

2024

AbiFest

STUDENÁ KUCHYNĚ

1. CÍL PRÁCE

Prokázat schopnosti a dovednosti nezbytné pro přípravu studené kuchyně.

2. SOUTĚŽNÍ ÚKOL

Z dostupných surovin soutěžící připraví tři druhy rolád z toustového chleba.

Soutěžící podle připravovaného výrobku nejprve vytvoří seznam surovin, který předloží ke zhodnocení.

Hotový výrobek poslouží k prezentaci (výstavě) výrobků pro širokou veřejnost.

Doporučujeme vycházet z moderních trendů v gastronomii s preferováním jednoduchosti, sezónnosti a estetičnosti.

3. SUROVINY, POMŮCKY

3.1 Suroviny

Každému účastníkovi budou poskytnuty suroviny, které budou uloženy k volnému výběru v tzv. spotřebním koši: 12 plátků toustového chleba, 1x pomazánkové máslo, 100 g šunky, 100 g trvanlivého salámu (vysočina), 1x křenová pomazánka, 1x tavený sýr, 100 g plátkového sýru eidam, petržel, mletá paprika, paprika žlutá, ředkvičky, cherry rajčata, okurka, olivy, potravinářská fólie.

3.2 Pomůcky

Soutěžící si přivezou vlastní pomůcky: mísu nebo talíř na rolády, nože, formičky, porcelán, sklo, cukrářský pytlík, zdobničku nebo jiné speciální přípravky typu WS aj. Při instalaci výrobků na výstavní stůl lze použít různé barevné ubrousky, případně další estetické prvky sloužící ke zvýraznění celkového dojmu.

Doporučujeme jednotné pracovní oblečení, bílý plášť a bílou čepici.

4. ČASOVÝ LIMIT

Maximální čas 3 hodiny, doporučujeme asi hodinu před zahájením soutěže prohlídku pracoviště, kontrolu pomůcek, zhotovení nákresu atd.

5. SOUTĚŽNÍ KRITÉRIA

HODNOCENÁ POLOŽKA PŘIDĚLENÉ BODY (MAX. POČET)

Písemný seznam surovin (předtištěný papír se jménem soutěžícího a názvem úkolu, dále s uvedenými jednotlivými výrobky a přibližným váhovým množstvím) 10 bodů

Vhodnost námětu, přiměřenost surovin na počet porcí 20 bodů

Dodržení postupu přípravy 30 bodů

Celkový estetický dojem 30 bodů

Vhodnost použitého inventáře 10 bodů

CELKOVÝ POČET

100 bodů