



PROPOZICE REGIONÁLNÍHO KOLA SOUTĚŽE HRNEČKU VAŘ!

Soutěž se uskuteční:

Dne 12.3.2025 v prostorách Středního odborného učiliště Domažlice, Prokopa Velikého 640, 344 01 Domažlice.

Soutěžním tématem letošního ročníku je: Vaření naslepo - jarní bylinky.

Podmínky soutěže:

Soutěž je určena pro dvojici žáků, oborů gastronomie 65-41-L/01, Kuchař-číšník 65-51-H/01 a stravovací a ubytovací služby 65-51-E/01, kteří nemají dokončeno žádné předchozí vzdělání a kteří v roce konání nedovrší věk 22 let a více.

Soutěžní úkol:

Každý soutěžní tým vyrobí ze surovin, které budou k dispozici, tříchodové soutěžní menu dle zadání, se kterým budou soutěžící seznámeni při rozpravě před soutěží.

Organizační pokyny:

Soutěžícím bude k dispozici školní cvičná kuchyně vybavená kompletním zařízením potřebným k soutěži a všemi potřebnými surovinami na výrobu zadaného menu.

Soutěžící vyrobí čtyři porce menu, kdy jedna porce bude vystavena na výstavní ploše a další tři porce budou k ochutnání jednotlivým komisařům. Časový limit pro výrobu bude 120 minut od okamžiku startu daného komisaři. Hodnotit se bude chuť, vzhled a servis pokrmu. Nápaditost, kreativita, organizace práce, hygiena a přístup k zadanému tématu.

Za každou školu se může přihlásit pouze jeden soutěžní tým. Maximální možný počet přihlášených týmů je 8. Přihlášky je nutno zaslat nejpozději **do 28. února 2025**. Startovné je 1.400 Kč za tým. Prosíme zaslat na účet **8530321/0100, variabilní symbol bude IČO příslušné školy** do poznámky pro příjemce dejte poznámku Hrnečku vař 2025.

Za průběh soutěže zodpovídá:

Tříčlenná hodnotící komise, která bude složena ze dvou zástupců AKC a odborníka z praxe.

Vybavení soutěžících:

Veškerý porcelán na servis pokrmů bude jednotný a k dispozici. Servis pokrmů bude na připravených výstavních plochách v odborné učebně

Střední odborné učiliště, Domažlice, Prokopa Velikého 640
Prokopa Velikého 640, 344 01 Domažlice

číšníků. Výstavní plocha bude pokryta jednotnými ubrusy v bílé barvě a označena vylosovanými čísly soutěžících. Soutěžící přivezou s sebou pouze vlastní oblečení, případně nože, kreativní myšlení a dobrou náladu.

Místo konání:

Střední odborné učiliště, Prokopa Velikého 640, učebna gastronomie, č. dveří 93

Kontaktní osoba: Vítězslav Pohanka

Tel.: 604 394 851

E – mail: vitezslav.pohanka@soudom.cz