

Zadání soutěžního úkolu pro obor ČÍŠNÍK – SERVÍRKA 24. ročník



GASTRO JUNIOR BRNO 2018 – BIDFOOD CUP

Specifikace soutěžního úkolu oboru číšník:

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

Soutěžní úkol – obor číšník:

- ***SEPSÁNÍ ŽÁDANEK NA SUROVINY A INVENTÁŘ***
- ***PŘÍPRAVA DVOU PORCÍ FLAMBOVANÉHO POKRMU DLE VYLOSOVANÉHO ZADÁNÍ (ŠPÍZ, PALAČINKY, BROSKEV)***
- ***JAZYKOVÁ ZKOUŠKA*** – v jazyce anglickém, německém nebo ruském po skončení soutěžního úkolu

Časové limity:

Sepsání žadaneK a fasování inventáře – 30 minut

Příprava pracoviště a doplnění zbývajících surovin – 20 minut

Provedení soutěžního úkolu – 15 minut

Úklid pracoviště v 5 minut

V první den, po zahájení soutěže, si každý soutěžící vylosuje startovní číslo, v případě nepřítomnosti soutěžícího mu bude číslo vylosováno tajemnicí soutěže.

Každý soutěžící bude seznámen s pracovištěm v den, kdy soutěží a to tak, že bude proškolená zvlášť ranní a odpolední skupina.

Zadání si soutěžící vylosuje bezprostředně před vykonáním soutěžního úkolu. Písemné sepsání žadaneK na suroviny a inventář bude probíhat odděleně, papír a psací potřeby budou k dispozici. Na základě žadanky bude soutěžícímu z přípravy předán inventář potřebný k přípravě pracoviště a soutěžního úkolu. Následně pak suroviny z výrobního střediska /dále jen VS/.

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 škrtačí. 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 příruční stůl 120 x 80, flambovací vozík, vyhřívací baterie, stůl pro hosty 120 x 80 včetně 2 židlí a keridon na prezentaci školy.

V přípravě bude k dispozici horkovzdušná trouba na vyhřátí inventáře.

Organizátor zajistí tyto suroviny:

- pečený kuřecí špíz /VS/
- teplá dušená zelenina /VS/
- vařené brambory /VS/
- přírodní šťáva /VS/
- pečivo /VS/
- pečené palačinky /VS/
- půlené kompotované broskve /VS/
- piškotový korpus /VS/
- ořechy mleté /VS/
- strouhaná čokoláda /VS/
- fruit kompot /VS/
- šlehačka /VS/
- máslo /VS/
- topping /VS/
- bylinka na ozdobu /VS/
- med /VS/
- moučkový cukr v cukřence/příruční stůl/
- cukr krupice /VS/
- sůl a pepř /příruční stůl/
- worchester /příruční stůl/
- citrón /VS/
- pomeranč /VS/
- pomerančový džus /VS/
- brandy /příruční stůl/
- ovocný likér /příruční stůl/
- vodka /příruční stůl/.

Organizátor zajistí tento inventář, který bude k dispozici v přípravě:

- skleněné odměrky
- skleněný džbánek, obsah do 2 dl
- pudřenky na moučkový cukr
- solničky a pepřenky
- misky na suroviny
- pečivové talíře
- dezertní talíře
- masové talíře
- klubové talíře
- dezertní příbory
- masové příbory
- moučnickové příbory
- oválné kovové mísy s klošem
- oválné kovové mísy
- kulaté kovové mísy
- kloše
- omáčníky
- timbály s poklicí
- timbály bez poklice
- pánve
- kovové mřížky na odložení pánví,
- zápalky
- košíček na pečivo
- papírové ubrousky.

Dekoraci a ubrus na stůl pro hosty, plata, tácky, plátěné ubrousky a překládací příbory si každý soutěžící přiveze vlastní.

Z důvodu stejných podmínek pro všechny soutěžící není dovoleno, krom výše uvedeného inventáře, přivážet si vlastní inventář a suroviny.

V rámci soutěžního úkolu je možná kreativita soutěžícího ve způsobu zpracování vylosované suroviny, techniky přípravy, ale i servisu.

Soutěžící je povinen taktéž zajistit:

- informační stojánek s názvem a logem školy

Organizátor zajistí:

- informační stříšku se jménem soutěžícího a názvem soutěžního úkolu

Výsledné produkty budou vystaveny na výstavním stole.

Přerušeni 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 přerušeni času. V případě přerušeni 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.

Přípravna surovin a inventáře

Od přidělení úkolu soutěžícímu tajemnicí soutěže pracuje soutěžící **sám**. **Nepovoluje se pomoc** ze strany vedoucích družstev nebo doprovodných pracovníků soutěžícího. Rovněž **je zakázán vstup vedoucích družstev** nebo jiných doprovodných pracovníků soutěžícího do přípravných inventářů a surovin. Výdej na základě písemných žádánek zajistí organizátorem delegovaní pracovníci v přípravných.

Nástup soutěžících

V první den, po zahájení soutěže, si každý soutěžící vylosuje startovní číslo, v případě nepřítomnosti soutěžícího mu bude číslo vylosováno tajemnicí soutěže.

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 kusy vyplněného dotazníku.

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) nepřirozená úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení,
- d) pozdní nástup na pracoviště.

ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ PRACOVIŠTĚ A ODBORNÉ PŘEDVEDENÍ ÚKOLU

Osobní hygiena a profesní vzhled soutěžícího

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

Zadání soutěžního úkolu se soutěžící dozví bezprostředně před vykonáním soutěžního úkolu, následně jde ihned psát žádanku na suroviny a inventář. Písemné sepsání žádanek na suroviny a inventář bude probíhat odděleně, papír a psací potřeby budou k dispozici. Soutěžícímu na základě žádanky bude předán inventář a suroviny potřebné k přípravě pracoviště a soutěžního úkolu. Po přípravě pracoviště následně budou vydány suroviny z výrobního střediska.

Příprava, servis a ústní prezentace vylosovaného úkolu bude provedena před hostem.

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 servírkám a číšníkům

Bc. Blanka Musilová

předsedkyně hodnotitelské komise oboru číšník
tel.: 728 255 968