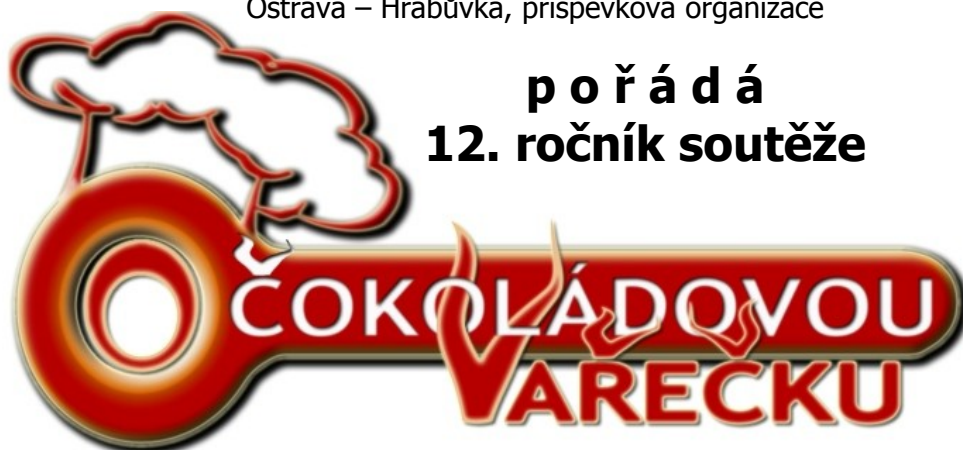




STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ  
Ostrava – Hrabůvka, příspěvková organizace



## p o ř á d á 12. ročník soutěže

Soutěž je určena žákyním a žákům, kteří mají opravdový zájem o gastronomii a hodlají se tomuto oboru v budoucnu věnovat buď profesionálně nebo jako zajímavému a užitečnému koníčku.

Soutěž: **pro žáky 7. – 9. tříd základních škol**

Generální sponzor: **VITANA, a.s. Catering**

Záštita: **převzal starosta ÚMOB Ostrava -Jih**

Pořadatel: **Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka  
Odbor školství obvodu Ostrava-Jih**

Ředitel soutěže: **Mgr. Pavel C i e l e c k ý, ředitel školy**

Termín: **9. února 2010 od 9<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup> hodin pro veřejnost**

Prezence: **7<sup>15</sup> - 7<sup>30</sup> hodin v prostorách šatny školy, nedodrží-li  
soutěžící žák čas, bude místo něj zařazen náhradník**

Soutěžní úkol: **Příprava tří porcí teplého pokrmu s přílohou v časovém  
limitu**

- Základní surovinou jsou čerstvá kuřecí prsa, ostatní suroviny z nabídkového koše budou pro všechny soutěžící stejné ( například tuky, zelenina, vejce, koření aj.)
- Výběr a použití surovin záleží jen na fantazii soutěžícího
- Přílohu k pokrmu, šťávu nebo omáčku si žák vybere z nabídky VITANY
- Pro tepelnou úpravu bude k dispozici elektrická varná deska, pánev WOK mikrovlnná trouba, fritéza, kontaktní gril a salamandr ( zapékací gril )

### **Soutěž se skládá ze čtyř 25 minutových částí:**

1. Teoretická část - soutěžící budou seznámeni s technologickým zařízením a surovinami, které mohou při vaření použít, popíší postup, jak bude pokrm připravovat, ujasní si časový harmonogram jeho přípravy, nakreslí, jak pokrm na talíři umístí aj.
2. Praktická příprava - před vystoupením si žák připraví suroviny, oloupe, nakrájí, naklepe, ušlehá ... ap.
3. Vlastní vystoupení – spolu s asistentem kuchařem před publikem pokrm tepelně upraví, ozdobí a podají k degustaci odborné komisi
4. Úklid – předání pracoviště dalšímu soutěžícímu čisté

### **Hodnotitelská komise:**

- žák, který úspěšně reprezentoval školu v národních gastronomických soutěžích
- učitel odborné výchovy oboru kuchař
- zástupce generálního sponzora – VITANY, a.s. Catering

### **Ceny:**

Dodá SŠSS ve spolupráci s generálním sponzorem a Úřadem městského obvodu Ostrava-Jih. Soutěž bude veřejně přístupná – pro rodiče, spolužáky aj.  
Při propagaci akce budeme spolupracovat s regionálními médii.

### **Surovinový koš:**

#### **Pro výrobu je možno volit pouze suroviny zařazené do koše:**

základní surovina:	<b>100g kuřecí prsíčka na jednu porci</b>
tuky:	<b>olej, máslo</b>
ostatní:	<b>vejce, šunkový salám, anglická slanina, drůbeží játra</b>
koření:	<b>sůl, pepř mletý, vegeta, kari, kmín, mletá paprika, majoránka, chilli, gril. koření, bílý pepř</b>
sýry:	<b>eidam, niva, hermelín</b>
mlýn. produkty:	<b>mouka hladká, strouhanka, solamyl, sezamové semínko, pohanka</b>
zelenina čerstvá:	<b>rajčata, paprika, pórek, cibule, mrkev, celer, petržel, česnek, žampiony, brokolice, cuketa, špenát</b>
zelenina mražená:	<b>čínská směs, fazolový lusk, baby karotka, hrášek</b>
dochucovací prostředky:	<b>sojová omáčka, worcester, koření KLASIK, tatarská omáčka, kečup jemný, ocet, hořčice, kořenící směsi VITANA</b>
ovoce	<b>banán, ananas, broskev</b>
<b>Produkty VITANA:</b>	
omáčky a základy:	<b>šťáva k masu, omáčky - francouzská, houbová, rajská, pepřová, sýrová, boloňská a papriková</b>
minutky:	<b>Čína, Mexiko</b>
přílohy v prášku:	<b>bramborové těsto, bramborová kaše, krkonošský bramborák, italské těstoviny tj. kolínka, vřetena, špagety, tagliatelle a rýže, kuskus, tortilly.</b>

**Ostatní suroviny:**

Suroviny, které nejsou v surovinovém koši **nebudeme** zajišťovat. Žák může použít výjimečně i vlastní suroviny, pokud jsou k přípravě speciality **nezbytné** a nejsou uvedeny v surovinovém koši. Musí však být hygienicky nezávadné, tj. nejlépe v originálním balení.

**Pracovní oděv žáka:**

Bílé tričko nebo bílá košile, bílé tenisky – ostatní součásti pracovního oděvu budou zapůjčeny.

**Přihláška:**

Přihlášku do soutěže „O čokoládovou vařečku“ zašlete na adresu Střední škola společného stravování, Krakovská 1095, 700 30 Ostrava-Hrabůvka. Pro odeslání můžete rovněž využít e-mail [sekretariat@ssss.cz](mailto:sekretariat@ssss.cz) nebo [petr.precek@ssss.cz](mailto:petr.precek@ssss.cz)

Pořadatel si vyměňuje právo výběru soutěžících (**max.30**), a to podle zajímavosti receptur a technologické úpravy.

Uzávěrka přihlášek: **29. ledna 2010**

Schůzka zástupců škol: **2. února 2010 ve 14,00 hodin na SŠSS – Krakovská č.9**

Možné **konzultace** o soutěži: p. Petr P ř e č e k, ☎ 596 716 755-7 klapka č. 219.  
nebo ☎ 597 578 789, 739 411 544

V Z O R

<b>Přihláška do soutěže "O čokoládovou vařečku"</b>		
Jméno žáka:	Josef V O P R Š Á L E K	
Jméno učitele:	Mgr. Jiří Prášil (vychovatel, kontakt: 596 457 211)	
Základní škola:	Chrjukinová	
Adresa:	Chrjukinova 12, Ostrava – Zábřeh	
Třída:	8.B	
Telefon:	596 674 629	
	<b>Název pokrmu:</b> <b>Kuřecí prsíčka plněná nivou</b>	Kategorie C
Poř.číslo:	Druh suroviny:	Hmotnost v g na 3 porce:
1.	Kuřecí maso	300 g
2.	Sýr Niva	90 g
3.	Máslo	40 g
4.	Petrželová nať	0,2 g
5.	Sůl	0,03 g
<b>Zvolená příloha z Vitany:</b>	<b>Bramborová kaše</b>	
<b>Speciální požadavky na inventář či tepelná zařízení:</b>		
<b>Výrobní postup:napsat tak,jak bude soutěžící daný pokrm připravovat,včetně přílohy</b>		
<p>Kuřecí prsíčka naklepeme, nasolíme a nařízíme. Do vytvořené kapsy vložíme nivu a uzavřeme tak, aby při pečení nevytékala. Pečeme na másle. Příloha bramborová kaše z Vitany zdobená petrželkou.</p>		
<b>Přihlášku doručte do 29.ledna 2010</b>		
Poznámky: Prosím vyplňujte čitelně, hrozí záměna jména či suroviny!!!!		

Kategorie – A- maso vcelku, B- maso na nudličky, C- maso plněné