



Střední škola
gastronomie, farmářství a služeb
Jeseník

pořádá

29. ledna 2025

**20. ročník soutěže odborných dovedností
cukrář – junior**

"O Priessnitzův dortík"

pod odbornou záštitou



**ASOCIACE KUCHAŘŮ A CUKRÁŘŮ ČR
POBOČKA BRNO**

ve spolupráci s partnery



pod záštitou hejtmana Olomouckého kraje



Termín: 29. 1. 2025 (středa)

Uzávěrka přihlášek: 20. 12. 2024

Místo: Kongresový sál, Priessnitzovy léčebné lázně Jeseník a.s.

Ředitelka soutěže: PhDr. Silvie Pernicová – ředitelka SŠ GFaS Jeseník

Program: 08:00 – 09:00 hodin

- příjezd a prezenze soutěžících
- losování soutěžních čísel
- instalace dovezených exponátů soutěžní disciplíny **A)**

09:00 - 10:00 hodin

- hodnocení soutěžní disciplíny **A)**

10:00 hodin - slavnostní zahájení soutěže

10:30 - 11:15 hodin

- praktický úkol – plnění soutěžní disciplíny **B)**

Pozn.: Tuto část soutěže absolvují soutěžící v předepsaném profesním oblečení.

Časový limit na nazdobení perníků je 45 minut.

Každý soutěžící si přiveze 2 ks nezdobených perníků libovolného tvaru o průměru (úhlopříčce) 20 cm, které při prezenci odevzdá organizátorům soutěže. Každému perníku bude přiřazeno číslo. Před zahájením soutěžní disciplíny **B) si každý soutěžící vylosuje čísla 2 ks perníků, které bude dále v rámci této soutěžní disciplíny zdobit glazurou.**

Glazuru si každý soutěžící přiveze s sebou – bílou, nebo barvenou.

11:15 - 12:15 hodin

- hodnocení soutěžní disciplíny **B)**
- přestávka pro soutěžící

12:15 - 13:00 hodin

- praktický úkol - plnění soutěžní disciplíny **C)**

Pozn.: Tuto část soutěže absolvují soutěžící v předepsaném profesním oblečení.

Časový limit na zhotovení 2 ks modelovaných figurek zvířátek je 45 minut.

Každý soutěžící si s sebou přiveze veškerý potřebný inventář pro práci s modelovací hmotou.

13:00 – 14:30 hodin

- hodnocení soutěžních exponátů disciplíny **C)**
- přestávka, raut

15:00 hodin

- vyhlášení výsledků a předávání cen, ukončení soutěže

1. Pravidla soutěže

- soutěž "O Priessnitzův dortík" pořádá Střední škola gastronomie, farmářství a služeb Jeseník ve spolupráci s AKC ČR - pobočka Brno
- odbornou záštitu udělila Asociace kuchařů a cukrářů ČR
- do soutěže se může přihlásit soutěžící, který je v den konání soutěže žákem školy poskytující vzdělávání v oboru cukrář/cukrářka
- soutěž je limitována počtem účastníků
- pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěžících
- startovné za jednotlivce a jeden doprovod činí 1000,- Kč (bude hrazeno při prezenci)
- jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou

2. Soutěžní disciplíny

A) Slavnostní dort na téma

Slavnostní dort na volné téma...

- výška slavnostního dortu min. 20 cm, max. 80 cm
- malý degustační vzorek o hmotnosti max. 1,5 kg
- veškeré části dortu musí být z jedlých surovin, přivezený exponát bude vystaven pod anonymním číslem
- soutěžící přiloží k soutěžnímu výrobku jeho složení, název, technologický postup výroby a vše ústně odprezentuje hodnotící komisi
- stojánky s názvy exponátů si zajistí soutěžící sami (názvy nutno vyplnit do přihlášky)

B) Soutěžní úkol: Zdobení perníku glazurou

- pódiová soutěž před veřejností v časovém limitu 45 minut
- 2 ks perníku
- tvary perníků se soutěžící dozví v okamžiku zahájení soutěžní disciplíny
- perník bude mít libovolný tvar, velikost je omezena průměrem (úhlopříčkou) 20 cm
- glazuru na zdobení (barevnou nebo bílou), si soutěžící přiveze s sebou

C) Soutěžní úkol: Zhotovení 2 ks modelovaných figurek zvířátek

- pódiová soutěž před veřejností v časovém limitu 45 minut
- soutěžící má za úkol v daném časovém limitu zhotovit 2 ks různých modelovaných figurek zvířátek o hmotnosti 100-150 g/1 ks z vlastní modelovací hmoty, kterou si může přivést již barevně upravenou

3. Další informace

- výstavní dort nemusí být naplněn shodnou náplní jako degustační výrobek, je na zvážení soutěžícího, zda náplň zvolí tukovou, a tím si zajistí optimální vzhled výrobku po celou dobu jeho vystavení, korpus a ostatní komponenty soutěžního dortu musí zůstat shodné s degustačním výrobkem
- na vlastní prezentaci dortu a pro zdobené perníku a modelování figurek si soutěžící přiveze veškerý potřebný inventář a pracovní pomůcky (pracovní desku, barvy, fixírku, štětce apod.)
- hotové výrobky bude soutěžící prezentovat na vlastním stojanu, tácku, porcelánu či míse, dekoraci a barevné ubrusy si zajistí podle svých možností každý soutěžící sám
- soutěž bude probíhat v časovém limitu: 45 minut (+ 10 minut na úklid pracoviště) - soutěžní disciplína B, 45 minut (+ 10 minut na úklid pracoviště) - soutěžní disciplína C
- soutěžící musí připravit své výrobky bez cizí pomoci v určeném časovém limitu, poté je prezentuje odborné porotě
- pořadatel zajistí prezentační stoly, pracovní stoly, bílé ubrusy, přívody elektrické energie (220 V), přívody vody – umývací prostory, lednice
- občerstvení pro soutěžící a doprovod bude zajištěno pořadatelem v průběhu soutěže
- likvidaci exponátů zajistí z hygienických důvodů pořadatel soutěže
- upozorňujeme soutěžící a jejich doprovod na nutnost ponechání vystavených exponátů na místě až do úplného skončení soutěže

4. Pracovní oblečení

- v souladu s předpisy o osobní hygieně pro práci v potravinářství
- s sebou si každý přiveze pracovní oděv, obuv, pokrývku hlavy

5. Hodnocení soutěžních disciplín

- hodnocení provádí odborná porota v čele s předsedkyní pí. Pavlínou Berzsiovou

Porota hodnotí:

- ☞ **chut', vůně** – posuzuje se vhodnost kombinace surovin, doplňků, kreativita, netradičnost, moderní technologické zpracování
- ☞ **vzhled** – dekorace, harmonická barevnost, celková kompozice
- ☞ **pracnost** – hodnotí se využití moderních technologií a profesionalita práce
- ☞ **čistota a hygiena** – profesní cukrářský vzhled, hygiena práce rukou, u pracovního stolu používání jen jednorázové utěrky
- ☞ **osobní zručnost** – profesionalita a vystupování, správné zacházení s pracovními pomůckami
- ☞ **do držení časového limitu a počtu stanovených kusů**

6. Ocenění

- vítězem soutěže se stává soutěžící, který získá nejvyšší počet bodů (po sečtení jednotlivých bodových ohodnocení) od všech porotců
- soutěžící, kteří se umístí na 1., 2. a 3. místě, získají pohár, diplom a věcné ceny od organizátora a partnerů soutěže

7. Další informace

Ubytování a strava:

Nabízíme možnost ubytování včetně snídaně, popř. večeře pro soutěžící a jejich doprovod na domově mládeže SŠGFaS Jeseník.

Ubytování a stravu je nutno objednat předem, cena bude stanovena na základě ceníku platného od 1. 1. 2025.

Kontakt: **Renata Bajzová** – asistentka ředitelky, tel. 584 487 709, info@sosjesenik.cz

Bližší informace a přihlášky:

Bc. Luděk Ungermann, vedoucí učitel odborného výcviku, ungermann@sosjesenik.cz
tel.: 584 487 733, mobil: +420 739 559 913

Lenka Juránková, UOV oboru cukrář, jurankova@sosjesenik.cz
tel.: 584 487 737, mobil: +420 775 087 890

V Jeseníku 8. 11. 2024

PhDr. Silvie Pernicová v. r.
ředitelka