



GASTRO JUNIOR BRNO 2014 – BIDVEST CUP



Soutěžní úkol - obor kuchař

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou je zvěřina (**Prase divoké – lat.:*Sus scrofa***). **Soutěžící bude pracovat s kýtou bez kosti a hřbetem bez kosti. Obě suroviny jsou opracovány v kvalitě kuchyňské úpravy. Každý(á) soutěžící obdrží od technického komisaře cca 480-500 g masa v poměru: 1 díl kýty bez kosti a 1 díl hřbetu bez kosti.**

Hlavní suroviny pod značkou **PETRON** dodá generální partner soutěže – společnost BIDVEST Czech Republic s.r.o.

Generální partner nabízí všem školám možnost dodání uvedených položek pro potřeby tréninku a to s 10% slevou oproti ceníku společnosti BIDVEST Food service. Zboží lze objednat u obchodních zástupců, na call centru (www.bidvest.cz) nebo na e-shopu www.objednatzbozi.cz. U objednávky je nutné nahlásit, že se jedná o surovinu na soutěž.

Položky: 285490 divočák kýta, bez kosti, KÚ
285495 divočák hřbet, bez kosti, KÚ

Součástí soutěžního úkolu je zapracování dvou **tajných surovin** ze spotřebního koše, které si soutěžící vylosuje 20 minut před samotnou soutěží. Všechny tajné suroviny budou voleny tak, aby chuťově odpovídaly kombinacím se základní surovinou.

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



member of



Při samotné soutěži bude v tajném koši pět surovin, **ze kterých si soutěžící vylosuje dvě suroviny**. Ty poté musí zpracovat od soutěžního pokrmu. Po vylosování tajných surovin může soutěžící konzultovat danou recepturu se svým trenérem. Zpracování tajné suroviny do pokrmu je nedílnou součástí hodnocení soutěžícího.

Seznam tajných surovin nebude pro regionální kola předem uveřejněn z důvodu respektování pravidel kuchařských soutěží WACS.

- **Zajištění surovin :**
 - doplňkové suroviny si zajistí soutěžící sám,
 - tajné suroviny ze spotřebního koše zajistí organizátor soutěže.
- **Ústně** si soutěžící připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního úkolu.

Otázky:

1. V jakém množství byly použity Vámi zvolené suroviny?
2. Jak jste je upravil a jak jste je kombinoval s dalšími surovinami?

Informace k zadání soutěžního úkolu:

- Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování zvěřiny (prase divoké).
- Zpracování tajných surovin do soutěžního pokrmu navazuje na trend v mezinárodních soutěžích, a přispívá i k větší objektivitě při hodnocení soutěžícího.
- Soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni.
- Vlastní jídelní inventář je možné použít pouze pro porci určenou pro prezentaci. Talíře na porce určené k hodnocení zajistí pořadatel a budou pro všechny soutěžící stejné. Doporučujeme soutěžícím, aby si vzali i inventář, který mohou použít na zpracování tajných surovin.
- Na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář. Rozumí se tím vybalení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru, atd. Na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu.

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



- Každý soutěžící má k dispozici jeden konvektomat a tři vařiče (sklo-keramika) po celou dobu soutěžního úkolu.
- Časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta=1 trestný bod), potom bude soutěžící diskvalifikován.
- Po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu.
- Není povoleno přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby.

Předem jsou povoleny následující přípravy:

- Zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanšírované atd.).
- Brambory - omyté a oloupané.
- Základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené).
- Listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin.
- Členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním.

Součástí zadání úkolu jsou základní propozice a plánec studia INTERGAST a.s., které splňuje kritéria WACS.

Bc. Marek Svoboda

Certifikovaný komisař WACS a předseda komise oboru „Kuchař“

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