

GASTRO JUNIOR - BIDVEST CUP

PRO ROK 2014



SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR ČIŠNÍK

a/ Příprava nealkoholického a alkoholického punče po 2 porcích

včetně přípravy ozdob a servisu před zraky hostů

Pracovní úkol zahrnuje:

- přípravu nealkoholického punče
- přípravu alkoholického punče

Suroviny a inventář na přípravu ukázek – vlastní.

b/ Jazyková zkouška

– **komunikace s hostem** v jazyce anglickém, německém nebo ruském
po skončení soutěžních úkolů

Učitele jazyků zajistí organizátor.

Komunikace soutěžícího s použitím mikroportu.

Časové limity

Příprava soutěžních úkolů – 15 minut

Provedení soutěžních úkolů – 15 minut

ZÁKLADNÍ KRITÉRIA PRO ODBORNÉ HODNOCENÍ

Hodnotitelská komise

Složena a jmenována představenstvem Asociace číšníků ČR, komise je pětičlenná, složena ze zástupců jednotlivých regionů České republiky. Nejvyšší a nejnižší známky se škrtají.

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá odděleně, sčítací komisí určenou pořadatelem a výsledkové tabulky jsou zpracovány průběžně počítačem.

Pracovní pomůcky a inventář

Organizátor zajistí vybavené soutěžní studio:

stůl pro hosty /80 x 80 cm/ včetně židlí, 1 pracovní stůl /120 x 80 cm/, případně keridon prostřený bílými ubrusy, dále flambovací vozík, vařič dvoukolový a vyhřívací baterie. (Plata a tácky si zajistí každý soutěžící vlastní).

Inventář potřebný k přípravě a k servisu punčových nápojů si každý soutěžící zajistí vlastní. Přivážení a používání vlastního zařízení – stolů, není dovoleno.

Soutěžící je povinen zajistit:

- informační stojánek s logem, názvem školy
- informační stříšky se jménem soutěžícího a s názvem soutěžních úkolů
(1 porce punče nealk. a alkoh. bude vystavena 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, doba přerušení delší než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Doba začátku určí komise.

Překročení časového limitu

Za každé překročení času jsou soutěžícímu připočteny 3 trestné body za každou započatou ½ minutu. 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. Vhodná pracovní obuv.

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 přípravny 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 asistentce číšnické komise ve 2 vyhotoveních: (pro moderátora a komisi) **písemně vypracovaný dotazník soutěžícího a písemně vypracovaný postup přípravy soutěžních úkolů** (tj. použité suroviny vč. množství a postup přípravy).

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

Zásady při přípravě pracoviště a odborné provedení úkolů

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 stejný, odpovídající, vhodný a nepoškozený inventář, jeho účelné a praktické rozmístění na pracovním stole, flambovacím vozíku, případně servírovacím stolku. Nepoužívat neprofesionální inventář.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na pracovním stole, flambovacím vozíku, případně servírovacím stolku. Čistota pracoviště, vhodné založení inventáře a estetické doladění stolu hosta - prezentace školy /logo školy - vlaječka, informační stříšky - i na výstavní stůl/.

Komunikace s hostem

Kontakt s hostem po celou dobu práce u stolu, elegance a sympatie při vystupování, komentování práce, schopnost zaujmout hosty, prezentace používaných surovin. Nežádoucí jsou přehnané projevy, obtěžující hosta.

Provedení úkolů

Profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolů, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty na pracovním stole, flambovacím vozíku, případně servírovacím stolku během soutěžních úkolů. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel.

Náročnost a složitost

Přípravu soutěžních úkolů přizpůsobit určenému časovému limitu, využívat odborných znalostí a dovedností při obsluze.

Technika servisu nápojů a odborná manipulace s inventářem.

Sladění chutí a všech vhodných ingrediencí.

Dále vzhled, vůně, soulad barev, kreativnost a nápaditost – současný trend.

PaedDr. Jaroslav Morávek
předseda hodnotitelské komise oboru číšník