



Tatranský klub a SZKC

vyhlasuje súťaž *Tatranský Kuchár 2019*

3.5. 2019

XXVIII. JARNÚ GASTRONOMICKÚ VÝSTAVU JEDÁL A CUKRÁRENSKÝCH VÝROBKOV

Hlavný sponzor súťaže:

- **Generálny partner súťaže :**
- Lunys s.r.o
- **Hlavný partner**
- Metro cash & carry
- **Hlavný partner pre gastro zariadenie :**
- A-Z Gastro a Fagor

Ďalší partneri Tatranského klubu kuchárov a cukrárov a súťaže *Tatranský kuchár 2019*

- Kotányi
- Fega Food
- Big Green Egg – Slovensko
- Zeus
- Chef Knives a Supernože.sk
- Slalom Rstaurant
- TMR
- ChefWorks
- Hotel a Stodola Koliba Gréta
- Amarena
- Culinary Dreams
- Rufus- Cheese & Wine

INFORMÁCIE

- **7.00 h** Štart prvých súťažiacich finálového kola *Tatranský Kuchár 2019*
- **10.00 h** Slávnostné otvorenie výstavy
- **10.30 – 14.30 h** Sprievodné akcie
- **16.00 – 18.00 h** Odovzdávanie cien a diplomov
- Ukončenie výstavy

Odporúčaná možnosť ubytovania v okolí:

- Hotel FIS ***
- Hotel Toliar ***
- Hotel Crocus ****
- Hotel Panorama****

Súťaž je vyhlásená v troch kategóriách:

I. kategória: **Kuchár Senior** - Profesionálni kuchári z hotelových a reštauračných zariadení

II. kategória: **Kuchár Junior** - Žiaci stredných, hotelových a učňovských odborných škôl

III. kategória: **Cukrár Junior** - Žiaci stredných, hotelových a učňovských odborných škôl

Každý súťažiaci obdrží jeden vstup zdarma pre doprovod

Informácie o súťaži

1.Zápisné na súťaž v kategórií I,II,III :

1. **JUNIOR 15 €** - uhradiť pri prezentácii
 2. **(nečlen SZKC) SENIOR 25 €** - uhradiť pri prezentácii
 3. **(člen SZKC) SENIOR 20 €** - uhradiť pri prezentácii
- pre každého súťažiaceho a jednu sprievodnú osobu bude v rámci zápisného zabezpečený obed v degustačných stanoch
 - pre ostatných účastníkov bude možnosť zakúpenia obedu v degustačných stanoch
 - **pre výhercov sú pripravené veľké hodnotne ceny a zahraničná stáž**

2.Výberové kolo:

Kontaktovaní budú iba postupujúci súťažiaci najneskôr do **28.4. 2019**

Prihlášku a kalkuláciu je potrebné zaslať e-mailom **najneskôr do 25. apríla 2019**

3. Finálové kolo

Bude sa konať na 28. ročníku Jarnej gastronomickej výstave jedál a cukrárenských výrobkov Tatranského Klubu – SZKC, v **Slalom Restaurant** – gastronomický komplex lyžiarskeho areálu Štrbské pleso **dňa 3.5.2019**

Vstupné pre verejnosť : 2€



Výberové kolo

Každý súťažiaci musí do 25.04. 2019 zaslať na email

[Karol Sklenár –Predseda Tatranského klubu \(0917 955 384\)](mailto:tatranskyklub@gmail.com)

[e-mail: tatranskyklub@gmail.com](mailto:tatranskyklub@gmail.com)

- Vypracovanú kalkuláciu na 3 porcie
- Riadne vyplnenú prihlášku s menom súťažiaceho, adresou školy alebo zariadenia, za ktoré bude súťažiť, telefónnym číslom na kontaktovanie v prípade postupu a ak je to v možnostiach aj emailovou adresou.

Finálové kolo

- Finálového kola sa zúčastnia finalisti z každej kategórie, na základe výberu Vami zaslaných kalkulácií súťažného jedla odbornou porotou.
- Odborná porota bude zastúpená z členov regionálnych klubov **SZKC** aj na **28. Jarnej gastronomickej výstave, dňa 03.05.2019** v **Slalom Restaurant, Štrbské Pleso**
- **Vít'az súťaže Tatranský Kuchár 2019 v kategórii Senior- teplá kuchyňa automaticky postupuje do finálového kola súťaže „Majster kuchár „, ktoré vyhlásia Centrála SZKC spolu s Bratislavským klubom SZKC v rámci súťaží na Danubius GASTRO 2020 v Bratislave.**



Podmienky a priebeh súťaže Kuchár SENIOR a JUNIOR

Kategória I. a II. Kuchár Senior a Kuchár Junior

Súťaž pozostáva z prípravy **3 porcií rovnakého hlavného jedla.**

Povinné suroviny sú určené:

- **Prepelica (môže byť vykostená, nevykostená)**
- **Smrekové výhonky**
- **Šafran (zabezpečuje sponzor firma Kotányi)**
- **Ostatné suroviny podľa vlastného uváženia, sezónnosť surovín nie je povinná**
- **Pracovný čas 50 minút, nezaráta sa 5 minút na prípravu a 5 minút na upratanie pracovísk.**
- **Pri nedodržaní pracovného času bude súťažiaci diskvalifikovaný.**
- **Je dovolené mať predpripravené suroviny napr.:**
 - zelenina očistená a umytá - nie nakrájaná, (zemiaky očistené a umyté - nie nakrájané)
 - mäso očistené - nie narezané, naklepané, vyformované, naplnené,
 - omáčky predvarené v malom množstve (fondy – nie už hotové pripravené k zohriatiu),
 - časti príloh - cesta môžu byť predpečené, predpripravené, ale musia sa ešte tepelne spracovať.
- **Každý súťažiaci si všetky suroviny na prípravu jedla donesie na vlastné náklady, rovnako aj pracovné pomôcky potrebné pri príprave (hrnce, panvičky /vhodné na INDUKCIU/ misky, metličky, varešky, naberačky, pracovné dosky, tanieri, vlastnú kuchynskú technológiu /len na 230V/....) alebo o to požiada vysielajúcu organizáciu alebo školu. NIE - Mikrovlnné rúry**
- **Každý súťažiaci je povinný vystupovať pri súťaži v kuchárskej uniforme, ktorá by mala pozostávať: kuchárske nohavice, rondon, kuchárske topánky, čiapka, zástera.**



Pracovná technológia poskytnutá organizátorom súťaže:

- Pracovný stôl 1800 x 80 x 90 mm
- Chladiaci stôl
- Profi **Indukčná** Dvojplatnička 2 x 3,5 kw
- Zásuvka na pracovne náradie
- Smetný kôš
- Zásuvka na predhrev tanierov
- 2 ks zásuvka 230V
- Konvektomat firmy **FAGOR**
- Je možné si doniesť vlastné elektrické zariadenie (mixér, kúter, indukciu a iné) pripojiteľné len na 230V.

Hodnotiace kritéria a body

• Predpríprava pracoviska, kalkulácie	10 bodov
• Hygiena	10 bodov
• Správnosť technologických postupov	20 bodov
• Chuť jedla, estetická úprava jedla	40 bodov
• <u>Kreativita jedla, ekonomika, hospodárnosť</u>	<u>20 bodov</u>
SPOLU	100 bodov

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS



Podmienky a priebeh súťaže Cukrár JUNIOR

Kategória III. Cukrár Junior

Zadanie:

- Príprava 3 porcií moderného reštauračného dezertu o maximálnej váhe 100g-jedna porcia vrátane omáčok a doplnkov

Je povolené:

- Upečené korpusy, nekrájané, netvarované
- Suroviny navážené
- Priniesť ozdobu z čokolády, cesta, atď. môžu byť pripravená
- Čerstvé ovocie umyté, nekrájané
- Ovocie v náleve, kandizovaná kôra a ovocie

Všeobecné pokyny:

- Priniesť receptúru 1 kópia pre porotu
- **Použiť povinnú surovinu: Čokoláda Callebaut a čerstvé jablko**
- 2 porcie sú určené pre komisiu na degustáciu
- 1 porcia bude vystavená, popis k dezertu si zabezpečí súťažiaci sám
- Váha dezertu vrátane ozdoby má zodpovedať súťažnému zadaniu
- Každý súťažiaci si prinesie vlastný inventár na prípravu, prezentáciu a degustáciu dezertu
- Súťažiaci si suroviny zabezpečí sám podľa vlastnej receptúry na vlastné náklady
- Súťažiaci je povinný si pripraviť a dopraviť suroviny na súťaž podľa platných hygienických predpisov
- Za stratu alebo poškodenie inventáru organizátor nezodpovedá
- Súťažiaci by mal pracovať odborne a organizovane podľa dôležitosti jednotlivých pracovných úkonov
- **Vybavenie zabezpečené organizátorom :**
- **stôl 2ks, kotlíkový šľahač DELONGHI , indukcia 2ks, mraziak**

Časový limit:

- Predpríprava 5 minút
- Samotná príprava a prezentácia 50 minút
- Úprava pracoviska, upratanie priestoru 5 minút
- Po prekročení časového limitu o viac ako 5 minút bude súťažiaci diskvalifikovaný

Bodové hodnotenie:

- Kontrola na mieste 5 bodov
- Funkčná a racionálna príprava, hygiena 15 bodov
- Práca, technika a činnosti pri príprave 10 bodov
- Prezentácia 20 bodov
- Chuť 50 bodov
- **Spolu 100 bodov**

Závazná prihláška



Závazná Prihláška Tatranský Kuchár 2019

bez podpísaného súhlasu so spracovaním osobných údajov prihláška nie je platná

V reštaurácii Slalom- Štrbské pleso dňa 03.05.2019

Prihlášku je potrebné čitateľne vyplniť a zaslať emailom, do 25.04.2019

1. Súťažiaci.....

E-mail.....

Poštová adresa.....

Telefón.....

SÚHLAS dotknutej osoby so SPRACÚVANÍM OSOBNÝCH ÚDAJOV účast' na vzdelávacej aktivite (školenie , kurz, súťaž)prevádzkovateľa

v zmysle čl. 6 ods. 1 písm. a) a čl. 7 Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES (všeobecné nariadenie o ochrane údajov)

Titul, meno, priezvisko: _____

Bydlisko: _____

Kontaktné údaje (mail, telefón): _____

Názov zamestnávateľa / školy: _____

Meno a priezvisko osoby pripravujúcej súťažiaceho na súťaž: _____

Meno a priezvisko sprevádzajúcej osoby: _____

svojim podpisom udeľujem prevádzkovateľovi **Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, IČO: 00584363, Gorkého 10, 811 01 Bratislava** (ďalej len: „prevádzkovateľ“) súhlas so spracúvaním mojich osobných údajov pre účel: verejné vyhodnocovanie súťaží a ostatných vzdelávacích aktivít, vedenie evidencie súťažiacich, účastníkov vzdelávacích aktivít, vzájomná komunikácia s nimi, zasielanie informácií týkajúcich sa súťaže, vzdelávacej aktivity, prípadného doplnenia alebo vysvetlenia podmienok súťaže, vzdelávacej aktivity a to vo vyššie uvedenom rozsahu.

Súhlasím

Nesúhlasím

Tento súhlas so spracúvaním osobných údajov je slobodne daným, konkrétnym, informovaným a jednoznačným prejavom mojej vôle, ktorý udeľujem na obdobie 3 roky od účasti v súťaži (od vyčerpania výhry), účasti na vzdelávacej aktivite. Po uvedenej lehote budú Vaše osobné údaje mechanicky zlikvidované (skartované) a nebudú ďalej spracúvané v žiadnej databáze.

Pred udelením súhlasu som bol/-a informovaný/-á o nasledujúcich skutočnostiach:

- moje osobné údaje nebudú poskytované príjemcom.
- moje osobné údaje, ktorých poskytnutie je dobrovoľné, budú uchovávané počas obdobia platnosti súhlasu a nebudú spracúvané na žiaden iný účel, než na ten, na ktorý boli získané.
- ako dotknutá osoba mám právo požadovať od prevádzkovateľa prístup k mojim osobným údajom, ktoré sa ma týkajú, právo na ich opravu alebo vymazanie alebo obmedzenie spracúvania, právo namietať proti spracúvaniu, ako aj právo na prenosnosť údajov.
- v odôvodnenom prípade mám ako dotknutá osoba právo podať sťažnosť dozornému orgánu, ktorým je Úrad na ochranu osobných údajov Slovenskej republiky.
- beriem na vedomie, že cezhraničný prenos mojich osobných do tretej krajiny sa neuskutočňuje.
- beriem na vedomie, že nedochádza k automatizovanému rozhodovaniu, vrátane profilovania.

Svoje právo kedykoľvek odvolať súhlas, a to aj pred uplynutím doby, na ktorú bol tento súhlas udelený, môžem ako dotknutá osoba uplatniť nasledujúcimi spôsobmi:

- a) emailovou žiadosťou zaslanou na adresu: szkc@szkc.sk
- b) telefonicky (+421 903 217 212 alebo
- c) zaslaním písomnej žiadosti na adresu sídla prevádzkovateľa s uvedením textu „GDPR - odvolanie súhlasu“ na obálke.

Odvolanie súhlasu nemá vplyv na zákonnosť spracúvania vychádzajúceho zo súhlasu pred jeho odvolaním.

V dňa:

podpis dotknutej osoby

V

Dňa 2019

Prihlášky zašlite na adresu alebo e-mailom :

predseda TK SZKC –Karol Sklenár

Liptovská Porúbka 59, Liptovský Hrádok

Tel: 0917 955 384

Email: tatraskyklub@gmail.com

Receptúra

Meno, priezvisko:

Názov školy/pracoviska:

Adresa:

Kategória:

Názov jedla:

.....

Ingrediencie:

Technologický postup: