

## Zadání soutěžního úkolu pro obor KUCHARĚ 25. ročník



### GASTRO JUNIOR BRNO 2019 – BIDFOOD CUP

#### Specifikace soutěžního úkolu oboru kuchař:

- Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.
- Nová pravidla soutěže navazují na vzdělávací projekt „Kulinářské umění“, který je akreditovaný MŠMT pod číslem 13405/2018-1-589 k provádění vzdělávacích programů a vydávání osvědčení o jejich absolvování. V projektu je zapojeno 57 odborných gastronomických škol.
- Pouze z této soutěže díky akreditaci národní asociace (AKC ČR) vzejde postupující za obory kuchař a cukrář pro celosvětovou soutěž Global Chefs Challenge - semifinále
- Zadání splňuje pravidla pro soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků).
- Soutěž hodnotí komisaři AKC ČR pod vedením hlavního komisaře s certifikací WACS.

#### 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 BIDFOOD Czech Republic s.r.o. a to dle přílohy č. 3).
- **Pořadí škol a téma soutěže na příslušný den losuje AKC ČR.**
- **Každý soutěžní den má své zadání.** Na základě tohoto zadání bude vybraným šéfkuchařem provedena **MASTER CLASS** pro soutěžící. Po ukončení Master Class proběhne vlastní soutěž.
- **Šéfkuchaři na Master Class budou používat tyto hlavní suroviny (jeden den = jedna hlavní surovina):**
  - Hovězí maso vhodné na minutkovou úpravu (vysoká a nízká roštěná, svíčková, ořech).
  - Zvěřina – divočák, srnčí (hřbet nebo ořech)
  - Drůbeží maso – kuře, kachna
  - Ryby a mořské plody – losos norský, treska světlá, slávky, krevety

- K uvedené hlavní surovině si soutěžící vybere další položky, které bude potřebovat k přípravě svého hlavního pokrmu dle svého uvážení. Tyto položky budou k výběru v zázemí studia.
- Dále bude mít každý soutěžící za povinnost použít:
  - Jednu ze základních omáček (bešamel, velouté, tomatová, demi glace ), nebo suroviny na přípravu Holandské omáčky (či omáček, kde je tato omáčka základem), suroviny pro přípravu budou připravené a to včetně vývarů.
  - Dále soutěžící, kromě třech talířů, které budou určené pro soutěž vybere z výstavky **Premium Gastro**, jeden talíř podle své volby a jídlo na prezentaci na něm bude servírovat.

### **Příprava na soutěžní úkol:**

- Master Class od šéfkuchaře bude trvat 60 minut, kde bude soutěžícím předvedena možnost využití hlavních surovin, zakomponování jedné ze základních omáček, kombinace s lehkou a těžkou přílohou a také prezentace na talíři. Součástí Master Class bude seznámení s technologií studia a možnostmi jejího využití.
- Soutěžící si před začátkem svého soutěžního času vybere suroviny v zázemí studia.
- Soutěžící se seznámí s vybranými položkami a **začne běžet 45ti minutový interval**, kdy si připraví základní technologický postup přípravy, mise en place a název pokrmu.
- **Soutěžící může mít svého kolegu/kolegyni (commis) nebo učitele/trenéra, který mu pomůže s přípravou surovin na soutěžní úkol a s přípravou mise en place.**
- **V době přípravy na soutěžní úkol není možné využívat mobilního telefonu, on-line připojení či jiného komunikačního vybavení. Zároveň není přípustné, aby v průběhu vlastního soutěžního úkolu pomáhala další osoba.**
  - Po uplynutí **45ti** 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.**
  - 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 hlavních i doprovodných surovin.** Soutěžící tím prokazuje svoji 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.).
  - Všechny 4 porce soutěžící připraví na tři stejné talíře a jeden dle vlastního výběru z prezentace Premium Gastro, všechny tyto talíře zajistí pořadatel soutěže AKC ČR

Hodně štěstí v nejprestižnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

**Bc. Marek Svoboda**

předseda hodnotící komise oboru kuchař a certifikovaný komisař WACS.