

## Zadání soutěžního úkolu pro obor KUCHARŮ 23. ročník



### GASTRO JUNIOR BRNO 2017 – BIDVEST CUP

#### Specifikace soutěžního úkolu oboru kuchařů:

- Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.
- Pouze z této soutěže díky akreditaci národní asociace (AKC ČR) vzejde postupující za obory kuchař a cukrář pro celosvětovou soutěž Global Chefs Challenge.
- Zadání splňuje pravidla pro soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků).
- Soutěž hodnotí jen akreditovaní komisaři AKC ČR.

#### Pravidla:

- Technologie v soutěžních studiích **je shodná s předchozími ročníky**. Vybavení studií je na plánu, který dodal hlavní partner soutěže a to společnost InterGast a.s., Praha.
- **Drobné kuchařské vybavení si zajistí každý soutěžící sám**. Seznam doporučeného vybavení je v příloze č. 2). Talíře na prezentaci pokrmů zajišťuje organizátor.
- **Soutěžící si nezajišťuje žádné potraviny ani koření**. Všechny potravinářské položky zajišťuje generální partner soutěže podle přílohy č. 3).
- **Generální partner soutěže zajistí na národní kolo soutěže 10 BLACK BOXŮ (tajných košů)**, kde budou suroviny (1 maso a 4 hlavní suroviny), z kterých soutěžící sestaví svůj pokrm. K přípravě pokrmu bude soutěžící mít možnost použít i suroviny (podle přílohy č. 3), které budou po celou dobu soutěžního úkolu k dispozici ve studiu. Důležitým kritériem pro hodnocení je správné a ekonomické využití tajných i doprovodných surovin.
- **Příprava na soutěžní úkol:**
  - Soutěžící si před začátkem svého soutěžního času vylosuje číslo BLACK BOXU.
  - Technický komisař odkryje **vylosovaný a zapečetěný BLACK BOX před soutěžícím**. Soutěžící se seznámí s vylosovanými položkami a **začne běžet 30ti minutový interval**, kdy si připraví základní technologický postup přípravy, mise en place a název pokrmu. V této době se může soutěžící poradit o postupu a názvu pokrmu se svým trenérem/trenérkou nebo studentem/studentkou ze školy, kterou reprezentuje.
  - Trenér/trenérka nebo student/studentka musí být oblečen/a/ ve studiu do kuchařského rondonu nebo bílého pláště.

- V době přípravy na soutěžní úkol není možné využívat mobilního telefonu, on-line připojení či jiného komunikačního vybavení. Zároveň není přípustné, aby v přípravě pomáhala další osoba.
- Po uplynutí 30ti minut předá soutěžící název pokrmu technickému komisaři a začíná s přípravou **hlavního pokrmu pro 4 osoby**.
- Technický komisař zajistí, aby před soutěžícím byl viditelně umístěn název jeho pokrmu a seznam vylosovaných surovin.
- **Čas na přípravu 4 porcí hlavního pokrmu je 45 minut.**  
V tomto čase již pracuje ve studiu soutěžící sám bez pomoci svého trenéra/trenérky/studenta/studentky.
- Po uplynutí 45 minut je možné přesáhnout soutěžní čas **maximálně o dalších 5 minut**. Za každou minutu navíc udělují komisaři **jeden trestný bod**. Po uplynutí 50 minut je soutěžící diskvalifikován.
- **Výsledkem práce soutěžícího je po uplynutí uvedeného času výdej 4 porcí hlavního jídla ve stejné velikosti, připraveného z tajných i doprovodných surovin.** Soutěžící tým prokazuje svojí profesní zdatnost v oboru, kdy je schopen sestavit svůj recept a **zvládnout základní kulinářské techniky**.
- V případě výpadku elektrického proudu, technické závady na technologiích nebo úrazu se čas zastavuje a začíná soutěžícímu běžet, až po uvedení do původního stavu (oprava, ošetření atd.).

Hodně štěstí v nejprestižnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

**Bc. Marek Svoboda**

předseda hodnotící komise oboru kuchař a certifikovaný komisař WACS.  
tel.: 737 219 144

**Přílohy:**

Příloha č.1)

**Plánek studia – obor Kuchař**

Příloha č. 2)

**Seznam doporučeného vybavení.**

Gastronádoba 1/1	1ks
Rendlík 2-3l	2ks
Pánev 28cm	1ks
Pánev 24cm	1ks
Kastrol nízký 3-5l	2ks
Naběračka	2ks
Metla	2ks
Obracečka	1ks
Cukrářský sáček	1ks
Tyčový mixer	1ks

Struhadlo	1ks
Cedník	2ks
Palička na maso	1ks
Vařečka	2ks
Krájecí deska	2ks
Váleček	1ks
Gumová stěrka	1ks
Karta	2ks
Mašlovačka/štetec	1ks
Kuchařské nože	
Jednorázové utěrky	
Rukavice	
Malý kutr k tyčovému mixeru	
Misky nerezové	5ks /různé velikosti/

Soutěžící si může přinést i další drobné vybavení, které není uvedené v seznamu (vykrajovátko, formy atd.)

---

Příloha č. 3)

**Doprovodné suroviny, které budou ve studiu po celou dobu soutěže.**

**Suchý koloniál**

Hrubá mouka  
Hladká mouka  
Semolinová mouka  
Polenta  
Kuskus  
Rýže dlouhozrná  
Rýže Arborio  
Krupky  
Strouhanka z bílého pečiva  
Škrob bramborový  
Cukr krystal  
Sůl  
Pepř  
Hořčice  
Olej slunečnicový  
Olej olivový  
Olej arašídový  
Balsamický ocet  
Vinný ocet bílý a červený  
Sójová omáčka  
Mandle, plátky  
Piniové oříšky  
Rajčatový protlak  
Toustový chléb  
Vejce  
**Mléčné výrobky**  
Máslo

Smetana 30%  
Mléko 1,5%  
Crème fraiche  
Kysaná smetana  
Parmazán  
Mascarpone

### **Těsta**

Listové těsto  
Filo těsto  
Lasagne pláty, chlazené

### **Alkohol**

Bílé víno  
Červené víno  
Portské, suché  
Noilly Prat

### **Fondy**

Telecí  
Drůbeží  
Zeleninový  
Rybí  
Demi-glace

### **Ovoce a zelenina**

Cibule bílá a červená  
Pórek  
Celer  
Řapíkatý celer  
Pastiňák  
Červená řepa  
Kartofka  
Česnek  
Jarní cibulka  
Brambory loupané  
Limety  
Citrony  
Pomeranče

### **Bylinky**

Pažitka  
Petržel hladkolistá  
Rozmarýn  
Tymián  
Bazalka, Kopr

Všechny druhy základního suchého koření.