

STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ
Dr. Beneše 413
290 01 PODĚBRADY



vyhlašuje 11. ročník mezinárodní gastronomické soutěže pro žáky středních odborných učilišť v oborech
kuchař, číšník, cukrář, barman

GASTRO PODĚBRADY 2017

Termín konání soutěže: 20. dubna 2017 (19. dubna – příprava)

**Místo konání soutěže: KONGRESOVÉ CENTRUM
KOLONÁDA PODĚBRADY**

Soutěžní úkoly:

OBOR KUČAŘ: SLAVNOSTNÍ RAUTOVÉ VÝROBKY PRO 6 OSOB

OBOR ČÍŠNÍK: SLAVNOSTNÍ TABULE PRO 2 OSOBY

OBOR CUKRÁŘ: SLAVNOSTNÍ DORT

**PRO VŠECHNY OBORY (KROMĚ OBORU BARMAN), tzn. PRO OBOR KUČAŘ,
ČÍŠNÍK A CUKRÁŘ JE VYHLÁŠENO JEDNOTNÉ TÉMA:**

> UMĚNÍ ŽÍT <

OBOR BARMAN: LONG DRINK (ALKOHOLICKÝ)
S POUŽITÍM NEALKOHOLICKÉHO BOHEMIA SEKTU

Přihlášky:

Závaznou přihlášku do soutěže je třeba doručit poštou nebo e-mailem **nejpozději do 31. 3. 2017** na adresu: SOU společného stravování, Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady, e-mail: vedeniov@soupydy.cz nebo: admin@soupydy.cz

Kontaktní osoby: Radoslav Číla, Ivana Fríblová, tel. +420 314 314 900, +420 602 104 835, +420 605 210 931

e-mail: vedeniov@soupydy.cz

Startovné: 100,-- Kč za soutěžícího bude vybráno při prezentaci

11. ročník



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČŇOVSKÝCH ŠKOL

PROPOZICE SOUTĚŽÍ JEDNOTLIVÝCH UČEBNÍCH OBORŮ

OBOR KUCHAR:

Slavnostní rautové výrobky studené kuchyně pro 6 osob - Soutěžní úkol pro družstvo dvou žáků. Veškeré suroviny i inventář si každá škola zajistí sama. Doporučujeme přivést polotovary výrobků a na místě je pouze dohotovit, dozdobit. Slavnostní rautové výrobky budou sloužit jako výstavní exponát, každé družstvo předloží hodnotící komisi degustační vzorky – od každého druhu 2 ks. Součástí soutěže je i ústní obhajoba. Stůl (75 x130cm) s vystavenými exponáty bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označen anonymně pouze číslem.

OBOR ČÍŠNÍK:

Slavnostní tabule pro dvě osoby - Soutěžní úkol pro družstvo dvou žáků. Veškerý inventář a květinovou výzdobu si každá škola zajistí a hradí sama. Organizátor poskytne stůl o rozměru 75 x 130 cm na tabuli, restaurační židle a v případě požadavku i další stůl 80 x 80 cm jako dekorační. Je povoleno použití vlastního stolu a židlí. Povinnou součástí jsou 2 ks menu na tabuli. Žáci budou svou tabuli a menu ústně obhajovat. Tabule bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označena anonymně pouze číslem.

OBOR CUKRÁŘ:

Slavnostní dort - Soutěžní úkol pro družstvo dvou žáků. Hmotnost dortu není omezena. Nutno připravit 3 malé degustační vzorky ze stejných surovin, které byly použity k výrobě dortu. Veškeré části dortu musí být z jedlých surovin. Povoleno je použití stuh, floristických pásků, drátků a pestíků na výrobu květin. Výstavní exponát doporučujeme přivést hotový, případně ho pouze dozdobit na místě. Veškeré suroviny a inventář si každá škola zajistí a hradí sama. Součástí soutěže je i ústní obhajoba. Stůl (75 x130cm) s vystaveným exponátem bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označen anonymně pouze číslem.

OBOR BARMAN: BOHEMIA SEKT PODĚBRADY CUP - Soutěž jednotlivců.

Úkolem je připravit 4 porce dlouhého alkoholického nápoje podle vlastní originální receptury v časovém limitu 6 minut. Povinnou surovinou je BOHEMIA SEKT NEALKOHOLICKÝ nebo BOHEMIA SEKT NEALKOHOLICKÝ ROSÉ, kterou poskytne sponzor firma Bohemia Sekt. Všechny další suroviny, zdobení, inventář na přípravu a sklo na podávání nápoje si zajistí každá škola sama.

ČASOVÝ HARMONOGRAM

STŘEDA 19. 4. 2017

10.00 - 16.00 možnost instalovat slavnostní tabule nebo si připravit soutěžní stůl

ČTVRTEK 20. 4. 2017 (soutěžní den):

6.00 – 8.00 prezentace soutěžních družstev
dokončení slavnostních tabulí
dohotovení a instalace soutěžních výrobků oborů kuchař
a cukrář

8.00 – 10.00 hodnocení nezávislých odborných komisí, obhajoby soutěžních
družstev
prezentace barmanů, losování, informace, příprava na soutěž

10.00 SLAVNOSTNÍ ZAHÁJENÍ VÝSTAVY

10.15 – 14.00 barmanská soutěž

14.15 – 15.00 běh číšníků na kolonádě a doprovodný program

15.15 – 16.00 vyhodnocení soutěže ve všech oborech

od 16.00 ukončení výstavy a úklid výstavních prostor

11. ročník



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČŇOVSKÝCH ŠKOL

**PŘIHLÁŠKA NA SOUTĚŽ ŽÁKŮ STŘEDNÍCH ODBORNÝCH UČILIŠŤ
GASTRO PODĚBRADY 2017
(KONGRESOVÉ CENTRUM 20. 4. 2017)**

Název školy a adresa:
.....PSČ
Tel./fax: E-mail
Zodpovědná – kontaktní osoba:

SOUTĚŽÍCÍ OBOR KUCHAR/KA:

Příjmení a jméno žáka: ročník:
1.
2.
požadujeme soutěžní stůl opatřit scertou ANO NE

SOUTĚŽÍCÍ OBOR CUKRÁŘ/KA:

1.
2.
požadujeme soutěžní stůl opatřit scertou ANO NE

SOUTĚŽÍCÍ OBOR ČÍŠNÍK/SERVÍRKA

1.
2.

Vjezd ke Kongresovému centru není možný bez povolení MÚ, které musí být dopředu vyřízeno. Napište prosím závazně SPZ auta a zaškrtněte datum, na které chcete povolení zařídit. Pozdější úpravy nejsou možné.

SPZ 19. 4. 20. 4.

PŘIHLÁŠKA NA STRAVOVÁNÍ:

Požadujeme zajištění obědů na den 20. 4. 2017 v počtu (cca)
Počet může být orientační a lze ho upravit ráno při prezentaci.

Soutěžící zároveň s podáním přihlášky udělují souhlas s pravidly soutěže, použitím osobních údajů (jméno, příjmení, škola), pořízením fotografií a nemají námitek proti zveřejnění těchto informací a obrazového materiálu k propagačním účelům této akce.

11. ročník



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČŇOVSKÝCH ŠKOL

BARMANSKÁ SOUTĚŽ

(kategorie „Junior“)

Propozice soutěže: BOHEMIA SEKT Poděbrady cup 2017

- **Místo soutěže:** Kongresové centrum (Kolonáda) Poděbrady.
- **Datum konání:** 20. 4. 2017, prezentace soutěžících od 8:00 hodin, zahájení soutěže v 10:15 hodin.
- **Pořadatel:** SOU společného stravování Poděbrady, Dr. Beneše 413
- **Typ nápoje:** Long drink (upřesnění: alkoholický nápoj s maximálním obsahem alkoholu do 4cl v jedné porci a s povinným použitím Bohemia Sektu nealkoholického nebo Bohemia Sektu nealkoholického rosé)
- **Množství porcí:** 4 porce.
- maximálně 6 komponentů (mimo ledu) včetně stříků a zástríků.
- **Sklo:** vlastní – každý soutěžící si zajistí své vlastní sklo.
- **Možnosti přípravy:** klasický shaker, boston shaker, míchací sklenice, přímo do skla.
- **Časový limit:** 6 minut na přípravu 4 porcí.
- **Ozdoba nápoje:** ozdoby na nápoje připraví a zkompletuje soutěžící během 15 minut v zázemí před vlastním vystoupením, nejsou povoleny ozdoby vyrobené dopředu a mimo tento pracovní prostor
- **Led:** pořadatel zajistí klasický led, v případě potřeby ledové tříště k přípravě nápoje, je nutné tento požadavek uvést v přihlášce.
- **Ostatní:** každý soutěžící připraví 4 porce svého originálního nápoje a je povinen použít Bohemia Sekt nealkoholický nebo Bohemia Sekt nealkoholický rosé - dodá sponzor soutěže. Veškeré ostatní suroviny a barmanské pomůcky si každá škola zajistí sama.
- Do přihlášky je třeba uvést **název nápoje** – nejlepší obchodní název bude vyhodnocen.
- Soutěžící vystoupí ve vhodném oblečení (klubovém, školním, barovém, případně reklamním oblečení, apod.) s dlouhým rukávem.
- **PŘIHLÁŠKY: Závaznou přihlášku zašlete nejpozději do 31. 3. 2017** poštou na adresu: SOU společného stravování, Dr. Beneše 413/II, 29001 Poděbrady nebo na e-mail: vedenio@soupydy.cz nebo admin@soupydy.cz. Žádáme vás také, abyste v přihlášce uvedli několik informací o soutěžícím (záliby apod.), abychom ho mohli během jeho vystoupení představit publiku.
- **Počet soutěžících** – upozorňujeme, že maximální počet startujících je 30 (o zařazení do soutěže bude rozhodovat datum podání přihlášky).
- V případě nejasností či dotazů volejte na tel. číslo +420 314 314 900, +420 602 104 835 p. Číla.

Těšíme se na setkání s vámi a v soutěži samotné přejeme předem mnoho úspěchů!!!

PŘIHLÁŠKA
Barmanská soutěž – kategorie junior
BOHEMIA SEKT Poděbrady cup
20. 4. 2017

Jméno a příjmení:

Škola:

Ročník/třída:

Typ nápoje: LONG DRINK (alkoholický)

Název nápoje:

Množství:

Produkt:

Výrobce:

1.	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____
4.	_____	_____	_____
5.	_____	_____	_____
6.	_____	_____	_____

Dekorace nápoje:.....

Způsob přípravy (zakroužkujte): přímo ve skle mích. sklenice shaker boston shaker

Požadavek na druh ledu (zakroužkujte): klasický ledová tříšť

Informace o soutěžícím (zájmy, záliby, koníčky, zajímavosti):

.....

.....

.....

Podpis soutěžícího.....

Soutěžící zároveň s podáním přihlášky udělují souhlas s pravidly soutěže, použitím osobních údajů (jméno, příjmení, škola), pořízením fotografií a nemají námitek proti zveřejnění těchto informací a obrazového materiálu k propagačním účelům této akce.

11. ročník



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČŇOVSKÝCH ŠKOL

DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

- hodnocení zkušebních komisí u oboru kuchař, cukrář a číšník bude probíhat anonymně a po dobu hodnocení, tzn. od 8:00 hod. do 10:00 hod., v místnosti s vystavenými soutěžními exponáty a tabulemi zůstanou pouze soutěžící; žádáme doprovod soutěžících, aby vzal tento fakt na vědomí a na dobu od 8:00 hod. do 10:00 hod. opustil místnost s vystavenými soutěžními exponáty a tabulemi a tím dopřál komisím klid pro hodnocení
- po zhodnocení (ne dříve, jak v 10:00 hod.) opatří každá škola své vystavované exponáty a tabule názvem a logem školy, případně i dalším popisem
- pro veřejnost je výstava otevřená od 10:00 hod do 16:00 hod, upozorňujeme, že výstavní exponáty **NELZE UKLÍZET DŘÍVE** než v 16:00 hod. Po skončení soutěže a výstavy si každé družstvo svůj výrobek odveze nebo zlikviduje
- slavnostní tabule **doporučujeme** instalovat v Kongresovém centru (na Kolonádě) již 19. 4. 2017 od 10:00 do 16:00 hodin, dokončení je možné 20. 4. 2017 od 6:00 do 8:00 hod.
- rozměr stolu na prezentaci výrobků oboru kuchař a cukrář je 75 x 130 cm, na přihlášku uveďte, zda si přejete váš prezentační stůl oscertovat, instalace výrobků na stoly v Kongresovém centru je možná 20. 4. 2017 od 6:00 do 8:00 hod.
- v každé kategorii nastoupí soutěžící v předepsaném pracovním, nebo vhodném profesním soutěžním oblečení a celková úprava musí odpovídat požadavkům pracovníka v gastronomii
- každý soutěžící se při prezentaci (zápisu do soutěže) prokáže dokladem totožnosti a zdravotním průkazem
- stravování: v den soutěže je možné zajistit oběd (ve ŠJ Labenka) v ceně 60,-- Kč, počet obědů prosíme poznamenat na přihlášku, placení proběhne při prezentaci. Během dne bude soutěžícím k dispozici lehké občerstvení. Na závěr soutěžního dne (po vyhlášení výsledků soutěží) bude u baru s občerstvením soutěžícím a doprovodu vydávána odpolední svačina – smažený řízek, okurka, chléb.