

Semifinálové kolo Skills Slovakia – Gastro Junior METRO CUP - kuchár 2018/2019 4. 12. 2018

Pripomienky hodnotiteľov :

Na začiatku súťaže má každý súťažiaci pridelených 100 bodov, z ktorých sa postupne odrátavajú príslušné body za pochybenia alebo nedodržanie súťažných kritérií.

Hygiena:

- nesprávne zvolená farba pracovnej dosky (podľa spracovanej suroviny)
- nedostatočný počet dosiek na prípravu rôznych surovín
- ponechanie odpadu na pracovnej doske
- doska veľkosťou nezodpovedajúca pripravovanej surovine (malá doska, znečistenie stola),
- hygiena stola
- ponechanie mäsa pridlho pri izbovej teplote
- suroviny s ktorými sa nepracovalo neboli zafóliované a odložené do chladu
- nepoužívanie rukavíc pri určitých úkonoch (vykosťovanie, servis jedla)
- pitie nápojov v kuchyni
- suroviny uložené síce v obale, nie na podložke, ale priamo na zemi
- špinavé náčinie na stole

Technológ. postupy a iné:

- nedochutené, mdlé jedlo
- nedodržanie hmotnosti základnej suroviny
- vodnaté omáčky a nedochutené omáčky a šťavy
- nevhodne zvolená surovina s ohľadom na možnú zmenu senzorických vlastností (mrazené huby – kuriatka pri tepelnej úprave môžu zhorknúť a ostať tvrdé)
- nevhodný spôsob tepelnej úpravy vedúci k zmene senzorických vlastností (tepelná úprava zelenej suroviny pri viac ako 60°C - zmena farby na šedú)
- nevhodne zvolená veľkosť nádoby (vystrekovanie suroviny pri mixovaní)
- zle odhadnuté množstvo suroviny vedúce k vysokému odpadu
- pochybenie pri technológii souse vide (mäso bolo upravované bez pridania masla lebo oleja a bylín vedúce k mdlej chuti a mdlej konzistencii mäsu)
- zlá konzistencia jedla – riedke pyrė
- ponechanie náčinia v jedle
- vysušená mäsová časť jedla

- zle rozvrhnutý čas – postávanie
- vysoká kalorická hodnota jedla,

Bodové ohodnotenie jednotlivých pásiem (vychádza kritérií Svetovej organizácie kuchárov – WACS):

90 – 100 bodov	76 – 89 bodov	60 – 75 bodov	20 – 59 bodov
Zlaté pásmo	Strieborné pásmo	Bronzové pásmo	diplom


Bratislava 5.12.2018

Ing. Zuzana Dúžeková