

**Zadání soutěžního úkolu pro obor ČÍŠNÍK – SERVÍRKA
23. ročník**



GASTRO JUNIOR BRNO
BIDVEST CUP 2017



GASTRO JUNIOR BRNO 2017 – BIDVEST CUP

Specifikace soutěžního úkolu oboru číšník:

Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.

Soutěžní úkol – obor číšník:

- ***PŘÍPRAVA 2 PORCÍ PALAČINEK PŘED ZRAKY HOSTA VE VOLNÉ VARIANTĚ*** – předkrm nebo dezert
- ***KE ZVOLENÉMU POKRMU PROVÉST PŘÍPRAVU A SERVIS VHODNÉHO NÁPOJE*** (víno, míchaný nápoj, teplý nápoj,...) pro dva hosty
- ***PŘEDSTAVIT ZÁMĚR PRODEJE POKRMU A NÁPOJE V PÍSEMNÉ A ÚSTNÍ FORMĚ.*** Musí obsahovat recepturu, kalkulaci pokrmu a nápoje, předpokládanou prodejní cenu a stručnou marketinkovou studii
- ***JAZYKOVÁ ZKOUŠKA*** – v jazyce anglickém, německém nebo ruském po skončení soutěžního úkolu

Časové limity:

Příprava soutěžního úkolu – 20 minut.

Provedení soutěžního úkolu – maximálně 20 minut

Úklid pracoviště – 5 minut

ZÁKLADNÍ KRITÉRIA PRO ODBORNÉ HODNOCENÍ

Hodnotitelská komise

Je jmenována představenstvem Asociace číšníků ČR, komise je pětičlenná, složena z odborníků daných profesí. Dalšími členy komise jsou komisařky jazyků.

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá odděleně, sčítacím komisařem, určeným pořadatelem a výsledkové tabulky jsou zpracovány průběžně počítačem. Nejvyšší a nejnižší známky se škrtnají. Maximální počet bodů je sto bodů od jednoho hodnotitele.

Pracovní pomůcky, inventář a suroviny

Organizátor zajistí vybavené soutěžní studio:

2 keridony prostřené bílými ubrusy, 1 přípravný stůl 120 x 80, flambovací vozík, stůl pro hosty 120 x 80 včetně 2 židlí a keridonem na prezentaci školy.

V přípravě bude k dispozici mikrovlnná trouba, dvou plotnový elektrický vařič a horkovzdušná trouba na vyhřátí inventáře. K dispozici bude led.

Organizátor zajistí **4ks palačinek/1 soutěžící - nedoporučujeme použít palačinky dovezené.**

Inventář a ostatní 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.

Přerušeni 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 přerušeni času. V případě přerušeni 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 přípravě kuchyni organizátorem delegovaní kuchaři. Nepovoluje se pomoc ze strany vedoucích družstev nebo jiných pracovníků. Do vlastní přípravy **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 dva dotazníky a písemnou přípravu 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 PROVEDENÍ 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 servírovacích stolech.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na jídelním stole, servírovacích stolicích, flambovacím vozíku. Čistota pracoviště, vhodné založení inventáře a estetické doladění stolu hosta - prezentace školy /logo školy - vlajčka, informační stříška/.

Komunikace s hostem

Kontakt s hostem po celou dobu práce u stolu, elegance a sympatie při vystupování, účelná a odborná komunikace při vlastním provedení soutěžního úkolu a schopnost reagovat na dotazy komise. Nežádoucí jsou přehnané projevy obtěžující hosta.

Provedení úkolu

Příprava, servis a ústní prezentace palačinek a nápoje bude provedena před hostem. Pořadí přípravy a servisu jednotlivých částí úkolu si určuje soutěžící a je povinen zvolenou posloupnost obhájit. **Použití přípravného stolu během soutěžního úkolu je povoleno pouze jednorázově při výměně inventáře po ukončení jedné části úkolu a pro přípravu druhé části úkolu, přičemž se nezastavuje časomíra.** Je vyžadováno profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolu, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty během provedení celého soutěžního úkolu. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel. Přizpůsobit složitost přípravy maximálnímu 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.

Hodně štěstí přeje všem mladým číšníkům a servírkám

Bc. Blanka Musilová

předsedkyně hodnotitelské komise oboru číšník
tel.: 728 255 968