

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



vyhlašuje 15. ročník mezinárodní gastronomické soutěže pro žáky středních odborných učilišť v oborech
kuchař, číšník, cukrář, barman

GASTRO PODĚBRADY 2024

Termín konání soutěže: 18. dubna 2024 (17. dubna – příprava)

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

Soutěžní úkoly:

OBOR KUČAŘ: SLAVNOSTNÍ RAUTOVÉ VÝROBKY PRO 5 OSOB

OBOR ČÍŠNÍK: SLAVNOSTNÍ TABULE PRO 2 OSOBY

OBOR CUKRÁŘ: FANTASY DORT

PRO OBOR KUČAŘ, ČÍŠNÍK A CUKRÁŘ JE VYHLÁŠENO JEDNOTNÉ TÉMA:

< Krása ledu >

OBOR BARMAN: AFTER DINNER COCKTAIL (alkoholický)

Přihlášky:

závaznou přihlášku do soutěže je třeba doručit poštou nebo naskenované emailem **nejpozději do 22. 3. 2024** na adresu: SOU společného stravování, Dr. Beneše 413/II, 290 01 Poděbrady, email: admin@soupdy.cz

Kontaktní osoby: Ivona Hrabětová, tel. 314 314 920, 702 088 872 (organizační informace)
Karel Diviš, tel. 314 314 900, 602 104 835 (odborné dotazy)

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

V příloze zasíláme přihlášky do soutěže.

15. ročník



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČŇOVSKÝCH ŠKOL

PROPOZICE SOUTĚŽÍ JEDNOTLIVÝCH UČEBNÍCH OBORŮ

OBOR KUCHAŘ:

Slavnostní rautové výrobky studené kuchyně vyhotovené v pěti druzích pro 5 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 x 130 cm) 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:

FANTASY 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 pásek, 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 x 130 cm) s vystaveným exponátem bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označen anonymně pouze číslem.

OBOR BARMAN: soutěž jednotlivců. Úkolem je připravit 3 porce **AFTER DINNER COCKTAIL** podle vlastní originální receptury v časovém limitu 5 minut. Povinnou surovinou je sirup MONIN. Všechny suroviny, zdobení, inventář na přípravu a sklo na podávání nápoje si zajistí každá škola sama.

Obsah nápoje 6 - 10 cl • Typ skla: V-shape (nebarevné sklo na nožce) • Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky • Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor (bitters, likéry, vermuty, sirupy) apod. • Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci • Maximální počet jednotlivých surovin je 6 včetně stříků a kapek nebo barových lžic • Použití likéru jako báze je povoleno.

BARMANSKÁ SOUTĚŽ

(kategorie „Junior“)

Propozice soutěže: AFTER DINNER COCKTAIL 2024

Místo soutěže: kongresové centrum Lázeňská kolonáda Poděbrady

- **Datum konání:** 18. 4. 2024, prezentace soutěžících od 8.00, v 9.00 hod. losování pořadí barmanů, zahájení soutěže v 10.30 hodin
- **Pořadatel:** SOU společného stravování Poděbrady, Dr. Beneše 413/II
- **Typ nápoje:** AFTER DINNER COCKTAIL (**obsah 6 - 10 cl**), (upřesnění: alkoholický nápoj s maximálním obsahem alkoholu do **4cl** v jedné porci a s povinným použitím **Moninu**)
- **Množství porcí:** 3 porce
- Receptura musí obsahovat min. 2 a max. 4 alkoholické složky. Dále musí obsahovat min. 1 modifikátor (bitters, likéry, vermuty a sirupy...)
- maximálně **6 komponentů** (mimo ledu) včetně stříků a zástříků, kapek nebo barových lžic
- **Sklo:** V-shape (Martini sklenice s tenkou dlouhou nožkou, bezbarvé sklo) – každý soutěžící si zajistí své sklo
- **Možnosti přípravy:** klasický shaker, boston shaker, míchací sklenice, přímo do skla
- **Časový limit:** 5 minut na přípravu 3 porcí
- **Ozdoba nápoje:** ozdoby na nápoje připraví a zkompletuje soutěžící během 10 minut v zázemí před vlastním vystoupením, nejsou povoleny ozdoby vyrobené dopředu a mimo tento pracovní prostor
- **Led:** pořadatel zajistí **klasický led (kostky)**. V případě potřeby ledové tříště, nebo jiného druhu ledu k přípravě nápoje, si každý účastník nadrtí led samostatně v zázemí vlastním mlýnkem apod., kde bude zajištěn mrazící pult.
- **Ostatní:** každý soutěžící připraví **3 porce** svého originálního nápoje dle vlastní fantazie a je povinen použít sirup **MONIN**. Veškeré 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 22. 3. 2024** poštou na adresu: SOU společného stravování, Dr. Beneše 413/II, 29001 Poděbrady nebo naskenované na email: admin@soupy.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. Diviš.

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

15. ročník



Gastro Poděbrady
MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽNÍ PŘEHLEDKA
UČŇOVSKÝCH ŠKOL

ČASOVÝ HARMONOGRAM

STŘEDA 17. 4. 2024

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

ČTVRTEK 18. 4. 2024 (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**

10.30 - 14.00 barmanská soutěž, přehlídka kuchařských a cukrářských výrobků a soutěžních tabulí pro veřejnost

14.30 - 15.00 běh číšníků na kolonádě a doprovodný program

15.30 - 16.00 vyhodnocení soutěže ve všech oborech

od 16.00 ukončení výstavy a úklid výstavních prostor

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 10.30 hod do 15.30 hod, upozorňujeme, že výstavní exponáty **NELZE UKLÍZET DŘÍVE** než po vyhlášení výsledků. Po skončení soutěže a výstavy si každé družstvo svůj výrobek odveze nebo zlikviduje.
- slavnostní tabule **doporučujeme** instalovat v Kongresovém centru již 17. 4. 2024 od 9.00 do 14.00 hodin, dokončení je možné 18. 4. 2024 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 18. 4. 2024 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
- stravování: v den soutěže je možné zajistit oběd (ve ŠJ Labenka) v ceně 85,- 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 – bageta s kuřecím masem, zeleninou a dresinkem.