



**Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace**

ve spolupráci s AKC ČR pobočka Brno  
a hlavním partnerem soutěže IREKS ENZYMA

pořádá

**14. - 15. ledna 2020**

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

# MORAVSKÝ POHÁR 2020

pod záštitou AKC ČR

ředitelka soutěže

**RNDr. Jana Marková**



odborný garant a patron soutěže

**AKC pobočka Brno**



hlavní partner soutěže

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



## Partneři soutěže (abecedně seřazeno)

**CESK, a.s.**



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



**SAHM, s.r.o., pobočka SAHM GASTRO - BRNO**



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



**a další....**

# **PROPOZICE SOUTĚŽE**

Soutěž je určena pro dvoučlenný tým žáků 1. – 3. ročníku oboru vzdělávání cukrář – cukrářka.

## **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.

**2. Dezerty** – tři druhy dezertů, od každého druhu 6 kusů + 3 kusy na hodnocení. Stanovená hmotnost je do 40 g u jednoho kusu dezertu.

## **3. Písemná příprava. Presentace zhotovených výrobků. Skulptura - dekorační výrobek**

### **Písemná příprava**

Soutěžící pracují podle vlastních receptur. Hodnotící komisi předají před soutěží surovinové složení všech soutěžních výrobků. Titulní list bude pro všechny soutěžící jednotný (viz příloha č. 1). Jednotlivé suroviny budou seřazeny sestupně, podle použitého množství. Soutěžící na počátku soutěže rovněž odevzdají komisi foto nebo náčrt dortu, dezertů i dekoračního výrobku. Bodově bude hodnocena i písemná část.

### **Presentace zhotovených výrobků**

Presentaci výrobků připravují soutěžící samostatně bez pomoci doprovodu, mimo 7 hodinový časový limit. Na presentaci je stanoven limit 60 minut, který je nutno dodržet.

**Skulptura - dekorační výrobek** je součástí presentačního stolu. Skulptura je vyrobena z jedlých materiálů (např. modelovací hmota, čokoláda, griliáš, karamel, plastický cukr apod.).

Výrobky soutěžící připravují v časovém limitu 7 hodin v cukrářské dílně školy. V prvním soutěžním dnu je časový limit 4 hodiny 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 7 hodinový časový limit, v případě dřívějšího ukončení o 15 minut, budou soutěžící bodově znevýhodněni.

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 zatuhnout).

**Dovezené komponenty musí soutěžící znovu dokázat vyrobit v průběhu soutěže, aby předvedli 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 zajištění**

Soutěžící si zajistí pracovní pomůcky, suroviny a potřeby pro zhotovení soutěžních výrobků a pro jejich prezentaci. K dispozici bude zařízení uvedené v příloze č. 2.

Soutěžící musí mít vlastní pracovní oděv, obuv a ostatní ochranné pracovní pomůcky (**bez označení jména či školy**). Soutěž je anonymní, 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 dodají soutěžící ke svým výrobkům **popisku** se jmény 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 použijí vlastní. Během přípravy prezentace bude k dispozici odkládací stoleček, který bude po dokončení přípravy prezentace odstraněn.

### **Hodnocení**

Hodnotící komise je čtyřčlenná, zastoupená cukrářskými odborníky, zástupci AKC ČR. Předsedkyní komise bude Eliška Dernerová - člen představenstva AKC ČR, předseda AKC ČR, pobočka Brno a cukrářský technolog firmy Ireks Enzyma s.r.o.

### **Ceny pro soutěžící**

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

Přílohy (č. 1 - Titulní list k písemné přípravě a č. 3 - Přihláška, dotazník) pro soutěžící budou zavěšeny na stránkách AKC ČR ([www.akc.cz](http://www.akc.cz))

**Každá škola nese odpovědnost za zajištění souhlasu se zveřejněním jména, příjmení a fotografií svých žáků a jejich soutěžních výrobků dle GDPR.**

## Organizační pokyny

<b>Příhlášky a dotazník do soutěže</b>	zašle vysílající škola nejpozději do <b>18. prosince 2019</b> Online: <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a>
<b>Startovné</b>	2 000,-Kč za soutěžní tým (2 soutěžící, 1 pedagogický doprovod)  Úhrada se provede při prezenci.
<b>Strava</b>	Stravné je zajištěno ve školní jídelně, náklady hradí vysílající škola (snídaně 50,- Kč, oběd 80,- Kč, večeře 80,- Kč).  Úhrada se provede při prezenci.
<b>Ubytování</b>	Zajištěno – náklady hradí vysílající škola. (cena 200,- Kč/noc/osoba)
<b>Organizační tým</b>	ZŘ PV Mgr. Renata Svobodová  VUOV Nast'a Přikrylová  UOV Bc. Markéta Nivnická  UOV Mgr. Kateřina Savarová
<b>Kontaktní osoba</b>	Veškeré informace k soutěži podá:  Nast'a Přikrylová  mob.: 727 932 087  e-mail: <a href="mailto:prikrylova@charbulova.cz">prikrylova@charbulova.cz</a>

Vážené kolegyně a kolegové,

děkujeme Vám za podporu a těšíme se na účast mladých cukrářů v soutěži, která má odborné a profesní poslání.

Přejeme hodně úspěchů v soutěži a příjemný pobyt v Brně.

.....  
RNDr. Jana Marková

ředitelka soutěže

**HARMONOGRAM SOUTĚŽE**  
**MORAVSKÝ POHÁR 2020**

**14. ledna 2020**

<b>do 10:00</b>	<b>prezence, losování soutěžních čísel, ubytování *</b> CPV Charbulova, přízemí
<b>10:00 – 11:00</b>	<b>seznámení s pracovištěm, bezpečnost práce, organizační pokyny</b> CPV, 2. patro
<b>11:00 - 12:00</b>	<b>zahájení soutěže, oběd</b> škola - Atrium
<b>12:45 - 13:00</b>	<b>organizační pokyny ze strany komise</b> (určeno i pro doprovod) <b>odevzdání písemné přípravy</b> CPV, 2. patro
<b>13:00 – 17:00</b>	<b>praktická část soutěže</b> CPV, 2. patro
<b>18:00</b>	<b>večeře</b> škola - Atrium
<b>19:00 – 21:00</b>	<b>společenský program, odjezd na ubytování*</b> CPV, Restaurace

**Poznámka:**

\*Dle počtu účastníků soutěže bude poskytnuto ubytování v místní nebo jiné škole.

## **15. ledna 2020**

<b>07:00 – 07:30</b>	<b>snídaně</b> školní jídelna
<b>07:30 – 10:30</b>	<b>praktická část soutěže</b> (doprovod může vyfotografovat soutěžící při práci) CPV, 2. patro
<b>10:30 – 11:30</b>	<b>prezentace výrobků</b> škola - Atrium
<b>11:30 – 12:30</b>	<b>hodnocení komisí</b>
<b>12:00 - 13:00</b>	<b>oběd</b> školní jídelna
<b>13:00 – 17:00</b>	<b>výstava soutěžních výrobků pro veřejnost</b> škola - Atrium
<b>15:30</b>	<b>rozprava komisařů se soutěžními týmy</b> škola
<b>16:00 - 17:00</b>	<b>slavnostní raut</b> školní jídelna
<b>17:00 – 18:30</b>	<b>slavnostní vyhlášení výsledků soutěže</b> školní jídelna

**sklizení soutěžních prezentací – až po vyhlášení výsledků**

**Přílohy:**

Příloha č. 1 - Písenná příprava - Titulní list (online: [www.akc.cz](http://www.akc.cz))

Příloha č. 2 - Seznam strojů a zařízení

Příloha č. 3 - Přihláška, dotazník (online: [www.akc.cz](http://www.akc.cz))



### **Seznam strojů a zařízení:**

- šlehač robot – Kitchen Aid;
- obchodní váha;
- konvektomat;
- elektrická pec třítážová;
- elektrický vařič;
- mikrovlnná trouba;
- lednice na suroviny, lednice na polotovary a výrobky;
- mrazák (šuplíkový).

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