



Trenčiansky pivný somelier



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 ukázkou prípravy miešaného nápoja, čapovania a servisu piva, príprava pokrmu na báze piva a snúbenie s pivom. Do súťaže sa môžu prihlásiť z jednej školy max. 2 súťažiaci v odbore kuchár a 2 súťažiaci v odbore čašník.
Dátum konania:	11.marca 2014
Miesto konania:	Gastrocentrum, Hviezdoslavova 5, Trenčín
Usporiadateľ:	Stredná odborná škola obchodu a služieb Ul. P. Jilemnického 24, 912 50 Trenčín
Kontaktná osoba:	Mgr. Janka Švančarová tel. 0907 981 706
Prezentácia súťažiacich:	08:30 – 09:00 hodín
Štartovné:	10,-€ na osobu
Slávnostne zahájenie:	09:00 hodín
Slávnostné vyhlásenie výsledkov:	14:00 – 15:00 hodín
Obsah súťaže:	- krátky vedomostný test o pive a pivovarníctve - praktická časť podľa vylosovaného poradia
Praktická časť:	- príprava miešaného nápoja a servis - 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

- Ľ. Verčimáková, Technológia 1,2,3,4.
- internet

Odborný garant	pivovar Kaltenecker - Rožňava pivovar Urpiner - Banská Bystrica
Oblečenie:	spoločenské + školská uniforma
Pracovné pomôcky:	pomôcky pre čapovanie a servis piva zaisťuje usporiadateľ
Prihlášky do súťaže:	vyplnenú prihlášku pošlite najneskôr do 28.02.2014 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 – odbor čašník

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
- 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 buď 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, ľad zabezpečí organizátor,
- 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.

Kritéria hodnotenia súťažnej úlohy čapovanie rezaného piva

- hygiena, ochrana zdravia a čistota pri súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických pravidiel,
- technika čapovania, mierka piva, výška peny,
- servis a prezentácia načapovaného piva,
- dodržiavanie časového limitu.

Hodnotiaci odborná komisia:

1. Tibor Somorovský – majiteľ 1. Nezávislého pivného baru
2. Mgr. Janka Švančarová – učiteľka odborných predmetov
3. Ing. Peter Bittara – zástupca pivovaru Kaltenecker

Pivný sommelier - odbor kuchár

Príprava hlavného pokrmu na báze piva slovenskej gastronómie v modernej úprave

Termín súťaže: 11. marec 2014

Miesto súťaže: v priestoroch praktickej prípravy – cvičné kuchyne v školskom závode Gastrocentrum Trenčín

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,
- zariadenie na tepelnú úpravu je k dispozícii,
- suroviny na prípravu súťažného pokrmu si zabezpečuje sám súťažiaci na vlastné náklady,
- hlavnú surovinu PIVO zabezpečuje organizátor súťaže (svetlé, tmavé).

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:

- 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 hodnotenia súťažnej úlohy v odbore KUCHÁR:

- hygiena a ochrana zdravia a čistota pri súťažnej úlohe, dodržiavanie gastronomických
- kreativita, príprava pracoviska,
- využitie hlavnej suroviny PIVO k danej témy,
- minimalizovať odpad, hospodárenie, schopnosť pohotovo reagovať,
- originalita a nápaditosť pripraveného pokrmu,

pravidiel,

- profesionálny prístup k práci, vystupovanie za každých okolností,
- prezentácia súťažného pokrmu,
- chuťové vlastnosti pokrmu,
- konečná úprava na tanieri,
- dodržiavanie časového limitu.

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