GASTRO LIPTOV 2026

Propozície pre súťažnú kategóriu
KUCHÁR JUNIOR

Súťaž je určená žiakom stredných odborných škôl a hotelových akadémií vo **veku do 21 rokov**. Súťažiť budú jednotlivci, bez pomocníka. Počet súťažiacich je z kapacitných dôvodov limitovaný na **16** súťažiacich. **Organizátori súťaže potvrdia účasť súťažiacich v termíne do 6.3.2026**

Hlavná surovina: **Pstruh dúhový o váhe max. 450 g, mrkva, kaleráb.**

Termín súťaže: 19. marec 2026
Organizátor súťaže: Tatranský klub SZKC a Hotelová akadémia Liptovský Mikuláš
Miesto konania: Hotelová akadémia Čs. brigády 1804, 03101 Liptovský Mikuláš
Kontaktná osoba: Ing. Gabriela Lukáčová, tel.: +421 904 130 165

Do súťaže sa prihlasuje prostredníctvom online prihlášky, ktorá je zverejnená na stránke www.halm.sk. Propozície a informácie k súťaži nájdete na stránke Hotelovej akadémie Liptovský Mikuláš a Tatranského klubu SZKC. Prihlášku je potrebné vyplniť a odoslať do **4. 3. 2026.** Po zaevidovaní prihlášky Vám príde na email potvrdenie o účasti do **6. 3. 2026.** V prípade súťažiacich v oboch kategóriách, je potrebné vyplniť prihlášku do každej kategórie samostatne pre každého súťažiaceho.

Vyplnenú receptúru (formulár pre receptúru je súčasťou týchto propozícií) je potrebné zaslať emailom do **15. 3. 2026** na emailovú adresu gastroliptov@365halm.sk. Súbor pomenujte nasledovne ***Názovjedla_škola_2026***.

Informácie o priebehu súťaže a časový harmonogram
Štartovné: 15,00 € za každého účastníka súťaže.
Obed: 8,50 € / počet obedov je potrebné nahlásiť v online prihláške/
Poplatok za štartovné a obed sa uhrádza na mieste.

Časový harmonogram:

Registrácia účastníkov	**7:00 hod. (do 7:50 hod.)**
Oficiálne otvorenie súťaže	**8:00 hod.**
Obed	**12:00 – 13:00 hod.**
Vyhodnotenie súťaže	**16:00 – 17:00 hod.**
Oficiálne ukončenie súťaže	**16:30 hod.**

Prezentačný program:
V priebehu súťaže sa budú prezentovať naši partneri, spoločnosti a zamestnávatelia zaoberajúci sa oblasťou gastronómie a služieb.

Súťažná úloha:
Filetovanie pstruha dúhového a príprava 2 porcií moderného inovatívneho teplého pokrmu s prílohami v časom limite 70 minút.

Súťažiaci si prinesú vlastné elektrické zariadenia a inventár (sous-vide, vákuovačku, thermomix, mixér, kuchynský robot...) pripojiteľné len na 220V.

Prosíme súťažiacich, aby si priniesli popisky s úplnými názvami jedál, s uvedením mena, priezviska a názvu školy, ktorú zastupujú.

Vybavenie kuchynského štúdia:
Súťažiť sa bude **v kuchynských štúdiách.** Každý súťažiaci bude mať k dispozícii:
- pracovný stôl vybavený
- chladnička + mraznička
- 4 varné platne
- konvektomat pre skupinu súťažiacich
- drez s tečúcou studenou aj teplou vodou
- shoker

Podmienky a kritériá hodnotenia:
Technológia spracovania povinnej suroviny je súčasťou súťažnej úlohy a je **neoddeliteľnou technického hodnotenia**.
1. Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správnemu technologickému spracovaniu hlavnej suroviny,
2. Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti hosťa; snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav je predmetom záujmu hodnotiacich komisárov,
3. Vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne. Vrcholová juniorská súťaž kuchárov chce týmto prispieť k jej popularizácii a presadeniu v rámci medzinárodnej gastronómie,
4. **Všetky suroviny si zabezpečia súťažiaci sami;** ich výber je daný uprednostnením regionálnych surovín podľa vlastnej úvahy,
5. Súťažný pokrm sa servíruje na vlastný inventár – 2x rovnaký tanier,
6. Na prípravu pred súťažným vystúpením je k dispozícii manipulačný priestor, kde sa súťažiaci môže pripraviť, nesmie však začať pracovať,
7. Povolené prekročenie časového limitu a súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia,
8. Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne päť minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu; potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.
9. Prerušenie súťažnej úlohy. Časomerač zastaví čas pri zranení súťažiaceho a to maximálne na dobu 5 minút. Pokiaľ súťažiaci nemôže pokračovať do uplynutia tejto doby, musí odstúpiť. Po ošetrení o pokračovaní v súťaži rozhodnú hodnotiaci komisári. Pri poruche alebo nefunkčnosti technického zariadenia (nezavinené súťažiacim) je nárok na prerušenie času s dĺžkou prerušenia viac ako 5 minút. Súťažiaci ohlási poruchu hodnotiacemu komisárovi, ten zastaví plynutie jeho súťažného času a spustí ho až po odstránení poruchy.

Súťažiaci na vlastnú žiadosť môže začať plniť súťažnú úlohu aj znova. Čas začiatku určí hodnotiaca komisia.

Nie je povolené
- priniesť si so sebou hotové predpripravené suroviny (nakrájané, nastrúhané, atď.)

Vopred povolené sú nasledujúce prípravy:
Šaláty:
- očistené, umyté, ale nie miešané, nie krájané,
- zelenina, huby, ovocie, zemiaky, cibule - očistené, umyté a olúpané, nie nakrájané, surové,

Suroviny:
- základné suroviny, koncentrované vývary a mäsové šťavy nedochutené, vákuované, neredukované, bez pridania akýchkoľvek korenín . Suroviny môžu byť odvážené,
- pevné cestá nenakrájané,
- po filetovaní súťažiaci využije všetky časti – zero waste

Súťažiaci, ktorí porušia tieto pravidlá budú **sankcionovaní 10% zrážkou** z konečného počtu dosiahnutých bodov.

Členom hodnotiacej komisie je vyhradené právo na degustáciu už počas plnenia súťažnej úlohy a pred podávaním.

Kritéria hodnotenia súťažných úloh v kategórii KUCHÁR JUNIOR
- hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe,
- príprava pracoviska,
- dodržiavanie gastronomických pravidiel,
- kombinácia tepelných úprav,
- dodržiavanie správnosti kalkulácie,
- nápad, kreativita a ukladanie výrobkov,
- kompletnosť súťažného zadania,
- využitie surovín k zadanej téme,
- sezónnosť použitých surovín,
- kombinácia surovín,
- rôznorodosť tvarov výrobkov,
- váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu,
- kombinácia a prirodzenosť farieb,
- použitie a možnosť realizácie v praxi,
- minimalizovanie odpadu,
- schopnosť riešiť problémy a nečakané situácie,
- schopnosť pohotovo reagovať,
- profesionálny prístup k práci a profesionálne vystupovanie za každých okolností,
- prezentácia jedla,
- chuť pokrmu,
- dodržiavanie časových limitov,
- celkový dojem.

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS
Bodové hodnotenie:

Súťažná úloha	**Maximálny počet bodov**	**Minimálny počet bodov**	**Spolu**
Mise en place	10	0	10
Použitie surovín	20	0	20
Zostava pokrmu a technologické postupy	10	0	10
Dodržanie časového limitu	5	0	5
Chuť	45	0	45
Prezentácia jedla	10	0	10
SPOLU	**100**	**0**	**100**

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

90 – 100 bodov	**80 – 89 bodov**	**70 – 79 bodov**	**60 – 69 bodov**
Zlaté pásmo	**Strieborné pásmo**	**Bronzové pásmo**	**diplom**

RECEPTÚRA SÚŤAŽNÉHO JEDLA
GASTRO LIPTOV 2026 - KUCHÁR JUNIOR

Súťažiaci/a:	
Názov a adresa školy	
Názov súťažného jedla:	

Kalkulácia:

Ingrediencia	**Merná jednotka/ kg (2 porcie)**	**Cena ingrediencií;; (2 porcie)/ €**
Na ozdobu		
Spolu		

Technologický postup (popis):