



GASTRO JUNIOR BRNO
BIDVEST CUP 2013



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

*soutěž se koná pod záštitou ministra školství, mládeže a tělovýchovy ČR Petra Fialy,
primátora statutárního města Brna Romana Onderky
a kontinentálního ředitele WACS pro Střední Evropu
prezidenta AKC ČR Miroslava Kubece
jako odborný program
mezinárodního veletrhu průmyslu cestovního ruchu GO
a
mezinárodního veletrhu turistických možností v regionech REGIONTOUR*

TISKOVÁ ZPRÁVA

POŘADATELÉ:	Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno Veletrhy Brno, a.s.
ORGANIZÁTOR:	Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno
ODBORNÍ GARANTI:	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Asociace číšníků České republiky
GENERÁLNÍ SPONZOR:	BIDVEST Czech Republic, s. r. o.
HLAVNÍ SPONZOŘI:	INTERGAST Praha, a.s.
SOUTĚŽNÍ OBORY:	<i>kuchař - kuchařka cukrář - cukrářka číšník - servírka</i>
SOUTĚŽ JE URČENA:	pro studenty středních škol s gastronomickým zaměřením do věku 23 let. Soutěž je pojata jako pódiová.
MÍSTO KONÁNÍ:	Brno – Výstaviště, pavilon F
TERMÍN SOUTĚŽE:	17. 1. – 19. 1. 2013

Hodnotitelské komise jsou složeny z předních odborníků v gastronomii, členů Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace číšníků ČR.

Všichni soutěžící obdrží diplomy a medaile podle počtu získaných bodů (zlaté, stříbrné, bronzové). Vítězové na 1. – 3. místě obdrží poháry, věcné ceny a diplomy za umístění.

Soutěže se zúčastní studenti ze 46 škol.

Počet soutěžících: obor kuchař 32, obor cukrář 28, obor číšník 30. Jsou to žáci, postupující ze dvou regionálních kol, která se konala v Ostravě a v Praze. Dále se zúčastní studenti z Polska a Slovenské republiky.

S o u t ě ž n í ú k o l y

OBOR KUCHAR – KUCHARKA

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou je vepřová pečeně s kostí bez panenky v kuchyňské úpravě (cca 600-650g).

Tuto hlavní surovinu dodá generální partner soutěže – společnost Bidvest Czech Republic (dříve NOWACO CZ).

Součástí soutěžního úkolu je zpracování dvou tajných surovin ze spotřebního koše, které si soutěžící vylosuje 20 minut před samotnou soutěží. Jejich použití může soutěžící konzultovat se svým trenérem.

Zpracování tajné suroviny do pokrmu je nedílnou součástí hodnocení soutěžícího.

Písemně nebo ústně si připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního času.

OBOR CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA

Příprava 4 porcí teplého nebo studeného moučnicku za použití bramborového těsta v časovém limitu 45 minut.

Moučnick je součástí tříchodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

Základem moučnicku musí být těsto připravené z vařených nebo syrových brambor. Soutěžící musí použít 100-300 g bramborového těsta na 4 porce moučnicku a musí obsahovat surovinu z tajného koše.

Tuto surovinu si soutěžící vylosuje 20 minut před zahájením soutěže. Bramborové těsto může zpracovat do jakékoliv součásti moučnicku (doplňek, omáčka, ozdoba apod.).

Písemně nebo ústně si připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního času.

OBOR ČÍŠNÍK – SERVÍRKA

a/ Příprava teplého moučnicku

s povinným oloupaním jablka a jeho další úpravou
pro 2 osoby včetně servisu před zraky hostů

b/ Podávání šumivého vína k teplému moučnicku

pro 2 osoby včetně servisu

Suroviny, víno a inventář na přípravu a provedení obou ukázek – vlastní.

c/ Jazyková zkouška – komunikace s hostem v jazyce anglickém, německém
nebo ruském po skončení soutěžních úkolů

Časové limity: příprava soutěžních úkolů 20 minut, provedení obou soutěžních úkolů 20 minut

*

Slavnostní zahájení:

čtvrtek, 17. ledna 2013 v 10,00 hodin – Brno – Výstaviště, pavilon F

Vlastní soutěž:

čtvrtek, pátek, sobota – Brno – Výstaviště, pavilon F

Slavnostní vyhlášení výsledků:

sobota, 19. ledna 2013 v 15,30 hodin, kongresový sál hotel Holiday Inn