

GASTRO JUNIOR - PRO ROK 2012 NOWACO CUP



SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR ČIŠNÍK

a/ Příprava ovocného dezertu (nikoliv ovocného salátu)

pro 2 osoby včetně servisu před zraky hostů

Úprava ovoce v teplé nebo studené formě

s povinnou úpravou čerstvého ananasu (včetně předběžné úpravy)

a dalších 2 druhů ovoce dle vlastního uvážení,

které se nemusí před hosty předběžně upravovat.

b/ Podávání šumivého vína k ovocnému dezertu

pro 2 osoby včetně servisu

Suroviny, víno a inventář na přípravu a provedení obou ukázek – vlastní.

c/ Jazyková zkouška – komunikace s hostem v jazyce anglickém, německém

nebo ruském po skončení soutěžních úkolů

Učitele jazyků zajistí organizátor.

Komunikace žáků s použitím mikroportu.

Časové limity

Příprava soutěžních úkolů – 20 minut

Provedení obou soutěžních úkolů – 20 minut

Čas mezi soutěžními úkoly se zastavuje na dobu nezbytně nutnou,

ovšem celkový čas 20 minut zůstává.

ZÁKLADNÍ KRITÉRIA PRO ODBORNÉ HODNOCENÍ

Hodnotitelská komise

Složena a jmenována představenstvem Asociace číšníků ČR, komise je pětičlenná, složena ze zástupců jednotlivých regionů České republiky. Nejvyšší a nejnižší známky se škrtačí.

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá odděleně, sčítací komisí určenou pořadatelem a výsledkové tabulky jsou zpracovány průběžně počítačem.

Pracovní pomůcky a inventář

Organizátor zajistí vybavené soutěžní studio:

stůl pro hosty 120 x 80 včetně židlí, 2 pracovní stoly /z toho jeden 120 x 80 cm, druhý 80 x 80 cm/ případně keridony prostřené bílými ubrusy, dále flambovací vozík, vyhřívací baterie (Plata a tácky si zajistit každý soutěžící vlastní).

Inventář potřebný k přípravě a podávání ovocných dezertů, včetně inventáře k přípravě a podávání šumivého vína, si každý soutěžící zajistí vlastní.

Přivážení a používání vlastního zařízení – stolů, není dovoleno. Možno provést pouze výměnu židlí u stolu hostů.

Soutěžící je povinen taktéž zajistit:

- informační stojánek s logem, názvem školy
- informační stříšky se jménem soutěžícího a s názvem ovocného dezertu
(1 porce ovocného dezertu bude vystavena na výstavním stole)

Přerušování soutěžního úkolu

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, ale maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři.

Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušování času, doba přerušování delší než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Doba začátku určí komise.

Čas mezi soutěžními úkoly se zastavuje na dobu nezbytně nutnou, ovšem celkový čas 20 minut zůstává.

Překročení časového limitu

Za každé překročení času jsou soutěžícímu připočteny 3 trestné body za každou započatou ½minutu. Při překročení času o více jak dvě minuty je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit.

Pracovní oblečení soutěžících

Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování a odpovídající pracovníkům v obsluze. Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, popřípadě jméno soutěžícího a startovní číslo. Vhodná pracovní obuv.

Příprava surovin

Nezbytnou úpravu dovezených surovin provedou v přípravné kuchyni organizátorem delegovaní kuchaři. **Nepovoluje se pomoc ze strany vedoucích družstev nebo jiných pracovníků. Do vlastní přípravy je zakázán vstup vedoucích družstev nebo jiných doprovodných pracovníků soutěžícího.**

Nástup soutěžících

Při nástupu každé skupiny soutěžících dle vylosovaného pořadí proběhne seznámení s pracovištěm. Za nedodržení času nástupu, může být soutěžící diskvalifikován. Předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni.

Dále při losování pořadí předají soutěžící tajemníkovi číšnické komise ve 2 vyhotoveních:

(pro moderátora a komisi) **písemně vypracovaný dotazník soutěžícího a písemně vypracovaný postup přípravy ovocných dezertů** (tj. použití surovin vč. množství a technologický postup přípravy).

Soutěžící může na přípravu a úklid pracoviště využít pomocníka určeného pořadatelem soutěže. Avšak prostírání a zakládání inventáře musí soutěžící provádět samostatně.

Po skončení každého soutěžního úkolu má soutěžící 5 minut na úklid pracoviště a předání následujícímu soutěžícímu.

Diskvalifikační podmínky:

- a) překročení časového limitu o více než 2 minuty
- b) nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz
- d) nepřírozená úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení
- e) pozdní nástup na pracoviště

Zásady při přípravě pracoviště a odborné provedení úkolů

Osobní hygiena a profesní vzhled soutěžícího

Celková upravenost, nežádoucí jsou módní výstřelky v účesu, u chlapců krátké nebo vyhrnuté rukávy, extravagantní doplňky pracovního oblečení (piercing aj.).

Použití vhodného inventáře

Používat stejný, odpovídající, vhodný a nepoškozený inventář, jeho účelné a praktické rozmístění na pracovních stolech. Nepoužívat neprofesionální inventář.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na pracovních stolech, případně servírovacím stolku. Čistota pracoviště, vhodné založení inventáře a estetické doladění stolu hosta - prezentace školy /logo školy - vlaječka, informační stříšky - i na výstavní stůl/.

Komunikace s hostem

Kontakt s hostem po celou dobu práce u stolu, elegance a sympatie při vystupování, komentování práce, schopnost zaujmout hosty, prezentace používaných surovin. Nežádoucí jsou přehnané projevy, obtěžující hosta.

Provedení úkolů

Profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolů, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty na pracovních stolech během soutěžních úkolů. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel.

Náročnost

Přizpůsobit složitost přípravy určenému časovému limitu, využívat odborných dovedností a návyků při složité obsluze.

Servis nápoje

Technika servisu šumivého vína a odborná práce s inventářem.

Vzhled ovocného dezertu

Sladění chutí ovocného dezertu a všech vhodných ingrediencí, aby neztratily dochucením své původní chuťové vlastnosti. Dále vzhled, vůně, soulad barev, kreativnost a nápaditost – moderní trend.

PaedDr. Jaroslav Morávek
předseda hodnotitelské komise oboru číšník