

Střední odborná škola stravování Říčany s.r.o.
Jiráskova 1519/8, 251 01 Říčany



Propozice k 1. ročníku gastronomické soutěže středních odborných škol

GASTRO ŘÍČANY

Termín konání: 21. listopadu 2023

Kde: Kulturní centrum Labuř, 17. listopadu 214, 251 01 Říčany

Časový harmonogram:

Úterý 21. 11. 2023

5:45	otevření sálu
6:00 – 9:00	příprava výrobků a prezentací
9:00 – 10:00	hodnocení odborné poroty
10:00	otevření pro veřejnost a oficiální zahájení soutěže
10:00 – 10:30	úvodní slovo (představení soutěže, sponzorů)
10:30 – 10:40	hudební vystoupení
10:40 – 10:50	barmanská show
11:00 – 14:00	barmanská soutěž
14:00 – 15:30	doprovodný program (soutěž ve šlehání bílků)
15:30 – 16:00	slavnostní vyhodnocení soutěže

V rámci celého dne proběhne doprovodný program (soutěž v krájení cibule, šlehání bílků a charitativní dražba dortů, pořádaná organizací Dortem proti rakovině, zastoupená p. Jiřím Zahradníkem).

Téma soutěže (kuchař, číšník a cukrář): Podzim v gastronomii

Moderátorem celého dne bude **René Kekely**.

Sledujte naše webové stránky, kde budeme průběžně aktualizovat informace

Webové stránky: www.sosricany.cz/gastro-ricany





Propozice jednotlivých soutěžních kategorií

OBOR KUCHAŘ

Soutěžní družstvo složené ze 2 žáků připraví vhodný studený předkrm, který bude obsahovat alespoň 2 z určených surovin. Určené suroviny jsou: brambory, houby, dýně. Družstvo připraví 10 kusů předkrmů určených na soutěžní stůl a dále 3 degustační předkrmů pro porotu. Veškeré suroviny a inventář si každá škola zajistí a hradí sama. Doporučujeme přivést hotové výrobky a případně je na místě dozdobit.

Součástí soutěže je i ústní obhajoba, při které bude družstvo obhajovat použití určených surovin i zvolené technologické a pracovní postupy.

Každý soutěžící si vezme kuchařský nůž s sebou.

Stůl 80 x 80 cm (poskytne organizátor) s vystavenými exponáty bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označen anonymně pouze číslem. Poté bude tabule označena názvem školy/ logem, které si každá škola zajistí sama.

OBOR ČÍŠNÍK

Soutěžní družstvo složené ze 2 žáků sestaví slavnostní tabuli včetně menu k tématu „17. listopad“ pro 2 osoby. Veškerý inventář a výzdobu si každá škola hradí a zajišťuje sama. Organizátor poskytne stůl o rozměru 80 x 80 cm na tabuli a židle. 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 k určenému tématu. Žáci budou svou tabuli a menu ústně obhajovat.

Tabule bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označena anonymně pouze číslem. Poté bude tabule označena názvem školy/ logem, které si každá škola zajistí sama.

OBOR CUKRÁŘ

Soutěžní družstvo složené ze 2 žáků v oboru cukrář připraví cukrářský jednorporcový zákusek. Zhotovený cukrářský výrobek včetně všech částí musí obsahovat jedlé suroviny. Určenými surovinami jsou hruška, bílá čokoláda a kokos. Alespoň 2 z uvedených surovin musí být použity v soutěžním výrobku. Družstvo připraví 10 kusů výrobků určených na soutěžní stůl a dále 3 degustační výrobky pro porotu. Veškeré výrobky doporučujeme přivést již hotové a na místě pouze dozdobit. Suroviny a inventář si každá škola zajistí a hradí sama.

Součástí soutěže je i ústní obhajoba, při které bude družstvo obhajovat použití určených surovin, které budou uvedeny v seznamu použitých surovin, a zvolené technologické a pracovní postupy.

Stůl 80 x 80 cm (poskytne organizátor) s vystaveným exponátem bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označen anonymně pouze číslem. Poté bude tabule označena názvem školy/ logem, které si každá škola zajistí sama.

OBOR BARMAN:

Soutěžící v časovém limitu 7 minut připraví 5 porcí dlouhého míchaného nápoje, jehož povinnou součástí bude Kinley Tonic, který poskytne pořadatel. Pořadatel pro soutěžící zajistí led (kostkový), ledovou tříšť si soutěžící v případě potřeby hradí a zajišťují sami. Veškerý inventář na přípravu, zdobení a sklo pro servis nápojů si zajišťuje každá škola sama.



Sestavený dlouhý nápoj o objemu 20-35 cl musí obsahovat Kinley Tonic, který je povinnou součástí nápoje. Míchaný dlouhý nápoj bude obsahovat max. 5 složek včetně zástříků. Do složek se nezapočítává led a dekorace. Pořadatel zajišťuje pouze Kinley Tonic a kostkový led, vše ostatní včetně inventáře pro servis si zajišťuje soutěžící škola sama.

Dekorace pro míchané nápoje je nutné připravit v zázemí před samotnou soutěží v časovém limitu 10 minut. Není povoleno použití již připravených dovezených dekorací. V přihlášce bude uveden název sestaveného nápoje. Při vystoupení bude soutěžící vhodně profesně oblečen.

K soutěžím se, prosím, přihlašte pomocí závazné přihlášky (viz příloha k propozicím)

Informace k přihláškám:

Termín pro přihlášení k soutěžím je nejpozději do **15. 9. 2023**

Vyplněnou přihlášku zasílejte elektronicky na e-mail: **gastro@sosricany.cz** nebo datovou schránkou **6gw4t6f**.

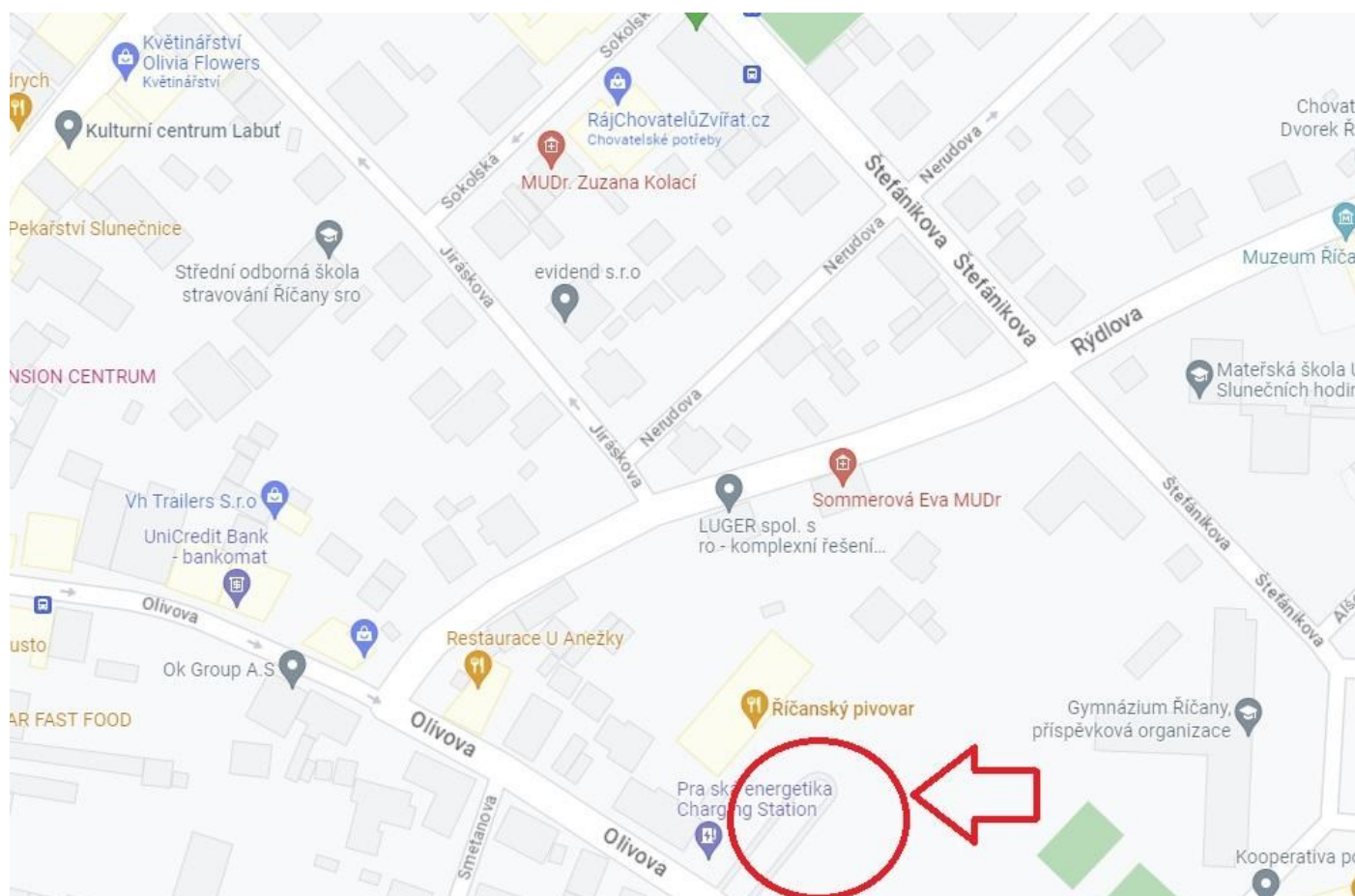
Po přijetí přihlášky vám obratem potvrdíme její přijetí a registrace k soutěžím.

Platba:

Účastnický poplatek činí 250 Kč (za každého soutěžícího). Platba bude probíhat hotově na místě.

Parkování:

Parkování během celého dne bude možné na parkovišti, viz mapa



Důležité informace:

Soutěžící musí být oblečeni do profesního oblečení a mít u sebe zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Vykládka je možná od 5:45 do 9:00 u zadního vchodu do KC Labuť z ulice Jiráskova.

Sledujte naše webové stránky, kde budeme průběžně aktualizovat informace.

Další informace poskytneme na tel. čísle +420 603 710 168, nebo +420 604 322 877.

Webové stránky: <https://www.sosricany.cz/gastro-ricany>

Facebook: <https://www.facebook.com/sosricany>

Instagram: https://www.instagram.com/skola_stravovani_ricany

E-mail: gastro@sosricany.cz

Garant soutěže: Lenka Hrušková, jednatelka školy

Tel.: +420 603 710 168

E-mail: l.hruskova@sosricany.cz

Těšíme se na setkání s Vámi

V Říčanech 28. června 2023

Mgr. Daniel Vančura, MBA

ředitel školy

