



GASTRO JUNIOR BRNO 2014 – BIDVEST CUP

Soutěžní úkol - obor cukrář

Příprava 4 porcí teplého nebo studeného moučnicku za použití **modrého máku** v časovém limitu 45 minut. V moučnicku musí být **mák tepelně zpracovaný**. Moučnick musí obsahovat surovinu z tajného koše a je součástí tříhodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

- Tajnou surovinu si soutěžící vylosuje 20 minut před zahájením soutěže.
- Písemně nebo ústně si připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního času.

Otázky:

1. Jakou tajnou surovinu jste použil.
2. V jakém množství.
3. Jak jste ji upravil.
4. Jakým způsobem jste ji zpracoval.

- Bude mít na výběr ze dvou tajných surovin.
- Tajnou surovinu může použít v jakémkoliv množství.
- Může být zpracován do jakékoli součásti moučnicku (doplňek, omáčka, ozdoba apod.).
- Součástí moučnicku musí být modrý mák tepelně zpracovaný, mletý nebo celý.
- Mák lze zpracovat do náplně, do těsta, do omáčky nebo do různých doplňků, které jsou tepelně zpracovány.
- Mák musí soutěžící zpracovávat v soutěžním čase a hmotnost máku je libovolná.
- Žádné úpravy máku předem mimo umletí, nejsou povoleny.
- Soutěžící by měl dodržet odborný časový sled cukrářských prací.
- Soutěžící si všechny suroviny zajistí sám dle vlastní úvahy.
- Soutěžící je povinen si připravit a dopravit suroviny na soutěž podle patných hygienických předpisů.

Generální partner AKC ČR:



Hlavní partneři AKC ČR:



Hlavní mediální partneři AKC ČR:



Odborní partneři AKC ČR:



Partneři AKC ČR:



Asociace kuchařů a cukrářů ČR, U Klou 521 / 45, 108 00 Praha 10

telefon: +420 274 812 324, 774 599 911, Martina Vondrová, e-mail: obchodnimanazer@akc.cz, web:

www.akc.cz



ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČESKÉ REPUBLIKY

CZECH CHEFS ASSOCIATION

Generální partner AKC ČR:



member of



- Na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici manipulační prostor, kde se soutěžící může připravit, nesmí však začít pracovat.
- Při soutěžním úkolu může soutěžící využít i dalších pomůcek. Musí si je přinést do studia osobně. (šlehače a roboty).
- Maximální překročení časového limitu u soutěžního úkolu je 5 minut, potom je soutěžící diskvalifikován.
- Po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a předání dalšímu soutěžícímu. Potom může využít vyhrazený prostor na mytí nádobí.
- Není povoleno přinést s sebou hotové předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby.
- Předem jsou povolené následující přípravy:
 - Umletý mák (Jiné úpravy máku nejsou povolené.)
 - Ovoce – omyté a očištěné, ale ne nakrájené nebo tvarované
 - Sušené ovoce naložené v nálevu
 - Pevná těsta
 - Polevy a čokolády nakrájené a rozpuštěné
 - Zpracované jádroviny (opražené, nastrouhané)
 - Suroviny mohou být odváženy

Pavλίna Berzsiová
předsedkyně soutěžní komise oboru cukrář

Generální partner AKC ČR:



Hlavní partneři AKC ČR:



Hlavní mediální partneři AKC ČR:



Odborní partneři AKC ČR:



Partneři AKC ČR:



Ostatní partneři AKC ČR:



Asociace kuchařů a cukrářů ČR, U Klou 521 / 45, 108 00 Praha 10

telefon: +420 274 812 324, 774 599 911, Martina Vondrová, e-mail: obchodnimanazer@akc.cz, web:

www.akc.cz