

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



vyhlašuje 14. ročník mezinárodní gastronomické soutěže pro žáky středních odborných učilišť v oborech
kuchař, číšník, cukrář, barman

GASTRO PODĚBRADY 2023

Termín konání soutěže: 27. dubna 2023 (26. 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:**

>600 let od narození krále Jiřího z Poděbrad<

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

Přihlášky:

závaznou přihlášku do soutěže je třeba doručit poštou nebo emailem **nejpozději do 5. 4. 2023** na adresu: SOU společného stravování, Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady, email: admin@soupsy.cz

Kontaktní osoby: Ivona Hrabětová, tel. 314 314 920, 702 088 872
Radoslav Číla, tel. 314 314 900, 602 104 835

Startovné: 150,-- Kč za soutěžícího bude vybráno při prezentaci

V příloze zasíláme: přihlášky do soutěže
propozice a časový harmonogram
doplňující informace

14. ročník



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČENOVSKÝCH ŠKOL

PROPOZICE SOUTĚŽÍ JEDNOTLIVÝCH UČEBNÍCH OBORŮ

OBOR KUČAŘ:

Slavnostní rautové výrobky studené kuchyně pro 6 osob - soutěžní úkol pro družstvo dvou žáků. Veškeré suroviny a inventář si každá škola zajistí sama. Doporučujeme přivést hotové výrobky a případně je na místě pouze 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. Ubrus na tabuli a dekorační stůl a případně i sukni si každá škola zajistí sama. 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 26. 4. 2023

9.00 - 14.00 možnost instalovat slavnostní tabule nebo si připravit soutěžní stůl

ČTVRTEK 27. 4. 2023 (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

BARMANSKÁ SOUTĚŽ

(kategorie „Junior“)

Propozice soutěže: BOHEMIA SEKT Poděbrady cup 2023 – 4. ročník

Místo soutěže: Kongresové centrum (Kolonáda) Poděbrady.

- **Datum konání:** 27. 4. 2023, prezentace soutěžících od 8.00 hodin, zahájení soutěže v 10.15 hodin.
 - **Pořadatel:** SOU společného stravování Poděbrady, Dr. Beneše 413.
 - **Typ nápoje:** Long drink (obsah 15–35cl), (upřesnění: alkoholický nápoj s maximálním obsahem alkoholu do 4cl v jedné porci a s povinným použitím **min. 7cl** Bohemia Sektu nealkoholického nebo Bohemia Sektu nealkoholického rosé v jedné porci).
 - Nutné použít bázi (alkoholová složka nad 37,5% alkoholu).
 - Nutné použít min. 1 modifikátor (bitter's, likéry, vermuty apod.)
 - **Množství porcí:** 4 porce.
 - maximálně 6 komponentů (mimo ledu) včetně stříků a zástříků.
 - **Sklo:** vlastní – každý soutěžící si zajistí své sklo podle vlastního uvážení.
 - **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 5. 4. 2023** poštou na adresu: SOU společného stravování, Dr. Beneše 413/II, 29001 Poděbrady nebo na email: admin@soupsy.cz.
 - **Počet soutěžících** – Upozorňujeme, že maximální počet startujících je 25 (o zařazení do soutěže bude rozhodovat datum podání přihlášky).
- Žádáme vás také, abyste v přihlášce uvedli několik informací o soutěžícím (záliby apod.), abychom ho mohli během jeho vystoupení představit publiku.
- V případě nejasností či dotazů volejte na tel. číslo 314 314 900, 602 104 835 p. Číla.

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

14. 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
- v zájmu anonymity prosíme, aby při hodnocení (8.00 – 10.00 hod.) soutěžící **neměli pracovní oblečení opatřené logem školy, v případě vyšitého loga toto přelepte**
- po zhodnocení (ne dříve, než 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 26. 4. 2023 od 9.00 do 14.00 hodin, dokončení je možné 27. 4. 2023 od 6.00 do 8.00 hod.
- rozměr stolu na prezentaci výrobků oboru kuchař a cukrář je 75 x 130 cm, instalace výrobků na stoly v Kongresovém centru je možná 27. 4. 2023 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 80,-- 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.