

# Soutěž tříčlenných družstev v gastronomických dovednostech a znalostech

**Regionální kolo Morava a Slezsko: 18. ledna 2012**

**pořadatel**



**Regionální kolo Čechy: 27. ledna 2012**

**pořadatel**



**spolupořadatel**

**Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy**



## **Propozice**

**pro soutěž tříčlenných družstev v gastronomických dovednostech  
a znalostech**

**Regionální kolo Čechy  
v pátek 27. ledna 2012  
od 9:00 hodin**

V prostorách  
Hotelové školy, Plzeň, U Borského parku 3  
U Borského parku 3  
301 00 Plzeň

Vyplňte, prosím, veškeré informace v přihlášce k regionálnímu kolu a zasílejte na výše uvedenou adresu do 20. 12. 2011.

## **STARTOVNÉ PRO REGIONÁLNÍ KOLA:**

Tříčlenné družstvo - 400,- Kč

Doprovod - 100,- Kč

## **STARTOVNÉ PRO ÚSTŘEDNÍ KOLO**

Tříčlenné družstvo - 600,- Kč

Doprovod - 200,- Kč

**STARTOVNÉ PRO REGIONY MORAVA A SLEZSKO, ČECHY,  
ZASÍLEJTE NA ČÍSLO ÚČTU:**

**35-876 940 0237/0100 - variabilní symbol: 705**

**DO ZPRÁVY PRO PŘÍJEMCE UVEĎTE NÁZEV ŠKOLY,  
KTERÁ PLATÍ POPLATEK.**

# Propozice soutěže mladých odborníků v gastronomii pro regionální kola s postupem do ústřední kola

Každý člen družstva soutěží v pěti disciplínách, trestné body se sčítají. Hodnotí se nejlepší družstvo.

## Soutěžní disciplíny:

### 1. Krájení cibule na čas

Úkolem soutěžícího je oloupat a nakrájet cibuli nejmenší v co nejkratším čase. Limit je 60 sekund.

Hodnocení - za každých 5 sekund navíc - 1 trestný bod, za špatnou kvalitu - 5 trestných bodů.

Materiální zajištění - jedna větší cibule pro každého soutěžícího, prkénko, nůž (je možné mít vlastní).

### 2. Určování druhů mas a vnitřností

Úkolem soutěžícího je určit 3 druhy mas nebo vnitřností v syrovém stavu a navrhnout u každého 1 technologický postup přípravy.

Hodnocení - za špatně určené maso nebo vnitřnost - 3 trestné body  
- za špatně zvolený technologický postup - 3 trestné body

Materiální zajištění - různé druhy mas a vnitřností - dodá pořadatel.

### 3. Pouring test

Úkolem soutěžícího je nalít z litrové plné láhve Finlandia vodky čiré co nejpřesněji tři různé míry určené komisařem a to 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9 a 10 cl do šejkru bez odměrky.

Soutěžící může použít své vlastní tzv. „zpomalováky“.

Hodnocení - za každou 0,5 cl odchylku - 1 trestný bod.

Materiální zajištění: odměrný válec, Finlandia vodka čirá 1l, zpomalováky, šejkry.

**Doporučení - cvičte žáky s vodkou, voda teče jinak!!!!**

### 4. Určování sklenic

Soutěžící si vylosuje 5 názvů různých nápojů, přiřadí je do skupiny (například přírodní vína, vodky, vermuty, likéry, nealko, míchané nápoje, šumivá vína apod.) a určí k nim sklenice, do kterých by se nápoj měl nalévat.

Hodnocení - za každou špatně určenou sklenici - 1 trestný bod,  
- za špatně zařazenou skupinu - 1 trestný bod.

Materiální zajištění: různé druhy sklenic zajistí pořadatel.

### 5. Konverzace v cizím jazyce

Úkolem soutěžícího je konverzovat 10 minut s hostem v jazyce německém či anglickém dle jazykových a komunikačních schopností soutěžícího.

**Soutěžící si připraví v daném jazyce technologický postup hlavního jídla a přílohy, dále bude umět popsat založení stolu pro složitý oběd.**

Komisaři představují hosty a soutěžící číšníka.

Hodnocení - trestné body udělí komisaři v rozmezí 1 - 10 bodů.

Materiální zajištění - prostřená tabule, jídelní lístek zajistí pořadatel.

Každá škola má možnost vyslat 1 tříčlenné družstvo do regionálního kola v oblastech Morava a Slezsko nebo Čechy.

První 3 vítězná družstva z regionálních kol se zúčastní celorepublikového kola, které se uskuteční dne 15. 2. 2012 v Clarion Congress Hotelu Ostrava.

Informace k soutěži:

Ingrid Ondrušová – region Morava, Slezsko a celostátní kolo,  
tel. 602 517 364

Jana Radová – region Čechy, tel. 777 482 661