



METRO KUCHÁRSKY PÄTBOJ

Pravidlá 7. ročníka súťaže pre študentov stredných odborných škôl

METRO Cash & Carry SR s.r.o. so sídlom Senecká cesta 1881, 90028 Ivanka pri Dunaji, IČO: 45952671, zapísaná v obchodnom registri Okresného súdu Bratislava I., oddiel: Sro, vložka č.: 69153/B (ďalej len „METRO“) je hlavným organizátorom a garantom odbornej súťaže METRO Kuchársky päťboj. Táto súťaž je určená výhradne pre študentov denného štúdia stredných hotelových škôl, stredných odborných učilíšť a stredísk praktického vyučovania v odboroch kuchár – čašník.

Cieľom a zmyslom súťaže METRO kuchársky päťboj je tímová súťaž škôl v zručnostných kuchárskych disciplínach.

PRIEBEH SÚŤAŽE:

- 1. Regionálne kolá** - výsledky regionálnych kôl METRO kuchárskeho päťboja určia konečné poradie v každom regióne, pričom víťazný tím a tím, ktorý skončil na 2. mieste regionálneho kola z každého regiónu postúpi do celoslovenského finále. Regionálne kolá sa uskutočnia v nasledovnom poradí a termínoch:
 - REGIONÁLNA KOLO 1 - IVANKA PRI DUNAJI – dňa 12. 11. 2024 – METRO Cash & Carry SR, Senecká cesta 1881, 900 28 Ivanka pri Dunaji (určené pre Bratislavský, Nitriansky a Trnavský kraj).
 - REGIONÁLNE KOLO 2 - ZVOLEN - dňa 14. 11. 2024 – METRO Cash & Carry SR, Stráž 17, 960 01 Zvolen (určené pre Banskobystrický, Nitriansky, Prešovský a Košický kraj).
 - REGIONÁLNA KOLO 3 - ŽILINA – dňa 19. 11. 2024 – METRO Cash & Carry SR, Prielohy 1, 010 07 Žilina (určené pre Trenčiansky a Žilinský kraj príp. Košický a Prešovský kraj).

Každého regionálneho kola sa zúčastní maximálne 5 škôl, ktoré vyberie METRO na základe zaslaných prihlášok a poradí, v akom sa prihlásili. V prípade viacerých prihlášok na jedno regionálne kolo, ako je povolený maximálny limit bude rozhodovať termín podania prihlášky školy.

Po skončení každého regionálneho kola bude navyše vyhlásený individuálny víťaz – najlepší jednotlivec regionálneho kola s najvyšším počtom bodov.

2. Celoslovenské finále súťaže – sa uskutoční začiatkom budúceho roka, v mesiacoch január – február. Presný termín a miesto konania budú upresnené dodatočne, po skončení regionálnych kôl.

Do finále postupujú jednak víťazi regionálnych kôl a zároveň školy, ktoré sa umiestnili na druhom mieste v každom regionálnom kole.

ÚČASŤ V SÚŤAŽI

- Do súťaže sa škola prihlási vyplnením záväznej prihlášky a jej odoslaním zodpovednej osobe zo spoločnosti METRO Cash & Carry SR s.r.o. na emailovú adresu: monika.joskova@metro.sk a zaslaním originálu poštou na adresu spoločnosti.
- Súťaž je určená študentom/učňom odborných gastronomických škôl a učilíšť – odbor kuchár/ čašník, ktorí sú v 3. - 4. ročníku denného štúdia.
- Každá odborná gastronomická škola/učňovské stredisko nominuje súťažný tím, skladajúci sa z jedného učiteľa odbornej výchovy (majstra) odboru kuchár/kuchárka a štyroch študentov/ učňov 3.- 4. ročníka denného štúdia odboru kuchár. Každá škola zároveň nominuje jedného študenta 3.- 4. ročníka denného štúdia odboru kuchár ako náhradníka do súťažného tímu.

DETAILNÝ ROZPIS SÚŤAŽE

- Princíp súťaže - každý prihlásený súťažiaci člen tímu školy (okrem náhradníka) musí splniť päť individuálnych zručnostných disciplín podľa zadania uvedeného v nasledujúcich bodoch.
- V každom kole súťaže súťaží súčasne celý tím čiže všetci 4 súťažiaci naraz, na 4 súťažných stoloch.

SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY PÄŤBOJA A ICH HODNOTENIE

1. Krájanie 3 ks očistenej cibule (cca 250 g)

- úlohou je nakrájať očistenú cibuľu čo najviac najemno, neprekrajovať dodatočne
- hodnotí sa kvalita prevedenia, jemnosť nakrájania, množstvo odkrojiek odložených do určenej nádoby (bodové hodnotenie 0 – 10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)

2. Krájanie póru (cca 200 g)

- úlohou je nakrájať pór na jemné rezance (julienne) o dĺžke 5 – 6 cm
- hodnotí sa kvalita prevedenia, jemnosť a pravidelnosť krájania (bodové hodnotenie 0 – 10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)

3. Krájania 4 ks zemiakov (cca 400 g)

- úlohou je očistiť zemiaky a nakrájať ich na kocky o veľkosti cca 0,8 – 1 cm (viď ukážka vzorky na mieste). Čistenie je mimo časový limit.
- hodnotí sa kvalita prevedenia, pravidelnosť nakrájaných kociek, množstvo odkrojiek odložených do určenej nádoby (bodové hodnotenie 0-10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)

4. Vykostenie chladeného kurčat'a (cca 1,3 kg)

- úlohou je vykostiť kurča od chrbta na prípravu galantíny, bez prekrojenia prs
- hodnotí sa celistvosť vykosteného plátu mäsa, bez zbytkov kĺbov a kostí, kosti majú byť čo najčistejšie od mäsa (bodové hodnotenie 0-10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)

5. Filetovanie celého pstruha obyčajného (pitvaný, cca 400 g)

- úlohou je vykostiť celého pstruha obyčajného a pripraviť z neho dva filety bez kostí, odstránenie šupín je mimo časový limit
- hodnotí sa kvalita filetu bez kostí, technika vykostovania a čistota pracoviska (bodové hodnotenia 0 – 10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)

Samostatne je bodovo hodnotený celkový čas, ktorý každý súťažiaci dosiahne od okamžiku zahájenia prvej disciplíny až po ukončenie poslednej, piatej disciplíny. Bodová škála za dosiahnutý čas je táto:

- 0:00 – 16:00 minút.....	75 bodov
- 16:01 – 16:30 minút.....	74 bodov
- 16:31 – 17:00 minút.....	73 bodov
- 17:01 – 17:30 minút.....	72 bodov
- 17:31 – 18:00 minút.....	71 bodov
- 18:01 – 18:30 minút.....	70 bodov
- 18:31 – 19:00 minút.....	69 bodov
- 19:01 – 19:30 minút.....	68 bodov
- 19:31 – 20:00 minút.....	67 bodov
- 20:01 – 20:30 minút.....	66 bodov
- 20:31 – 21:00 minút.....	65 bodov
- 21:01 – 21:30 minút.....	64 bodov
- 21:31 – 22:00 minút.....	63 bodov
- 22:01 – 22:30 minút.....	62 bodov
- 22:31 – 23:00 minút.....	61 bodov
- 23:01 – 23:30 minút.....	60 bodov
- 23:31 – 24:00 minút.....	59 bodov
- 24:01 – 24:30 minút.....	58 bodov
- 24:31 – 25:00 minút.....	57 bodov
- 25:01 – 25:30 minút.....	56 bodov
- 25:31 – 26:00 minút.....	55 bodov
- 26:01 – 26:30 minút.....	54 bodov
- 26:31 – 27:00 minút.....	53 bodov
- 27:01 – 27:30 minút.....	52 bodov
- 27:31 – 28:00 minút.....	51 bodov
- 28:01 – 28:30 minút.....	50 bodov
- 28:31 – 29:00 minút.....	49 bodov
- 29:01 – 29:30 minút.....	48 bodov
- 29:31 – 30:00 minút.....	47 bodov
- 30:01 – viac minút.....	diskvalifikácia

- Každý súťažiaci môže dosiahnuť maximálny počet 50 bodov od jedného porotcu.
- Maximálny dosiahnuteľný počet bodov, t.j. súčet všetkých disciplín a bodov za celkový čas je 225 bodov.
- Maximálny čas na všetky disciplíny i s uprataním je 30 minút, potom nasleduje diskvalifikácia súťažiaceho.
- Každé súťažné stanovisko obsahuje - pracovný stôl, dosky na krájanie, gastro nádoby, vodu v dosahu, papierové kuchynské utierky (v rolke), rukavice, kôš na odpadky, dezinfekciu, špongie.
- Pri práci musí každý súťažiaci dodržiavať bezpečnosť práce pri práci s nožom.
- Súťažiaci prezentuje vždy spracované suroviny oddelene, tzn. finálny produkt v jednej nádobe, odkrojky a kosti v ďalšej nádobe. Vykostený plát kurčata rozložený v gastro nádobe kožou dole, filety zo pstruha položené v gastro nádobe tiež kožou dole.

CENY PRE VÝHERCU SÚŤAŽE METRO KUCHÁRSKY PÄŤBOJ – REGIONÁLNE KOLO

- 1. miesto** – balíček pre víťaznú školu v hodnote 150 € s DPH a odmeny pre súťažiacich členov víťazného tímu – nôž, diplom a medaila
 - 2. miesto** – diplom a medaila pre každého člena tímu, balíček produktov privátnych značiek METRO pre súťažný tím
 - 3. miesto** – diplom a medaila pre každého člena tímu, balíček produktov privátnych značiek METRO pre súťažný tím
- V každom regionálnom kole bude navyše vyhlásený aj individuálny víťaz – najlepší súťažiaci, ktorý dosiahol najvyšší počet bodov. Odmena pre individuálneho víťaza je nôž.

CENY PRE VÝHERCU METRO KUCHÁRSKY PÄŤBOJ – CELOSLOVENSKÉ FINÁLE

- 1. miesto** – poukážka pre školu na nákup v METRO Cash & Carry SR v hodnote 700 € (bez DPH), pohár, diplom a sada nožov pre súťažiacich členov tímu METRO Professional
- 2. miesto** – poukážka pre školu na nákup v METRO Cash & Carry SR v hodnote 500 € (bez DPH), pohár a diplom pre súťažný tím
- 3. miesto** – poukážka pre školu na nákup v METRO Cash & Carry SR v hodnote 300 € (bez DPH), pohár a diplom pre súťažný tím

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE:

- METRO poskytne zdarma každej záväzne prihlásenej škole suroviny na 2 plnohodnotné tréningy (10x kurča, 10x pstruh, 10 kg bal. zemiakov, 10 kg bal. cibule a 10 kg bal. póru) – dodanie na základe objednávky školy.
- METRO poskytne v deň súťaže na regionálne kolá i celoslovenské finále dané suroviny zdarma. Surovinami sú: kurča chladené cca 1,5 kg/ks, pstruh pitvaný, chladený cca 350 – 400 g/ks, pór, cibuľa žltá, zemiaky varný typ B.
- Každý súťažiaci musí mať so sebou platný zdravotný preukaz, profesionálne oblečenie, potrebné vybavenie (kuchár – vlastný rondom, kuchárske nohavice, čiapku, zásteru, predpísanú pracovnú obuv, ostré nože a škrabky, pinzetu na rybie kosti, pracovnú kartu, utierku, príp. nožnice na plutvy).
- Priestor k prezlečeniu je zabezpečený v priestoroch predajni METRO i v priestoroch konania celoslovenského finále vždy pre súťažiaca školu v konkrétny čas súťaže.
- Súťaže prebiehajú pred návštevníkmi a sú hodnotené porotcami.
- Suroviny definované v pravidlách jednotlivých súťaží ako dodávané organizátorom, t.j. spoločnosťou METRO, si súťažiaci vyzdvihnú od organizátora vždy pred začiatkom danej súťaže.
- 15 minút pred vlastným zahájením súťaže budú súťažiaci zoznámení ešte raz s pravidlami a bezpečnosťou práce.
- Každá súťaž je zahájená pokynom „Štart“, na čistom pracovisku. Súťažiaci ukončí súťaž, pokiaľ splnil predpísané disciplíny, upratol pracovisko, zdvihol ruku a vyslovil slovo „Hotovo“, prípadne zazvonením na zvonček. Celkovým časom súťažiaceho sa teda vždy rozumie čas medzi pokynom „Štart“ a „Hotovo“.
- Pri práci musí každý súťažiaci dodržiavať bezpečnosť práce a HACCP.
- Hodiny budú umiestnené viditeľne pre súťažiacich i pre publikum.
- V prípade poranenia súťažiaceho sa zastavuje čas, súťažiaci má 5 minút na ošetrovanie, pri opakovanom poranení je súťažiaci diskvalifikovaný. V prípade, že si poranenie vyžaduje ďalšie ošetrovanie, či opakované ošetrovanie, je tiež diskvalifikovaný a zo súťaže odstupuje.
- METRO zabezpečuje pitný nealko režim pre všetkých súťažiacich.
- Z bezpečnostných dôvodov je deťom nižším ako 140 cm zakázaný vstup do veľkoobchodných stredísk METRO
- Každý z účastníkov sa zúčastňuje tejto súťaže dobrovoľne a na vlastnú zodpovednosť
- METRO nezodpovedá za akékoľvek škody na zdraví, majetku či ich následky, ktoré môžu vzniknúť súťažiacim, či osobám zúčastneným na súťaži, alebo ich sprievodu počas alebo v súvislosti so súťažou.

SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY PÄŤBOJA A ICH HODNOTENIE

1. Krájanie 3 ks očistenej cibule (cca 250 g)

- úlohou je nakrájať očistenú cibuľu čo najviac najemno, neprekrajovať dodatočne
- hodnotí sa kvalita prevedenia, jemnosť nakrájania, množstvo odkrojčkov odložených do určenej nádoby (bodové hodnotenie 0 – 10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)



2. Krájanie póru (cca 200 g)

- úlohou je nakrájať pór na jemné rezance (julienne) o dĺžke 5 – 6 cm
- hodnotí sa kvalita prevedenia, jemnosť a pravidelnosť krájania (bodové hodnotenie 0 – 10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)



3. Krájania 4 ks zemiakov (cca 400 g)

- úlohou je očistiť zemiaky a nakrájať ich na kocky o veľkosti cca 0,8 – 1 cm (viď ukážka vzorky na mieste). Čistenie je mimo časový limit.
- hodnotí sa kvalita prevedenia, pravidelnosť nakrájaných kociek, množstvo odkrojčkov odložených do určenej nádoby (bodové hodnotenie 0-10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)



4. Vykostenie chladeného kurčatá (cca 1,3 kg)

- úlohou je vykostiť kurča od chrbta na prípravu galantíny, bez prekrojenia prs
- hodnotí sa celistvosť vykosteného plátu mäsa, bez zvyškov kĺbov a kostí, kosti majú byť čo najčistejšie od mäsa (bodové hodnotenie 0-10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)



5. Filetovanie celého pstruha obyčajného (pitvaný, cca 400 g)

- úlohou je vykostiť celého pstruha obyčajného a pripraviť z neho dva filety bez kostí, odstránenie šupín je mimo časový limit
- hodnotí sa kvalita filetu bez kostí, technika vykostovania a čistota pracoviska (bodové hodnotenia 0 – 10 bodov, max. počet bodov od jedného porotcu je 10)

