



vyhlašuje
krajskou gastronomickou soutěž
určenou středním školám na území Plzeňského kraje

VAŘÍME S REGIONÁLNÍ POTRAVINOU

vyhlášenou v rámci projektu
PLZEŇSKÝ KRAJ PODPORUJE REGIONÁLNÍ POTRAVINY



Odborný garant soutěže:

Petr Cuřín, executive Chef angelo Hotel Pilsen
Václav Pach, executive Chef, F&B Manager hotel Purkmistr Plzeň
František Eger, executive Chef Parkhotel Plzeň
Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Šumava

PROPOZICE SOUTĚŽE

TERMÍNY:

Termín zaslání přihlášek:

24. března 2014 uzávěrka přihlášek do soutěže

Termín vyhodnocení písemného kola:

do 11. dubna 2014 budou vyrozuměni písemně e-mailem všichni účastníci včetně finalistů

Termín konání finálového praktického kola a slavnostního vyhlášení vítězů na gurmánském festivalu **APETIT FESTIVAL 2014:**

17. května 2014 - areál za OC Plzeň Plaza

Soutěž se skládá ze 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 10 porcí (pro talířové podávání).

Nákupní cena surovin na 1 porci - osobu (pro celé menu) by měla činit nejvýše 250,- Kč.

Přihláška - písemné soutěžní kolo a zasílací termín:

Přihlášky do soutěže musí být dohromady s písemnou částí soutěže kompletně čitelně vyplněny a doručeny nejpozději **do 24. března 2014** 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:

Mgr. Ludmila Běloušková
tel.: +420 377 195 110
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 ze tří 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 s 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 11. dubna 2014.

Vybraným 3 týmům kvalifikujících se do **finálového** praktického kola bude zasláno pozvání s dalšími nezbytnými informacemi a všem ostatním účastníkům soutěže bude předán "Diplom o účasti" v rámci finálového kola konaného dne 17. 5. 2014 na gurmánském festivalu APETIT FESTIVAL 2014.

Praktické práce

3 soutěžící týmy, které se kvalifikují z písemné části soutěže, budou po vyhodnocení (do 11. 4. 2014) písemně vyzváni, aby porotou oceněné pokrmy prakticky předvedly ve finálové části soutěže.

Finálové - praktické kolo

se bude konat na gurmánském festivalu APETIT FESTIVAL 2014 v termínu **17. května 2014 - 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 na vlastním porcelánu.

Zároveň musí zajistit degustační menu soutěžních jídel (předkrm, hlavní jídlo s přílohou, moučník) pro 30 osob z veřejnosti festivalu APETIT FESTIVAL 2014 podávaných na dodaném jednorázovém nádobí.

Učitelé ani mistři odborných výcviků se nesmí přímo podílet na práci soutěžního týmu, tzn. od přípravy, prezentace, až po degustaci připravovaných soutěžních jídel. Mohou působit pouze jako poradci.

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

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.
Přihláška.