

**Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace**  
ve spolupráci s AKC ČR pobočka Brno  
a hlavním partnerem soutěže IREKS ENZYMA

pořádají

**4. – 6. dubna 2017**

**15. ročník soutěže cukrářských dovedností**  
s mezinárodní účastí

# MORAVSKÝ POHÁR 2017

pod záštitou

prezidenta AKC ČR a WACS CONTINENTAL DIRECTOR CENTRAL  
EUROPE

**Bc. Miroslava Kubece**

ředitelka soutěže:

**RNDr. Jana Marková**



odborný garant a patron soutěže:

**AKC ČR pobočka Brno**



hlavní partner soutěže:

**IREKS ENZYMA s. r. o.**



partner soutěže:

**CS GOSTOL TRADING, spol. s r.o.**



partner soutěže:

**CESK, a.s.**



partner soutěže:

**ZT "Kruszwica" S.A. a BUNGE Company**



# PROPOZICE SOUTĚŽE

Soutěž je určena pro žáky 1. – 3. ročníku oboru vzdělání cukrář

Soutěž „Moravský pohár 2017“ je zařazena do seznamu nominačních soutěží pro účast v celostátním kole „Gastro Junior Brno – Bidvest Cup“.

## Soutěžní úkoly

1. **Slavnostní výrobek** - jedno nebo víceposchodový dort libovolného tvaru do hmotnosti 6 kg na volné téma a degustační vzorek. Doporučená hmotnost degustačního vzorku je 0,5 kg, max. 1 kg. Degustační vzorek musí být zhotoven ze stejných surovin a musí chuťově odpovídat slavnostnímu dortu. Nemusí být nazdoben. Součástí soutěžního úkolu je použít surovinu **Montana** z nabídky firmy Ireks Enzyma (viz **příloha č. 1**). Surovinu použijte v jakémkoliv množství.

2. **Dezerty** – tři druhy dezertů, od každého druhu 6 kusů + 3 kusy na hodnocení. Stanovená hmotnost je do 40 g u jednoho kusu dezertu. Součástí soutěžního úkolu je do každého druhu dezertu použít surovinu z řady **Karina** z nabídky firmy Ireks Enzyma (viz **příloha č. 2**). Surovinu použijte v jakémkoliv množství. **Soutěžící si na základě podkladů z vlastních receptur prokazatelně odváží dané množství předem zvolené směsi až v místě soutěže a následně ji použije při výrobě dezertů (nádobu pro odvážení si každý soutěžící zajistí sám).**

3. **Skulptura - dekorační výrobek** z jedlých materiálů (např. modelovací hmota, čokoláda, grilíáš, karamel, plastický cukr apod.).

## 4. **Písemná příprava**

Soutěžící pracuje podle vlastních receptur. Hodnotící komisi předá surovinové složení všech soutěžních výrobků, před soutěží. Titulní list bude pro všechny soutěžící jednotný (viz **příloha č. 3**). Jednotlivé suroviny budou seřazeny sestupně, podle použitého množství. Soutěžící na počátku soutěže rovněž odevzdá komisi foto nebo náčrt dortu, dezertu i dekoračního výrobku. Bodově bude hodnocena i písemná část.

Výrobky soutěžící připravuje v časovém limitu 10 hodin v cukrářské dílně školy. V prvním soutěžním dnu je časový limit 7 hodin a ve druhém 3 hodiny. Při překročení časového limitu se za každou minutu odečítá 1 bod. Maximální doba překročení je 5 minut.

Je nutné dodržet časový limit, v případě dřívějšího ukončení bude soutěžící bodově znevýhodněn.

Prezentaci výrobků připravuje soutěžící samostatně bez pomoci doprovodu, mimo 10 - ti hodinový časový limit. Na prezentaci je stanoven limit 60 minut, který je nutno dodržet.

Soutěžící si mohou přivést korpusy dortu a dezertů, dále modelovací hmoty. Není dovoleno dovézt hotové ozdoby na slavnostní výrobek ani dezerty. Pro zhotovení dekoračního výrobku si mohou dovézt ty části, které nelze zhotovit na místě (např. musí déle ztuhnout). **Dovezené komponenty musí soutěžící znovu dokázat vyrobit v průběhu soutěže, aby předvedl svoji zručnost a jejich příprava mohla být hodnotící komisí objektivně obodována (nezatuhlé a nezaschlé komponenty používat nemusí).**

**Novější technologie zdobení (např. drátkování) možno použít, je však nutné je správně zakomponovat a upozornit na ně v písemné přípravě.**

### **Materiální a strojní zajištění**

Soutěžící si zajistí **pracovní pomůcky, suroviny a potřeby pro zhotovení soutěžních výrobků a jejich prezentaci**. K dispozici bude níže uvedené zařízení:

- šlehací robot – Kitchen Aid;
- obchodní váha;
- konvektomat;
- elektrická pec tříetážová;
- elektrický vařič;
- mikrovlnná trouba;
- lednice na suroviny, lednice na polotovary a výrobky;
- mraznička (šuplíková).

**Bude-li mít někdo potřebu jiného zařízení, musí si dovést vlastní.**

Soutěžící musí mít vlastní pracovní oděv, obuv a ostatní ochranné pracovní pomůcky (bez označení). Soutěž je anonymní a soutěžící pracují pod čísly, které si před zahájením vylosují.

- Každý soutěžící musí mít s sebou platný zdravotní průkaz a občanský průkaz.
- Po hodnocení odbornou komisí (12:30hod) dodá každý soutěžící ke svým výrobkům popisku se jménem a názvem školy.
- Na vyhodnocení se soutěžící dostaví v profesním oblečení, které může být opatřeno jmenovkou, případně logem školy.
- Na prezentaci bude použit stůl o rozměrech 120 cm x 80 cm, opatřen bílým ubrusem. Všechny dekorace soutěžící použije vlastní.

### **Ceny pro soutěžící**

Všichni soutěžící obdrží diplomy a věcné ceny od sponzorů. Soutěžící na prvních třech místech obdrží medaile, diplomy, poháry a věcné ceny.

### **Organizační pokyny** (viz příloha č. 4)

### **Přihláška, dotazník pro žáka** (viz příloha č. 5)

### **Hodnocení**

Hodnotící komise (viz **příloha č. 6**) je čtyřčlenná, zastoupená cukrářskými odborníky, certifikovanými komisaři AKC ČR.

## HARMONOGRAM SOUTĚŽE MORAVSKÝ POHÁR 2017

### 4. dubna 2017

15:00 - 16:00	prezence, losování soutěžících čísel	CPV Charbulova – přízemí
16:30 – 18:30	slavnostní zahájení soutěže, večeře	škola - Atrium
18:30 - 19:00	seznámení s pracovištěm, bezpečnost práce, organizační pokyny	CPV – 2. patro (cukrářská dílna)
19:00 - 20:00	posezení u kávy	CPV – restaurace
20:00	odjezd na ubytování	SŠ Jílová

### 5. dubna 2017

06:15 – 06:45	snídaně	SŠ Jílová
07:00	odjezd na CPV	
07:45 - 08:00	praktická část soutěže, zahájení organizační pokyny ze strany komise (určeno i pro doprovod) odevzdání písemné přípravy	CPV – 2. patro (cukrářská dílna)
08:00 - 13:00	začátek praktické části soutěže program pro doprovod	cukrářská dílna
13:00 - 14:00	oběd	škola - jídelna
14:00 - 16:00	praktická část soutěže program pro doprovod	cukrářská dílna
17:30 - 18:30	večeře	škola - Atrium
19:00 - 20:30	posezení u kávy	CPV – restaurace
20:30	odjezd na ubytování	

### 6. dubna 2017

06:00 – 06:30	snídaně	SŠ Jílová
06:30	odjezd na CPV	
07:30 - 10:30	praktická část soutěže, ukončení zde bude umožněno doprovodu vyfotografovat soutěžící při práci	cukrářská dílna
10:30 - 11:30	příprava prezentace výrobků	škola - Atrium
11:30 - 12:30	hodnocení komisí	

<b>12:00 - 13:00</b>	<b>oběd</b>	<b>škola - jídelna</b>
<b>12:30 - 16:30</b>	<b>výstava soutěžních výrobků</b>	<b>škola - Atrium</b>
<b>16:30 - 17:00</b>	<b>rozprava komisařů, soutěžících a doprovodu o průběhu soutěže</b>	<b>škola – přízemí – učebna stolničení</b>
<b>17:00 - 19:00</b>	<b>vyhlášení výsledků soutěže, slavnostní raut</b>	<b>škola - jídelna</b>
	<b>sklizení soutěžních prezentací – až po vyhlášení výsledků</b>	