

a Festivalu krajových specialit a regionální potraviny RegFoodFest

SOUTĚŽNÍ OBORY:

kuchař – kuchařka
cukrář - cukrářka
číšník – servírka

Soutěž je určena pro studenty středních odborných
škol s gastronomickým zaměřením

TERMÍN SOUTĚŽE:

19. ledna – 21. ledna 2017

MÍSTO KONÁNÍ:

Výstaviště Brno, pavilon P

POŘADATELÉ:

Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno
Veletrhy Brno a. s.



ORGANIZÁTOR:

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace



ODBORNÍ GARANTI:

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
Asociace číšníků České republiky



GENERÁLNÍ PARTNER: BIDVEST Czech Republic, s.r.o.



HLAVNÍ PARTNEŘI:

InterGast a.s



PARTNEŘI FINÁLE:

ARDO Mochov, s.r.o.
Barry Callebaut Czech Republic, s.r.o
Bonduelle, s.r.o.
Bylinky, s.r.o.
CESK, a.s.
CS GOSTOL TRADING spol. s r.o., Brno
Čebus Brno, s.r.o.
DeLonghi Group
Duni CZ, s.r.o.
Hotel Holiday Inn Brno
Hraspo, s.r.o.
Ille papír service, s.r.o.
Ireks Enzyma, s.r.o.
Italy Gastro Promotion, s.r.o.
Jihomoravský kraj
KOFOLA, a.s.
www.kulinarskeumeni.cz
Květinářství Komárov
MASPRO, s.r.o.
MC Cain Foods Czech Republic s.r.o.
Nektar Natura, s.r.o.
Nestlé Česko, s.r.o
Orea hotel Voroněž
ORS, spol. s.r.o.
Papilons, a.s.
PENAM, a.s.
Plzeňský Prazdroj, a.s.
Premium Gastro
SAHM GASTRO
SOLUTION FACTORY, s.r.o. – Gastro Jobs
SŠ informatiky, poštovníctví a finančnictví Brno,
příspěvková organizace
TEKOO, spol. s r.o.
Templářské sklepy Čejkovice, vinařské družstvo
THERMOTECHNIKA BOHEMIA, s.r.o.
Víno Hruška, s.r.o.
Vybavení pro akce. cz
Winterhalter Gastronom, s.r.o.



KENWOOD BRAUN

DēLonghi Group



kofola 
nápoje. život. emoce.

KU
Kulinářské umění

**KVĚTINÁŘSTVÍ
KOMÁROV** 

MASPRO **Hodonín**
tradiční regionální výrobce masa a uzenin

nektar
natura 

Nestlé
PROFESSIONAL

McCain

OREA
HOTEL VORONĚŽ
BRNO

 **DICK**
Traditionsmarke der Profis

Veba
home textile
PAPILLONS

Penam

Plzeňský Prazdroj® a.s.

**PREMIUM
GASTRO**
premium-gastro.com

**SAHM
GASTRO**


Střední škola informatiky,
poštovní a finanční Brno



**HLAVNÍ MEDIÁLNÍ PARTNER: GASTRO & REPORT MINUTKA
T&M CREATIVE, s.r.o.**



TRADE & MARK CREATIVE

**MEDIÁLNÍ PARTNEŘI: 1. Press Real Group, s. r. o.
C.O.T media s.r.o.
Štamgast & Gurmán**



Štamgast&Gurmán

ORGANIZAČNÍ INFORMACE A POKYNY

- Závazné přihlášky** Pečlivě vyplněný přiložený formulář zašlete spolu s fotokopii dokladu o úhradě účastnických poplatků (tj. fotokopie výpisu z účtu, složenky, případně příkazu k úhradě) poštou nebo elektronickou poštou na adresu sekretariátu GJB.
Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná.
- Termín** 2. prosinec 2016
Žádáme o bezpodmínečné dodržení termínu.
- Adresa sekretariátu** Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
Charbulova 106, 618 00 Brno
Organizační tým GJB:
tel.: 607 402 552, 774 695 815, 548 424 123
e-mail: bila@ssposbrno.cz
- Účastnický poplatek** ve výši 2 340,- Kč hradí *soutěžící i doprovodní pracovníci*, zahraniční *soutěžící i doprovodní pracovníci* hradí 95 Euro.
Poplatek zahrnuje náklady na organizaci soutěže, závěrečný raut, obědy a občerstvení pro *soutěžící a doprovod* v průběhu soutěže v pavilonu P.
Po rozdělení škol do jednotlivých dnů, prosíme o upřesnění zájmu o stravování.

korunový účet (CZK) u UniCredit Bank Czech Republic, a.s., Na Příkopě 858/20, Praha,
4750432011/2700, IBAN CZ97 2700 0000 0047 5043 2011
eurový účet (EUR) u UniCredit Bank Czech Republic, a.s., Na Příkopě 858/20, Praha,
4750439002/2700, IBAN CZ05 2700 0000 0047 5043 9002

Variabilní symbol: 1921012017
Specifický symbol: IČO Vaší školy

Ubytování

Ubytování a stravování v Domově mládeže si zajistí každá škola sama, dle vlastního uvážení. Formulář a veškeré potřebné informace jsou uvedeny v příloze.

Adresa ubytovacího zařízení:

Domov mládeže

SŠ informatiky, poštovníctví a finančnictví Brno,
příspěvková organizace

Čichnova 23, 624 00 Brno -Komín.

**Doprava: tramvaj č. 1 směr Bystrc, stanice Jundrovská -
pátá zastávka za výstavištěm, orientační bod
autosalon Opel - po levé straně.**

tel.: 541 123 364, 702 012 180,

<http://www.cichnovabrno.cz/domov-mladeze>

Další možnosti ubytování v Domovech mládeže v Brně:

Domov mládeže, Lomená 44, 617 00 Brno - Komárov

Mgr. Igor Gorgoň, ZŘ tel.: 545 128 749, 739 021 085

Domov mládeže, Klášterského 4, 617 00 Brno – Komárov

Mgr. Dalibor Fiala, ředitel, tel.: 739 593 509, 545 233 596

Stravování

Snídaně a večeře v Domově mládeže Čichnova – objednávka je součástí přihlášky na ubytování (v příloze).

Obědy na výstavišti v pavilonu P jsou zajištěny pouze v den soutěže, v případě zájmu (musí školy upřesnit, nejpozději do 13. 1. 2017**) i na další soutěžní dny pro přihlášeného soutěžícího a jeho doprovod.**

Rozpis stravování:

19. ledna 2017 Pavilon P - oběd 13:00 -15:00

20. ledna 2017 Pavilon P - oběd 12:00 – 14:30

21. ledna 2017 Pavilon P - oběd 11:00 – 13:00

Vstup na výstaviště

Volný vjezd do areálu výstaviště a vstupní průkazy na výstaviště budou všem přihlášeným školám zaslány poštou začátkem ledna.

Stravenky na obědy, poukázky na občerstvení a daňové doklady budou k vyzvednutí při příchodu do pavilonu P u prezence.

Doprava

Dopravu do Brna zajišťuje a hradí vysílající škola.

REŽIM PROVOZU PAVILONU P A VSTUPŮ DO AREÁLU BVV

Speciální označení pro soutěžící, doprovod, partnery, sponzory soutěže:

- **Vstupní průkazy** – žluté plastové karty GASTRO JUNIOR BRNO – BIDVEST CUP 2017 (platí po celou dobu konání soutěže pro vstup z ul. Hlinky – pav. G2, 7. branou – pav. P, z ul. Křížkovského – pav. E.). **Vstupní průkaz je nutné nosit připevněný viditelně na oblečení. Zároveň PLATÍ i jako vstupenka na Mezinárodní veletrhy cestovního ruchu GO, Regiontour a RegFoodFest 2017.**
- **Volný vjezd** GASTRO JUNIOR BRNO 2017 pro osobní automobily se soutěžícími - vjezd do areálu výstaviště **8. a 9. branou!** Parkování je na vyhrazeném parkovišti u pavilonu P.
Vstup z parkoviště na GJB do pavilonu P je vchodem od pavilonu F – vše viz plánek areálu. Vjezd do areálu pro auta organizačního týmu a auta pracovníků montáže a pro dopravu vybavení je možný již od 17. 1. 2017.

Vstup do areálu pro soutěžící, doprovod, partnery, návštěvníky GJB-BC 2017:

- VSTUP:**
- na základě zakoupené **vstupenky** nebo žlutého **vstup. průkazu**
 - z ulice Hlinky – tramvaj č. 1; zastávka Výstaviště - vstup G2
 - z ulice Bauerova – autobus č. 84; zastávka Riviéra - vstup 7. branou
 - z ulice Křížkovského – vstup pavilonem E
- VSTUPNÉ:**
- **0,- Kč** pro **studenty a pedagogy odborných škol s gastronomickým zaměřením** (nutno mít s sebou seznam návštěvníků s razítkem školy a členským číslem AKC nebo AČ – viz příloha)
 - **80,- Kč** pro ostatní návštěvníky soutěže.
- VJEZD:**
- **soutěžící:** na základě **volného vjezdu GJB** s uvedenou RZ vozidla (8. a 9. branou - parking na označeném parkovišti u pav. P - ZDARMA)
 - **návštěvníci:** osob. auta i autobusy 8. a 9. branou, placené parkoviště na volné ploše R s možností vstupu pavilonem P
- PARKOVNÉ:**
- osobní auta: uvnitř areálu – volná plocha R = 120,- Kč/den, v okolí areálu = 120,- Kč/den, Expoparking u 4. brány = 20,- Kč/h
 - autobusy: u pavilonu P = 300,- Kč/den

PROSÍME VŠECHNY ÚČASTNÍKY, ABY POUŽÍVALI VÝHRADNĚ UVEDENÉ VSTUPY DO AREÁLU VÝSTAVIŠTĚ!

Provozní doba pavilonu P – pro organizátory a soutěžící GJB:

- 18. 1. středa 8.00 – 18.00 h – pro organizátory, montáž Regiontour 2017:
Vstup do areálu pouze přes KC (G2 není v době montáže otevřen), vjezd 8. a 9. branou.
- 19. 1. čtvrtek 7:00 – 19:00 h
- 20. 1. pátek 7:00 – 19:00 h
- 21. 1. sobota 7:00 – 16:00 h (pro organizátory do 19:00 h)

Vstup do **areálu pro soutěžící: 7:00 – 8:00 h pouze vstupem G2** – z ulice Hlinky, **od 8:00 h vstupem G2, pavilonem E a 7. branou.**

Parkoviště pro osobní automobily účastníků, sponzorů a partnerů soutěže bude vyhrazeno u pavilonu P – viz plánek. Elektřina bude po dobu konání soutěže zapnuta od 7:00 h.

Otevírací doba pavilonu P pro návštěvníky GJB:

- | | |
|-------------|-----------------|
| 19. 1. 2017 | 09:00 – 18:00 h |
| 20. 1. 2017 | 10:00 – 18:00 h |
| 21. 1. 2017 | 10:00 – 15:00 h |

ČASOVÝ HARMONOGRAM SOUTĚŽE

19. ledna 2017 – čtvrtek

Prezence účastníků	od 8:30 hodin, pavilon P
Slavnostní zahájení	<p>pavilon P, brněnského výstaviště 9:30 hodin.</p> <p>Studenti ze škol, vylosovaných na 1. den soutěže, budou již připraveni v pracovním oblečení a budou mít připraven inventář a suroviny k soutěži /číšník/.</p> <p>Z časových důvodů je nutné zahájit soutěž podle harmonogramu.</p>
Rozdělení škol do dnů	bude zasláno e-mailem do 20. 12. 2016 a současně uveřejněno na webových stránkách Veletrhů Brno, AKC a AČ ČR (www.gastrojuniorbrno.cz , www.akc.cz , www.asciscr.cz).
Losování pořadí	<p>v 10:00 hodin (po slavnostním zahájení). Nejdříve se dostaví k losování studenti soutěžící 1. den, poté studenti, soutěžící 2. a 3. den. Soutěžícím, kteří nebudou první den soutěže přítomni, vylosují soutěžní pořadí asistentky nebo komisaři.</p>
Soutěž	<p>od 10:30 – 18:00 hodin. Seznámení s pracovištěm, nástup prvních soutěžících k přípravě na plnění soutěžního úkolu.</p> <p>Přestávku na oběd vyhlásí moderátor po dohodě s předsedy soutěžních komisí.</p>

20. ledna 2017 – pátek

Soutěž

do 8:00 hodin příchod do pavilonu všech soutěžících,
kteří soutěží v uvedený den
8:15 hodin seznámení s pracovišti
8:30 hodin nástup prvních soutěžících k přípravě na
plnění soutěžního úkolu

*Nástupy jednotlivých soutěžících po celou dobu
soutěže bude určovat hodnotitelská komise.*

21. ledna 2017 - sobota

Soutěž

do 8:00 hodin příchod soutěžících všech oborů do
pavilonu
8:15 hodin seznámení s pracovišti
8:30 hodin nástup prvních soutěžících k přípravě na
plnění soutěžního úkolu

*Nástupy jednotlivých soutěžících po celou dobu
soutěže bude určovat hodnotitelská komise.*

Zhodnocení soutěžního úkolu hodnotícími komisaři všech oborů:

*Rozprava se soutěžícím a trenérem se bude konat vždy bezprostředně po ukončení
soutěžního úkolu.*

Trenér soutěžících oborů kuchař a cukrář má možnost soutěžní pokrm ochutnat.

Slavnostní vyhlášení výsledků

15:30 hodin kongresový sál OREA hotelu Voroněž
Křížkovského 49, 603 00 Brno

**Je třeba se před vstupem do kongresového sálu
prokázat žlutým vstupním průkazem, který byl pro
vstup na výstaviště či pozvánkou GJB.**

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.

Písemná příprava

Písemnou přípravu oboru číšník (v 1 vyhotovení) a dotazník (ve 2 vyhotoveních - všechny obory), odevzdají soutěžící v den soutěže asistentkám.

Seznámení s pracovištěm

Každý soutěžní den v 8:15 hodin proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení.

Žáci současně předloží osobní doklady a zdravotní průkazy pracovníků v potravinářství.

Pracovní pomůcky

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

Organizátor zajistí bílé klubové talíře na prezentaci výrobků oborů kuchař a cukrář. Soutěžící použijí na 3 porce tyto jednotné talíře, pro prezentaci na výstavním stole mohou soutěžící použít vlastní talíř. Soutěžící oboru číšník použijí pouze vlastní inventář.

Prezentace výrobků - popiska

Soutěžní výrobky všech oborů budou vystaveny k prezentaci. Soutěžící připraví k vystaveným výrobkům informační stojánek s názvem výrobku, s uvedením jména soutěžícího a školy (formát A4 přeložený na polovinu tak, aby popis byl na formátu A5). Soutěžící oboru kuchař a cukrář připraví stojánek se jménem soutěžícího a názvem školy s volným prostorem na doplnění názvu pokrmu či moučníku. Název připravovaného pokrmu nebo moučníku vypíše trenér soutěžícího nebo určená osoba.

Hodnocení soutěžních úkolů

Hodnotitelské komise oborů kuchař a cukrář

Jsou u každého oboru pětičlenné (každá komise má svého předsedu) + jeden časoměřič. Komise je složena z předních odborníků v gastronomii. Ostatní členy hodnotitelských komisí deleguje AKC ČR. Propozice sestavuje předseda každé komise, schvaluje soutěžní sekce AKC ČR. Předsedové komisí zodpovídají rovněž za tvorbu hodnotitelských tabulek.

Výsledná tabulka s bodovým hodnocením bude zveřejněna na webových stránkách www.akc.cz.

Hodnotitelská komise oboru číšník – viz samostatné propozice

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá elektronicky (odděleně) sčítacím komisařem jmenovaným organizátorem. Nejnižší a nejvyšší hodnocení komisařů se škrte. Ocenění (zlaté, stříbrné, bronzové, diplom) každého soutěžícího bude zveřejněno na vývěsce krátce po zhodnocení soutěžního úkolu a provedení sumarizace.

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. Dobu 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

Obory kuchař a cukrář:

- 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 jak 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.

Zadání soutěžního úkolu pro obor KUCHAR 23. ročník



GASTRO JUNIOR BRNO 2017 – BIDVEST CUP

Specifikace soutěžního úkolu oboru kuchař:

- Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.
- Pouze z této soutěže díky akreditaci národní asociace (AKC ČR) vzejde postupující za obory kuchař a cukrář pro celosvětovou soutěž Global Chefs Challenge.
- Zadání splňuje pravidla pro soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků).
- Soutěž hodnotí jen akreditovaní komisaři AKC ČR.

Pravidla:

- Technologie v soutěžních studiích je **shodná s předchozími ročníky**. Vybavení studií je na plánu, který dodal hlavní partner soutěže a to společnost InterGast a.s., Praha.
- **Drobné kuchařské vybavení si zajistí každý soutěžící sám**. Seznam doporučeného vybavení je v příloze č. 2). Talíře na prezentaci pokrmů zajišťuje organizátor.
- **Soutěžící si nezajišťuje žádné potraviny ani koření**. Všechny potravinářské položky zajišťuje generální partner soutěže podle přílohy č. 3).
- **Generální partner soutěže zajistí na národní kolo soutěže 10 BLACK BOXŮ (tajných košů)**, kde budou suroviny (1 maso a 4 hlavní suroviny), z kterých soutěžící sestaví svůj pokrm. K přípravě pokrmu bude soutěžící mít možnost použít i suroviny (podle přílohy č. 3), které budou po celou dobu soutěžního úkolu k dispozici ve studiu. Důležitým kritériem pro hodnocení je správné a ekonomické využití tajných i doprovodných surovin.
- **Příprava na soutěžní úkol:**
 - Soutěžící si před začátkem svého soutěžního času vylosuje číslo BLACK BOXU.
 - Technický komisař odkryje **vylosovaný a zapečetěný BLACK BOX před soutěžícím**. Soutěžící se seznámí s vylosovanými položkami a **začne běžet 30ti minutový interval**, kdy si připraví základní technologický postup přípravy, mise en place a název pokrmu. V této době se může soutěžící poradit o postupu a názvu pokrmu se svým trenérem/trenérkou nebo studentem/studentkou ze školy, kterou reprezentuje.

- Trenér/trenérka nebo student/studentka musí být oblečen/a/ ve studiu do kuchařského rondonu nebo bílého pláště.
- **V době přípravy na soutěžní úkol není možné využívat mobilního telefonu, online připojení či jiného komunikačního vybavení. Zároveň není přípustné, aby v přípravě pomáhala další osoba.**
- Po uplynutí 30ti minut předá soutěžící název pokrmu technickému komisaři a začíná s přípravou **hlavního pokrmu pro 4 osoby**.
- Technický komisař zajistí, aby před soutěžícím byl viditelně umístěn název jeho pokrmu a seznam vylosovaných surovin.
- **Čas na přípravu 4 porcí hlavního pokrmu je 45 minut.**
V tomto čase již pracuje ve studiu soutěžící sám bez pomoci svého trenéra/trenérky/studenta/studentky.
- Po uplynutí 45 minut je možné přesáhnout soutěžní čas **maximálně o dalších 5 minut**. Za každou minutu navíc udělují komisaři **jeden trestný bod**. Po uplynutí 50 minut je soutěžící diskvalifikován.
- **Výsledkem práce soutěžícího je po uplynutí uvedeného času výdej 4 porcí hlavního jídla 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 kulinářské 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.).

Hodně štěstí v nejprestižnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

Bc. Marek Svoboda

předseda hodnotící komise oboru kuchař a certifikovaný komisař WACS.

tel.: 737 219 144

Přílohy:

Příloha č.1)

Plánek studia – obor Kuchař

Příloha č. 2)

Seznam doporučeného vybavení.

Gastronádoba 1/1	1ks
Rendlík 2-3l	2ks
Pánev 28cm	1ks
Pánev 24cm	1ks
Kastrol nízký 3-5l	2ks
Naběračka	2ks
Metla	2ks
Obracečka	1ks

Cukrářský sáček	1ks
Tyčový mixer	1ks
Struhadlo	1ks
Cedník	2ks
Palička na maso	1ks
Vařečka	2ks
Krájecí deska	2ks
Váleček	1ks
Gumová stěrka	1ks
Karta	2ks
Mašlovačka/štětec	1ks
Kuchařské nože	
Jednorázové utěrky	
Rukavice	
Malý kutr k tyčovému mixeru	
Misky nerezové	5ks /různé velikosti/

Soutěžící si může přinést i další drobné vybavení, které není uvedené v seznamu (vykrajovátka, formy atd.)

Příloha č. 3)

Doprovodné suroviny, které budou ve studiu po celou dobu soutěže.

Suchý koloniál

Hrubá mouka
Hladká mouka
Semolinová mouka
Polenta
Kuskus
Rýže dlouhozrná
Rýže Arborio
Krupky
Strouhanka z bílého pečiva
Škrob bramborový
Cukr krystal
Sůl
Pepř
Hořčice
Olej slunečnicový
Olej olivový
Olej arašídový
Balsamický ocet
Vinný ocet bílý a červený
Sójová omáčka
Mandle, plátky
Piniové oříšky
Rajčatový protlak
Toustový chléb
Vejce

Mléčné výrobky

Máslo

Smetana 30%

Mléko 1,5%

Crème fraîche

Kysaná smetana

Parmazán

Mascarpone

Těsta

Listové těsto

Filo těsto

Lasagne pláty, chlazené

Alkohol

Bílé víno

Červené víno

Portské, suché

Noilly Prat

Fondy

Telecí

Drůbeží

Zeleninový

Rybí

Demi-glace

Ovoce a zelenina

Cibule bílá a červená

Pórek

Celer

Řapíkatý celer

Pastiňák

Červená řepa

Karotka

Česnek

Jarní cibulka

Brambory loupané

Limety

Citrony

Pomeranče

Bylinky

Pažitka

Petržel hladkolistá

Rozmarýn

Tymián

Bazalka, Kopr

Všechny druhy základního suchého koření.

Zadání soutěžního úkolu pro obor CUKRÁŘ

23. ročník



GASTRO JUNIOR BRNO 2017 – BIDVEST CUP

Specifikace soutěžního úkolu oboru cukrář:

- Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.
- Pouze z této soutěže díky akreditaci národní asociace (AKC ČR) vzejde postupující za obory kuchař a cukrář pro celosvětovou soutěž Global Chefs Challenge.
- Zadání splňuje pravidla pro soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků).
- Soutěž hodnotí jen akreditovaní komisaři AKC ČR.

Soutěžní úkol obor 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 40 minut. Časový limit na přípravu moučnicku je 45 minut.

Po odhalení tajného koše začne běžet 40 minutový časový interval, ve kterém se soutěžící seznámí se surovinami v tajném koši. Připraví základní technologický postup a název výrobku. V této době se může soutěžící poradit o postupu a názvu výrobku se svým trenérem/trenérkou. 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.

1. Soutěžící musí použít všech 5 druhů tajných surovin v libovolném množství.
2. Další suroviny potřebné k moučnicku si vybere z doprovodných surovin, které budou k dispozici ve skladu.
3. Veškeré pomůcky si soutěžící přiveze vlastní.
4. Formy na moučnick budou součástí tajného koše nebo si může soutěžící přivést vlastní, formy, které budou k dispozici, budou totožné jako v roce 2016.br
5. Nejsou povoleny si přinést žádné polotovary ani ozdoby.

Tajné koše obor cukrář GASTRO JUNIOR BRNO 2017- BIDVEST CUP:

1. Čokoládový fondant – čokoláda Ecuador Callebaut
2. Cheesecake z sýra Philadelphia
3. Žemlovka z bílého pečiva
4. Rýžový nákyp z kulatozrné rýže
5. Moučník z litého těsta
6. Ovocný páj

Doprovodné suroviny, které budou ve studiu po celou dobu soutěže:

1. Suchý koloniál: hrubá mouka, polohrubá mouka, hladká mouka, mouka krupice, cukr krupice, cukr moučka, cukr třtinový, mák mletý a celý, sůl, skořice, muškátový oříšek, vanilka, badyán, hřebíček, krémový prášek, kypřicí prášek, jedlá soda, kakao, med, škrobový sirup, javorový sirup, agávový sirup, bramborový škrob, želatina plátková, želatiny sypká, agar, pektinový gel „Mella glazé neutral“ firma Ireks, slunečnicový olej, mandle celé loupané, mandle plátky, piniové oříšky, lískové oříšky, vlašské ořechy, pekan ořechy, kokos strouhaný, rozinky, sušené meruňky, sušené brusinky, marcipánová hmota, Bienetta - Ireks, vejce, pasterizované žloutky a bílky, droždí čerstvé a sušené, bílé pečivo, máslové sušenky kulatozrná a dlouhozrná rýže, bílý rum, pomerančový likér, čokoláda tmavá, mléčná, bílá od firmy Callebaut, základní potravinářská barviva, bílé víno, červené víno, marmeláda borůvka, marmeláda jahoda, marmeláda malina, marmeláda meruňka, marmeláda banán grep rum, marmeláda angrešt med.

2. Mléčné výrobky: máslo, smetana 30% trvanlivá, smetana 33 % čerstvá, mléko 1,5% , crème fraiche, kysaná smetana 18 % tuku, měkký tvaroh polotučný, tvrdý tvaroh, smetanový jogurt, Mascarpone, sýr Philadelphia, kefirové mléko.

3. Ovoce a zelenina: karotka, brambory, limety, citrony, pomeranče, jahody, maliny, borůvky, jablka, hrušky, banány, kiwi, ananas.

4. Bylinky: máta, meduňka, bazalka, estragon.

Hodně štěstí v nejprestižnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

Pavína Berzsiová

předsedkyně hodnotící komise oboru cukrář.
tel.: 603 326 584

Nově ve studiích bude k dispozici šlehací stoj od společnosti Kenwood, mikrovlnná trouba od společnosti DeLonghi a šokový zchlazovač (v zázemí jeden pro obě studia) od společnosti CESK.

Dále nabízíme od našeho partnera Premium Gastro zapůjčení design nádobí dle jejich nabídky na základě vlastního výběru a dohody pro všechny obory.

Kontakt na Premium Gastro: Petr Svejkovský, tel.: 602 875 266, premium-gastro.com

**Zadání soutěžního úkolu pro obor ČÍŠNÍK – SERVÍRKA
23. ročník**



GASTRO JUNIOR BRNO 2017 – BIDVEST CUP

Specifikace soutěžního úkolu oboru číšník:

Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.

Soutěžní úkol – obor číšník:

- ***PŘÍPRAVA 2 PORCÍ PALAČINEK PŘED ZRAKY HOSTA VE VOLNÉ VARIANTĚ*** – předkrm nebo dezert
- ***KE ZVOLENÉMU POKRMU PROVÉST PŘÍPRAVU A SERVIS VHODNÉHO NÁPOJE*** (víno, míchaný nápoj, teplý nápoj,..) pro dva hosty
- ***PŘEDSTAVIT ZÁMĚR PRODEJE POKRMU A NÁPOJE V PÍSEMNÉ A ÚSTNÍ FORMĚ.*** Musí obsahovat recepturu, kalkulaci pokrmu a nápoje, předpokládanou prodejní cenu a stručnou marketinkovou studii
- ***JAZYKOVÁ ZKOUŠKA*** – v jazyce anglickém, německém nebo ruském po skončení soutěžního úkolu

Časové limity:

Příprava soutěžního úkolu – 20 minut.

Provedení soutěžního úkolu – maximálně 20 minut

Úklid pracoviště – 5 minut

ZÁKLADNÍ KRITÉRIA PRO ODBORNÉ HODNOCENÍ

Hodnotitelská komise

Je jmenována představenstvem Asociace číšníků ČR, komise je pětičlenná, složena z odborníků daných profesí. Dalšími členy komise jsou komisařky jazyků.

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá odděleně, sčítacím komisařem, určeným pořadatelem a výsledkové tabulky jsou zpracovány průběžně počítačem. Nejvyšší a nejnižší známky se škrtají. Maximální počet bodů je sto bodů od jednoho hodnotitele.

Pracovní pomůcky, inventář a suroviny

Organizátor zajistí vybavené soutěžní studio:

2 keridony prostřené bílými ubrusy, 1 přípravný stůl 120 x 80, flambovací vozík, stůl pro hosty 120 x 80 včetně 2 židlí a keridon na prezentaci školy.

V přípravě bude k dispozici mikrovlnná trouba, dvou plotnový elektrický vařič a horkovzdušná trouba na vyhřátí inventáře. K dispozici bude led.

Organizátor zajistí **4ks palačinek/1 soutěžící – je povinnost použít organizátorem připravené palačinky.**

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

Soutěžící je povinen taktéž zajistit:

- informační stojánek s názvem a logem školy,
- informační stříšku se jménem soutěžícího a názvem soutěžního úkolu

Výsledné produkty budou vystaveny na výstavním stole.

Přerušení soutěžního úkolu

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, ale 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. V případě přerušení delšího než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Čas začátku určí komise.

Překročení časového limitu

Překročení časového limitu do 2 minut je soutěžícímu připočítáno 5 trestných bodů.

Při překročení času o více jak dvě minuty je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit.

Pracovní oblečení soutěžících

Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování a odpovídající pracovníkům v obsluze. Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, popřípadě jméno soutěžícího a startovní číslo.

Příprava surovin

Nezbytnou úpravu dovezených surovin provedou v přípravné kuchyni organizátorem delegovaní kuchaři. Nepovoluje se pomoc ze strany vedoucích družstev nebo jiných

pracovníků. Do vlastní přípravy **je zakázán vstup vedoucích družstev** nebo jiných doprovodných pracovníků soutěžícího.

Nástup soutěžících

Při nástupu každé skupiny soutěžících dle vylosovaného pořadí proběhne seznámení s pracovištěm. Za nedodržení času nástupu, může být soutěžící diskvalifikován. Předloží ke kontrole **občanský a zdravotní průkaz**, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni.

Dále při losování pořadí předají soutěžící asistentovi dva dotazníky a písemnou přípravu soutěžního úkolu.

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.

Diskvalifikační podmínky

- a) překročení časového limitu o více než 2 minuty,
- b) nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz,
- c) nepřírozená úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení,
- d) pozdní nástup na pracoviště.

ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ PRACOVIŠTĚ A ODBORNÉ PROVEDENÍ ÚKOLU

Osobní hygiena a profesní vzhled soutěžících

Celková upravenost, nežádoucí jsou módní výstřelky v účesu, u chlapců 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 servírovacích stolech.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na jídelním stole, servírovacích stolicích, flambovacím vozíku. 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, účelná a odborná komunikace při vlastním provedení soutěžního úkolu a schopnost reagovat na dotazy komise. Nežádoucí jsou přehnané projevy obtěžující hosta.

Provedení úkolu

Příprava, servis a ústní prezentace palačinek a nápoje bude provedena před hostem. Pořadí přípravy a servisu jednotlivých částí úkolu si určuje soutěžící a je povinen zvolenou posloupnost obhájit. **Použití přípravného stolu během soutěžního úkolu je povoleno pouze jednorázově při výměně inventáře po ukončení jedné části úkolu a pro přípravu druhé části úkolu, přičemž se nezastavuje časomíra.** Je vyžadováno profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolu, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování

čistoty během provedení celého soutěžního úkolu. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel. Přizpůsobit složitost přípravy maximálnímu časovému limitu, využívat odborných dovedností a návyků při složité obsluze.

Vzhled soutěžního úkolu

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.

Hodně štěstí přeje všem mladým číšníkům a servírkám

Bc. Blanka Musilová

předsedkyně hodnotitelské komise oboru číšník
tel.: 728 255 968



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

Do přehlídky je zařazeno 21 celostátních soutěží včetně 23. ročníku mezinárodní soutěže GASTRO JUNIOR BRNO 2017 – BIDVEST CUP, soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie. soutěž se koná pod záštitou Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy, primátora statutárního města Brna Ing. Petra Vokřála a kontinentálního ředitele WACS pro střední Evropu prezidenta AKC ČR Bc. Miroslava Kubece jako odborný program GO mezinárodního veletrhu průmyslu cestovního ruchu REGIONTOUR mezinárodního veletrhu turistických možností v regionech a festivalu krajových specialit a regionální potraviny RegFoodFest

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 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.

Vítězové soutěže GASTRO JUNIOR BRNO 2017 - BIDVEST CUP budou spolu s vítězi ostatních celostátních soutěží pozváni na slavnostní předávání cen „České ručičky 2017, 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.

Přílohy:

Závazná přihláška

Dotazník pro moderátora

Plánek výstaviště

Plánek studia

Seznam žáků /návštěva výstaviště zdarma/

Přihláška na ubytování a stravování na DM

Mnoho úspěchů v přípravě na soutěž přeji pořadatelé, organizátoři a komisaři

Generální partner AKC ČR



Hlavní partneři AKC ČR



Partneři AKC ČR



Odborní partneři



Hlavní mediální partneři



Ostatní partneři



Mediální partneři AKC ČR



Generální partner Národního týmu AKC ČR



Partner Národního týmu AKC ČR



Partner Juniorského národního týmu AKC ČR

