



Trenčiansky pivný somelier



Festival o znalostiach nápojov

2.ročník

Propozície pre súťažiacich

Názov súťaže:	Trenčiansky pivný somelier
Charakteristika súťaže:	Súťaž študentov a študentiek gastronomických škôl v znalostiach o pive a pivovarníctve s praktickou ukážkou čapovania a servisu piva, príprava pokrmu a snúbenie s pivom
Dátum konania:	17. decembra 2013
Miesto konania:	SOŠOaS, učebne č. C 11, C 12, C13
Usporiadateľ:	Stredná odborná škola služieb a obchodu Ul. P. Jilemnického 24, 912 50 Trenčín
Kontaktná osoba:	Mgr. Janka Švančarová tel. 0907 981 706
Prezentácia súťažiacich:	08:30 – 09:00 hodín
Slávnostne zahájenie:	09:00 hodín
Slávnostné vyhlásenie výsledkov:	14:00 – 15:00 hodín
Obsah súťaže:	- vedomostný test o pive a pivovarníctve, pivný somelier - praktická časť podľa vylosovaného poradia
Praktická časť:	- príprava miešaného nápoja - načapovanie rezaného piva v časovom limite celkom 3 min / 2 poháre / - servis načapovaného piva komisii - príprava pokrmu s pivom v receptúre - snúbenie pokrmu a piva
Učebný materiál:	- G. Salač, M. Šimková, Stolovanie I, II - O. Jurdová, J. Marenčáková, J. Úradníčková, Potraviny a výživa I, II - internet

- Odborný garant: - pivovar Sessler – Trnava
- pivovar Kalteneker - Rožňava
- Oblečenie: spoločenské + školská uniforma
- Pracovné pomôcky: pomôcky pre čapovanie a servis piva zaisťuje
usporiadateľ
- Prihlášky do súťaže: Vyplnenú prihlášku pošlite najneskôr do 15.12.2013 na
adresu školy

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. P. Jilemnického 24, Trenčín 912 50
e-mail: jilemak@sosostn.tsk.sk tel:032/65 097 11 fax: 032/65 097 25

Pivný sommelier

2. ročník školskej súťaže žiakov Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Trenčíne, v odboroch hotelová akadémia, čašník a kuchár v roku 2013/ 2014

Pokyny k súťaži: miešanie nápojov

- Každý súťažiaci v odbore čašník, servírka pripraví písomnú prípravu, kalkuláciu zvoleného fancy drinku vynormovanú na 2 porcie a pridá ju ako prílohu k prihláške,
- Pracovné oblečenie musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne čašnicke oblečenie,
- Každý súťažiaci má vlastný inventár a pomôcky (prípadne k prihláške priloží žiadanku na potrebný inventár vopred),
- **Suroviny na prípravu súťažného nápoja si zabezpečuje sám súťažiaci na vlastné náklady,**
- Hlavné suroviny – PIVO (svetlé a tmavé), PIVEU, sladovicu, pivovicu a medovinu zabezpečuje organizátor súťaže.

Súťažná úloha

Príprava fancy drinku

- Súťažiaci je povinný pripraviť **2 porcie fancy (voľného) miešaného nápoja** podľa vlastnej zvolenej receptúry. (Môže ísť o alkoholický, alebo nealkoholický nápoj, long drink, alebo short drink, studený alebo teplý drink.)
- Súťažiaci je povinný použiť minimálne 4 suroviny, maximálne 6 surovín, **pričom minimálne jedna surovina musí byť PIVO (svetlé al. tmavé), PIVOVICA, SLADOVICA a MEDOVINA, alebo nealkoholický nápoj PIVEA.** Maximálne množstvo alkoholu v nápoji je 7 cl. Časový limit na prípravu pracoviska je 5 minút, **časový limit na prípravu nápoja je 5 minút.** Dekorácia bude pripravená tesne pred miešaním nápoja a musí byť jedlá.
- Na servírovanie nápoja súťažiaci použije vlastný inventár, ktorý bude mať na žiadanku na fasovaný pred súťažou. Ľad zabezpečí organizátor (kocky).
- Po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 5 minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu a potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.

Kritéria hodnotenia súťažnej úlohy príprava miešaného nápoja

- Hygiena, ochrana zdravia a čistota pri súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických pravidiel .
- Kreativita pri tvorbe súťažného nápoja
- Dodržanie receptúry.
- Príprava pracoviska a správny pracovný postup pri miešaní nápoja.
- Chuťové vlastnosti nápoja.
- Servis a prezentácia súťažného nápoja.
- Dodržiavanie časového limitu.

Tabuľka hodnotenia súťaže:

Celkove hodnotenie	Získaný počet bodov
Hygiena a ochrana zdravia a čistota pri súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických pravidiel	5
Kreativita pri tvorbe nápoja	5
Využitie hlavnej suroviny a dodržanie receptúry	5
Príprava pracoviska a pracovný postup pri miešaní	20
Chuťové vlastnosti nápoja	10
Servis nápoja a prezentácia nápoja	5

Súťažiaci môžu získať maximálny počet bodov 50.

Hodnotiaca odborná komisia:

1. Tibor Somorovský
2. Mgr. Janka Švančarová – učiteľka odborných predmetov
3. Ing. Nora Nápoká – učiteľka odborných predmetov

Hlavné zásady miešania nápojov:

- spôsoby miešania nápojov su v šejkri, v bostonskom šejkri, priamou cestou (mix glass), alebo v mixéri
- vždy používame odmerky, nápoje meriame v dcl, cl.
- short drinky podávame v obj. 7-10 cl. (vždy bez ľadu)
- long drinky podávame v obj. 15 – 25 cl. (vždy s ľadom)
- nealkoholické drinky (soft) podávame v obj. 18 - 30 cl. (vždy s ľadom)
- nápoje obsahujúce CO₂ nikdy nedávame do odmerky ani do šejkra, ale vždy nimi dolievame nápoj (max. 10cl.)

Inventár:

- príprava pracoviska
- servírovacie poháre,
 - suroviny (liehoviny, destiláty, sirupy, likéry v originálnom balení, nealkoholické nápoje sýtené v originálnom balení, džúsy v džbánoch s miešatkom, ovocie, čokoládu, oriešky a pod. v miske)
 - šejker, alebo mixér, alebo mix glass
 - frapovacia tyčinka, streiner, madler, lyžica na ľad, miešacia lyžica, pinzeta, pohár na pomôcky,
 - pohár na slamky a miska, alebo pohár na dekoráciu
 - nádoby na ľad a na zlievanie vody

- Pracovný postup
- príprava dekorácii
 - príprava pracoviska 5 minút
 - vyfrapovanie inventára,
 - zliatie vody,
 - pridávanie surovín – cez odmerky,
 - vyšejkovanie
 - vrstvenie do pohára,
 - prípadné dolievanie nápoja (nápoj obsahujúci CO₂)
 - dekorovanie pohára
 - vloženie slamky, poprípade lyžičky
 - prezentácia nápoja
 - servis nápoja.

Odbor kuchár

Príprava hlavného pokrmu na báze piva slovenskej gastronómie v modernej úprave

Termín súťaže: **17.december 2013**

Miesto súťaže: v priestoroch praktickej prípravy – cvičné kuchyne C 12,C 13, cvičný bar C 11 v budove školy, ul.P. Jilemnického 24, Trenčín

Podmienky účasti a prihlásenia

Zúčastniť sa môžu žiaci 2. ročníkov odborov- hotelová akadémia, študijný odbor čašníka a kuchár. Súťažiaci sa musia záväzne prihlásiť v stanovenom termíne do 12. decembra 2013.

Pokyny k súťaži:

- každý súťažiaci v odbore kuchár pripraví písomnú prípravu, kalkuláciu zvoleného pokrmu vynormovanú na 2 porcie a pridá ju ako prílohu k prihláške,
- pracovné oblečenie musí byť v súlade s predpismi o osobnej hygiene zamestnancov v spoločnom stravovaní – profesionálne kuchárske oblečenie,
- každý súťažiaci má vlastný inventár a pomôcky(prípadne k prihláške priloží žiadamku na potrebný inventár vopred),
- zariadenie na tepelnú úpravu je k dispozícii (na zvláštnu úpravu si každý súťažiaci zariadenie zabezpečuje sám),
- suroviny na prípravu súťažného pokrmu si zabezpečuje sám súťažiaci na vlastné náklady,
- hlavnú surovinu **PIVO** zabezpečuje organizátor súťaže (tmavé, svetlé).

Súťažná úloha

Príprava hlavného pokrmu na báze piva slovenskej gastronómie v modernej úprave

Povinná surovina : Pivo

Čas prípravy : 120 minút

Súťažiaci je povinný pripraviť 2 rovnaké porcie hlavného pokrmu z využitím piva.

Základným cieľom súťažnej úlohy je pripraviť jedlo s charakterom **Slovenská špecialita** v modernej úprave. Súťažná úloha je zostavená so snahou vytvoriť cenovo prijateľné jedlo a prispieť k správne technologickému spracovaniu surovín s pridaním piva. Kvalita tepelnej úpravy je základom spokojnosti host'a, snaha o využívanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav. Vytvorenie moderného slovenského jedla vyplýva zo sústavnej snahy o propagáciu slovenskej kuchyne.

- doplnkové suroviny si zaistia súťažiaci sami, ich výber je daný uprednostnením slovenských surovín podľa vlastnej úvahy.
- je možné použiť na servírovanie aj vlastný inventár - výstavný tanier. Na prípravu pokrmu ma súťažiaci k dispozícii samostatný manipulačný a pracovný priestor.
- prekročenie časového limitu súťažnej úlohy je 5 minút, potom nasleduje diskvalifikácia.
- po skončení súťažnej úlohy má súťažiaci maximálne 5 minút na upratanie pracoviska a prenechanie ďalšiemu súťažiacemu a potom môže využiť vyhradený priestor na umývanie riadu.

Vopred sú povolené nasledujúce úpravy:

- zelenina, huby, ovocie – umyté a očistené ale nie nakrájané alebo tvarované
- zemiaky – umyté a olúpané ale nie nakrájané alebo tvarované
- základné vývary a mäsové šťavy nie ochutené
- pevné cestá

Kritéria hodnotení súťažnej úlohy v odbore KUCHÁR

- hygiena a ochrana zdravia a čistota pri súťažnej úlohe, dodržiavanie
- gastronomických pravidiel
- kreativita, príprava pracoviska,
- využitie hlavnej suroviny PIVO k danej témy
- minimalizovať odpad, hospodárenie, schopnosť pohotovo reagovať
- originalita a nápaditosť pripraveného pokrmu
- profesionálny prístup k práci, vystupovanie za každých okolností
- prezentácia súťažného pokrmu
- chuťové vlastnosti pokrmu,
- konečná úprava na tanieri
- dodržiavanie časového limitu

Tabuľka hodnotenia súťaže:

Celkove hodnotenie	Získaný počet bodov
Hygiena a ochrana zdravia a čistota pri súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických pravidiel	10
Kreativita, príprava pracoviska	10
Využitie hlavnej suroviny PIVO k danej témy	10
Minimalizovať odpad, hospodárenie, schopnosť pohotovo reagovať	10
Originalita a nápaditosť pripraveného pokrmu	10
Profesionálny prístup k práci, vystupovanie za každých okolností	10
Prezentácia súťažného pokrmu	10
Chuťové vlastnosti pokrmu	10
Konečná úprava na tanieri	10
Dodržiavanie časového limitu	10

Súťažiaci môžu získať maximálny počet bodov 100.

Hodnotiaca odborná komisia:

1. Štefan Krovina – majster kuchár
2. Mgr. Anna Zámečníková – učiteľka odborných predmetov
3. Bc. Oľga Galková – učiteľka odborných predmetov