



# PLZEŇSKÝ KRAJ

vyhlašuje  
**krajskou gastronomickou soutěž**  
určenou středním školám na území Plzeňského kraje

## VAŘÍME S REGIONÁLNÍ POTRAVINOU

*vyhlášené v rámci projektu  
PLZEŇSKÝ KRAJ PODPORUJE REGIONÁLNÍ POTRAVINY*



Odborný garant soutěže:  
**Petr Cuřín, executive Chef angelo HOTEL PILSEN**  
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky,  
pobočka Šumava

# PROPOZICE SOUTĚŽE

## TERMÍNY:

Termín zaslání přihlášek:

**25. března 2012 uzávěrka přihlášek do soutěže**

Termín vyhodnocení písemného kola:

do 10. dubna 2012 budou vyrozuměni písemně e-mailem všichni účastníci včetně finalistů

Termín konání finálového praktického kola a slavnostního vyhlášení vítězů na gurmánském festivalu **APETIT FESTIVAL 2012:**

**19. května 2012 – areál za OC Plzeň Plaza**

## Soutěž se skládá z 2 kol:

1. kolo - písemné práce s vypracováním receptur
2. kolo - finálové - praktické práce – realizace zaslaných jídel z 1. kola

## Podmínky účasti:

*Soutěž je určena pro kolektivy žáků středních škol Plzeňského kraje.*

## Pravidla soutěže a soutěžní požadavky:

Požadavky soutěže na připravovaná jídla:

1. jídlo musí být vytvořeno nejméně z 1 druhu regionální potraviny Plzeňského kraje (seznam uveden v příloze)
2. jídlo musí vystihovat tradice a být typické pro Plzeňský kraj

## Soutěžní úkol:

- příprava jednoho teplého či studeného předkrmu
- příprava jednoho teplého hlavního jídla s přílohou
- příprava jednoho teplého či studeného moučnicku

Vybraný(é) produkt(y) musí být součástí receptury a finanční kalkulace (je vhodné počítat průměrné ceny z maloobchodů).

Kalkulace (receptury) musí být napsány a propočteny na 1 porci (pro talířové podávání).  
Nákupní cena surovin na 1 porci - osobu (pro celé menu) by měla činit nejvýše 250,- Kč.

## **Přihláška - písemné soutěžní kolo a zasilací termín:**

Přihlášky do soutěže musí být dohromady s písemnou částí soutěže kompletně čitelně vyplněny a doručeny nejpozději **do 25. března 2012** písemně na níže uvedenou adresu:

**Krajský úřad Plzeňského kraje**  
**Odbor kancelář hejtmána**  
**„Vaříme s regionální potravinou Plzeňského kraje“**  
**Škroupova 18**  
**306 13 Plzeň**

### **Podrobnější informace získáte:**

**Tel.: +420 377 195 110 Mgr. Ludmila Běloušková**  
**e-mail: ludmila.belouskova@plzensky-kraj.cz**

**Formulář je součástí těchto propozic.**

### **Přihláška musí obsahovat:**

- 1. písemné uvedení dat na oficiálním přihlašovacím formuláři*
- 2. písemné soutěžní práce s libovolnými kalkulacemi podle soutěžního zadání, popisy přípravy jídel a jejich konečná prezentace (formuláře přiloženy v příloze) a od každého z obou chodů samostatná detailní barevná fotografie pohlednicového formátu dokončených jídel (z úhlu asi 45°) naaranžovaných na bílém porcelánu*

Každý soutěžící tým se může soutěže zúčastnit pouze 1 návrhem.

Každá soutěžní práce musí přesně odpovídat zadání.

Soutěžní práce neodpovídající zadání budou ze soutěže vyřazeny.

Anonymní ohodnocení písemných soutěžních prací odbornou porotou bude provedeno do 10. dubna 2012.

Vybraným 3 týmům kvalifikujících se do **finálového** praktického kola bude zasláno pozvání s dalšími nezbytnými informacemi a všem ostatním účastníkům soutěže bude zaslán "Diplom o účasti".

## **Praktické práce**

3 soutěžící týmy, které se kvalifikují z písemné části soutěže, budou po vyhodnocení (do 10. 4. 2012) písemně vyzváni, aby porotou oceněné pokrmy prakticky předvedli ve finálové části soutěže.

**Finálové - praktické kolo** se bude konat v předpokládaném termínu:  
na gurmánském festivalu **APETIT FESTIVAL 2012**  
**19. května 2012 – areál za OC Plzeň Plaza**

Vybrané týmy musí v této části soutěže předvést připravené soutěžní pokrmy z vlastních surovin podle svého navrhnutého menu za splnění soutěžních požadavků:

1. jídlo, které je vytvořeno nejméně z 1 druhu regionální potraviny Plzeňského kraje ze seznamu uvedeného v příloze
2. jídlo, které je tradiční a typické pro Plzeňský kraj
3. jídlo odpovídající moderním stravovacím zvyklostem, s reálnou finanční kalkulací.

a prezentovat pokrm odborné porotě. Zároveň musí zajistit degustační menu soutěžních jídel (předkrm, hlavní jídlo s přílohou, moučník) pro 30 osob z veřejnosti festivalu APETIT FESTIVAL 2012 podávaných na vlastním jednorázovém nádobí.

Finálové týmy obdrží v předstihu opět e-mailem písemně všechny nezbytné informace, proto nezapomeňte uvést aktuální e-mail, telefonní číslo na vybraného člena týmu.

Jídla budou podávána na vlastním porcelánu.

## **Oceňování prací**

Oceňování prací bude prováděno porotou složenou ze zástupců Plzeňského kraje, Regionální potraviny Plzeňského kraje a neutrálních našich kulinářských odborníků, podle daných bodovacích kritérií.

### **Kritéria pro písemnou část:**

1. Celkový dojem, kreativita
2. Složení receptury
3. Využití Regionálních potravin Plzeňského kraje
4. Vypracování kalkulace

### **Kritéria pro praktickou část finále:**

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí)
2. Způsob podávání a celkový dojem
3. Prezentace, kreativita, novátorství
4. Degustace – sladění chutí, zpracování a kvalita pokrmu

## **Ceny – finále**

Po sečtení výsledků poroty budou ihned vyhlášeny a předány následující ceny:

- 1. místo - Pohár a koš s Regionální potravinou Plzeňského kraje  
finanční odměna ve výši 20 000,- Kč**
- 2. místo - Pohár a koš s Regionální potravinou Plzeňského kraje  
finanční odměna ve výši 15 000,- Kč**
- 3. místo - Pohár a koš s Regionální potravinou Plzeňského kraje  
finanční odměna ve výši 10 000,- Kč**

Názvy vítězných týmů budou publikovány široké veřejnosti.

## **Hrazení nákladů**

Z účasti v písemné i finálové části soutěže nevzniká jakýkoliv nárok na hrazení nákladů.

## **Příloha:**

Seznam Regionálních potravin Plzeňského kraje.