



GASTRO JUNIOR BRNO
BIDVEST CUP 2016



Soutěžní úkol – obor číšník

a/ Alternativní příprava 2 porcí čaje s povinností opracovat a zapracovat čerstvé ovoce jako součást čaje nebo jako vhodný doplněk k čaji včetně servisu před zraky hostů.

Servis proved'te restauračním způsobem.

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 soutěžního úkolu – 20 minut.

Provedení soutěžního úkolu – 20 minut.

ZÁKLADNÍ KRITÉRIA PRO ODBORNÉ HODNOCENÍ

Hodnotitelská komise

Je jmenována představenstvem Asociace číšníků ČR, komise je pětičlenná, složena z odborníků daných profesí.

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá odděleně, sčítacím komisařem, určeným pořadatelem a výsledkové tabulky jsou zpracovány průběžně počítačem. Nejvyšší a nejnižší známky se škrtnají.

Pracovní pomůcky a inventář

Organizátor zajistí vybavené soutěžní studio:

keridony prostřené bílými ubrusy, 1 přípravný stůl 120 x 80, 1 pracovní stůl 120 x 80 a stůl pro hosty 120 x 80 včetně 2 židlí, flambovací vozík, dvou plotnový elektrický stolní vaříč.

Inventář a suroviny potřebné k přípravě a podávání soutěžního úkolu, také plata a tácky si každý soutěžící přiveze vlastní.

Soutěžící je povinen taktéž zajistit:

- informační stojánek s názvem a logem školy,
 - informační stříšku se jménem soutěžícího a názvem soutěžního úkolu
- Výsledné produkty budou vystaveny 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. V případě přerušení delšího než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Čas začátku určí komise.

Překročení časového limitu

Za každé překročení času jsou soutěžícímu připočteny 3 trestné body. 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.

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 přípravný **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 asistentovi písemně vypracovaný dotazník, recepturu a postup přípravy soutěžního úkolu.

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

ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ PRACOVIŠTĚ A ODBORNÉ PŘEVEDENÍ 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 pracovním stole.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na pracovním stole, servírovacím stolku, 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, účelný a odborný komentář při vlastním provedení soutěžního úkolu a schopnost zaujmout hosty. Nežádoucí jsou přehnané projevy, obtěžující hosta.

Provedení úkolu

Příprava čaje, opracování a následné použití ovoce bude provedeno před hostem. Pro přípravu doplňku k čaji **mohou být použité** předem připravené korpusy, krémy, šlehačky aj. Bude-li součástí čaje alkohol, **nesmí jeho množství v jedné porci čaje přesáhnout 2 cl.** Profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolu, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty na pracovním stole během celého soutěžního úkolu. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel. Přizpůsobit složitost přípravy určenému 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.

Bc. Blanka Musilová v. r.

předsedkyně hodnotitelské komise oboru číšník