

**Zadání soutěžního úkolu pro obor CUKRÁŘ  
24. ročník**



**GASTRO JUNIOR BRNO 2018 – BIDFOOD CUP**

**Specifikace soutěžního úkolu oboru cukrář:**

- Soutěž svým zadáním, atraktivitou a místem pořádání patří mezi nejprestižnější soutěže pro uvedený obor.
- Pouze z této soutěže díky akreditaci národní asociace (AKC ČR) vzejde postupující za obory kuchař a cukrář pro celosvětovou soutěž GlobalChefsChallenge.
- Zadání splňuje pravidla pro soutěže, které stanoví WACS (Světová asociace kuchařských spolků).
- Soutěž hodnotí jen akreditovaní komisaři AKC ČR.

**Soutěžní úkol obor cukrář:**

Příprava 4 porcí moučnicku podle vylosovaného tajného koše. Tajný koš bude obsahovat 5 druhů základních surovin na přípravu daného moučnicku. Časový limit na přípravu je 40 minut. Časový limit na přípravu moučnicku je 45 minut.

Po odhalení tajného koše začne běžet 40 minutový časový interval, ve kterém se soutěžící seznámí se surovinami v tajném koši. Připraví základní technologický postup a název výrobku. V této době se může soutěžící poradit o postupu a názvu výrobku se svým trenérem/trenérkou. V době přípravy na soutěžní úkol není možné využívat mobilního telefonu, on-line připojení či jiného komunikačního vybavení. Zároveň není přípustné, aby v přípravě pomáhala další osoba.

Vybere si za skladu další potřebné suroviny. Po uplynutí tohoto intervalu má soutěžící 5 minut na přípravu ve studiu. Pak začíná jeho hlavní soutěžní časový interval, který je 45 minut. Soutěžní čas může soutěžící přesáhnout o dalších 5 minut. Za každou minutu na víc udělují komisaři 1 trestný bod. Po uplynutí 50 minut, pokud soutěžící neodevzdá svou práci, je diskvalifikován.

Výsledkem práce soutěžícího je po uplynutí uvedeného času výdej 4 porcí moučnicku ve stejné velikosti, připraveného z tajných i doprovodných surovin. Soutěžící tým prokazuje svojí profesní zdatnost v oboru, kdy je schopen sestavit svůj recept a zvládnout základní cukrářské techniky.

V případě výpadku elektrického proudu, technické závady na technologiích nebo úrazu se čas zastavuje a začíná soutěžícímu běžet, až po uvedení do původního stavu (oprava, ošetření atd.).

1. Soutěžící musí použít všech 5 druhů tajných surovin v libovolném množství.
2. Další suroviny potřebné k moučnicku si vybere z doprovodných surovin, které budou

k dispozici ve skladu.

3. Veškeré pomůcky si soutěžící přiveze vlastní.
4. Formy na moučník budou součástí tajného koše nebo si může soutěžící přivést vlastní, formy, které budou k dispozici, budou totožné jako v roce 2017.
5. Nejsou povoleny si přinést žádné polotovary ani ozdoby.
6. Všechny 4 porce soutěžící připraví na stejné talíře, které zajistí pořadatel soutěže AKC ČR.

### **Tajné koše obor cukrář GASTRO JUNIOR BRNO 2018- BIDFOOD CUP:**

1. Výrobek ze sachrové hmoty s vařenou čokoládovou polevou
2. Cheesecake z sýra Philadelphia
3. Žemlovka z bílého pečiva
4. Švarcvaldský dezert s čokoládovou ozdobou
5. Moučník z bramborového těsta
6. Ovocný páj

Hodně štěstí v nejprestižnější soutěži mladých gastronomických odborníků přeje

**Pavλίna Berzsiová**

předsedkyně hodnotící komise oboru cukrář.

tel.: 603 326 584