

OBCHODNÍ AKADEMIE A HOTELOVÁ ŠKOLA HAVLÍČKŮV BROD

POŘÁDÁ

15. ROČNÍK GASTRONOMICKÉ SOUTĚŽE

„O BRAMBOROVOU POCHOUTKU VYSOČINY“

Termín soutěže: **pátek 18. října 2023**

Místo konání: **Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod, Bratříků 851, Havlíčkův Brod**

Partner soutěže: **Český bramborářský svaz, z. s.**

Soutěž je určena žákům středních škol a středních odborných učilišť s gastronomickým zaměřením. Soutěžící musí být žáci denního studia střední školy v třiletém, čtyřletém nebo nástavbovém oboru vzdělání.

Přihlášenou školu reprezentují dvoučlenná soutěžní družstva.

Soutěžní družstvo připraví dva soutěžní pokrmy:

- bezmasý teplý předkrm – hlavní ingrediencí musí být syrové nebo vařené brambory
- restaurační moučník z bramborového těsta – hlavní ingrediencí musí být vařené brambory

Příprava pokrmů:

- soutěž proběhne v gastrostudiu OAHŠHB za účasti členů poroty,
- první soutěžící připraví **4 porce bezmasého teplého předkrmu z brambor, druhý soutěžící připraví 4 degustační porce restauračního moučníku z bramborového těsta,**
- pokrmy budou připraveny podle vlastní kalkulace a technologických postupů,
- každý soutěžící se bude věnovat převážně přípravě svého pokrmu (teplý předkrm nebo moučník), ale oba soutěžící mohou při přípravě pokrmů **spolupracovat a pomáhat si v průběhu vaření i při servírování pokrmů,**
- dvojice soutěžících bude mít 10 minut na přípravu pracoviště a 70 minut na společnou přípravu obou pokrmů,
- na společnou prezentaci obou pokrmů před porotou je vymezen čas 15 minut, poté budou mít soutěžící 10 minut na úklid svého stanoviště.
-

Hodnocení pokrmů:

- hodnoceny budou zručnost a dodržování hygienických pravidel, organizace práce, chuť a vzhled pokrmů, originalita a kreativita, úroveň prezentace, úklid pracoviště,
- tři porce teplého předkrmu a tři porce moučníku jsou určené k degustaci pro členy poroty,
- jedna porce teplého předkrmu a moučníku bude vystavena,
- hodnocení poroty bude konečné a nebude možné proti němu podat odvolání ani protest.

Počet bodů může být snížen z těchto důvodů:

- použití potravin neuvedených na seznamu ingrediencí,
- zpoždění při servírování do 10 minut (za každou minutu zpoždění bude hodnocení sníženo o 1 bod).

Soutěžící může být diskvalifikován z těchto důvodů:

- ✓ zpoždění při servírování delší než 10 minut,
- ✓ nerespektování hygienických zásad,
- ✓ nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení,
- ✓ použití dovezených, předem připravených polotovarů.

Pořadatel zajistí pro družstvo:

- ✓ 1 000 g syrových brambor a 1000 g vařených brambor (soutěžící použijí takové množství brambor, které bude pro přípravu teplého předkrmu a restauračního moučnicku podle zvoleného technologického postupu potřebovat),
- ✓ pracovní plochu,
- ✓ varné plochy (dvojice soutěžících bude mít k dispozici jeden konvektomat Rational včetně gastronádob a dvě indukční varné plochy se dvěma plotýnkami (celkem 4 plotýnky),
- ✓ v gastrocentru je rovněž k dispozici holdomat (společný pro všechny týmy), lednice a mrazící zařízení (- 18 °C).

Soutěžící zajistí:

- ✓ pracovní oděv a obuv,
- ✓ potřebný inventář včetně talířů na prezentaci pokrmů,
- ✓ vypracované technologické postupy a normy na teplý předkrm a restaurační moučnick, tyto dokumenty předloží porotě před začátkem soutěže,
- ✓ soutěžící zvolí ingredience podle vlastního technologického postupu, doporučené jsou sezónní a regionální suroviny,
- ✓ součástí pokrmu nesmí být žádné masové a uzenářské výrobky,
- ✓ všechny potřebné suroviny k přípravě pokrmu podle vlastních technologických postupů budou v surovém stavu (suroviny mohou být pouze předem omyté a zbavené slupky),
- ✓ soutěžící mohou použít vlastní předem připravenou základní omáčku glace a neochucené vývary.

Receptury soutěžních pokrmů bude možné využít k prezentaci soutěže a také v rámci komunikačních a propagačních kampaní Obchodní akademie a Hotelové školy Havlíčkův Brod.

Startovné účastníci soutěže neplatí.

Předpokládaný časový harmonogram soutěže:

7.30 – 8.00	Prezence účastníků a losování čísel.
8.00 – 8.30	Zahájení soutěže.
8.45 – 12:45	Soutěžní disciplíny.
13.00 – 13.30	Oběd.
14.00	Vyhlášení výsledků soutěže.

Časový harmonogram bude upřesněn podle počtu přihlášených účastníků soutěže.

Vyhlášení výsledků

Na konci soutěžního dne budou vyhlášeny výsledky soutěže v kategoriích:

- „Bezmasý teplý předkrm“
- „Restaurační moučník“
- Nejlepší soutěžní družstvo.

Tři družstva, která obsadí 1., 2. a 3. místo, obdrží poháry, které věnuje Český bramborářský svaz, z. s.

Občerstvení:

Pro každé družstvo bude zajištěno malé občerstvení. Oběd si mohou účastníci soutěže i pedagogický doprovod objednat v přihlášce. Cena oběda činí 110 Kč. Stravenky budou vydány při prezenci proti úhradě v hotovosti.

Přihlášku do soutěže zasílejte **do 11. října 2024** e-mailem na adresu pertlova.h@oahshb.cz nebo písemně na adresu školy (*Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod, Mgr. Hana Pertlová, Bratříků 851, 580 02 Havlíčkův Brod*).

Informace o soutěži a přihlášku v elektronické podobě najdete rovněž na www.oahshb.cz

Těšíme se na vaši účast v soutěži.

Vaše případné dotazy a připomínky budou řešeny prostřednictvím e-mailové adresy pertlova.h@oahshb.cz nebo na telefonním čísle 734 397 587.