

TROPHÉE MILLE



**NÁRODNÍ KOLO SOUTĚŽE TROPHÉE MILLE
ČESKÁ REPUBLIKA
16. LISTOPAD 2019**



PRAVIDLA

NÁRODNÍHO KOLA SOUTĚŽE

Trophée Mille Česká republika

1. ÚČEL SOUTĚŽE

Gastronomická soutěž s názvem „Trophée Mille“ (tj. Trofej Philippa Milla) se pořádá v rámci podpory vzdělávání ve Francii v regionu Grand Est. Účastní se jí studenti odborných gastronomických škol z Francie i ze zahraničí. Zakladatelem a hlavním organizátorem soutěže je uznávaný francouzský šéfkuchař Philippe Mille, oceněný 2 michelinskými hvězdami a působící v podniku Domaine Les Crayères v Remeši.

Soutěž Trophée Mille ve Francii se skládá ze dvou kol:

- národní kolo soutěže, tzv. Trophée Mille Francie, kterého se zúčastní 12 vybraných francouzských týmů. Vítěz tohoto národního kola reprezentuje Francii na mezinárodním kole soutěže;
- mezinárodní kolo soutěže, tzv. Trophée Mille International, kterého se zúčastní 12 vybraných týmů z 12 různých zemí

Českou republiku v mezinárodním kole soutěže dosud reprezentovali žáci z gastronomických škol Kraje Vysočina, který je partnerem regionu Grand Est.

Na základě podnětu pana Philippa Milla a z iniciativy Kraje Vysočina vzešel návrh uspořádat v České republice národní kolo soutěže „Trophée Mille“. Vítězný tým této soutěže má právo reprezentovat Českou republiku na mezinárodní soutěži Trophée Mille International ve Francii. V případě, že vítěz tuto možnost nevyužije, právo reprezentovat přechází na další tým v pořadí. Pořadatelem mezinárodního kola soutěže Trophée Mille je Asociace Trophée Mille, která nese veškerou zodpovědnost za jeho uspořádání.

Národní kolo soutěže „Trophée Mille“ Česká republika je určeno žákům středních gastronomických škol a středních odborných učilišť v České republice. Soutěžící musí být žáci denního studia střední školy v tříletém, čtyřletém nebo nástavbovém oboru vzdělání. Věk soutěžících nesmí v den soutěže v České republice přesáhnout 24 let a v den konání mezinárodní soutěže dovršených 25 let.

Soutěž se skládá ze dvou částí:

1. Korespondenční část
2. Praktická část - finále národní soutěže

2. SLOŽENÍ SOUTĚŽNÍCH TÝMŮ A PŘIHLÁŠKY

Každý tým se bude skládat ze dvou soutěžících, dvojici musí povinně tvořit jedna dívka a jeden chlapec. Ze zdravotních či jiných závažných důvodů je přípustná změna soutěžícího na poslední chvíli. Změnu ve složení družstva je však nutné oznámit nejpozději 24 hodin před začátkem organizátorovi soutěže na e-mailovou adresu: soutezmille@kr-vysocina.cz.

Příhláška k soutěži s přílohami musí být odeslána elektronicky a poštou **do 20. září 2019**.

Přílohy přihlášky:

- Technický list a fotografie slaného pokrmu
- Technický list a fotografie sladkého pokrmu
- Informační list
- Souhlas s použitím fotografického materiálu a videozáznamu
- **Míry na pracovní oděv (pracovní oděv ve formě rondonu, zástěry a pokrývky hlavy zajistí organizátor soutěže)**
- **Foto týmu (v rozlišení min. 300 DPI)**

Aby bylo přihlášení školy do Národního kola soutěže Trophée Mille Česká republika 2019 platné, musí škola prostřednictvím e-mailu a následně poštou odeslat kompletní přihlášku se všemi přílohami.

Po odevzdání přihlášky již nebude možné změnit jakýkoli údaj.

3. DATUM A MÍSTO KONÁNÍ

Korespondenční část soutěže: 28. květen 2019 – 20. září 2019.

Finále prvního ročníku Národního kola soutěže Trophée Mille Česká republika 2019 se uskuteční **v sobotu 16. listopadu 2019** v prostorách nákupního a zábavního centra City Park Jihlava, Hradební 1. Prezence, přebírka a uskladnění surovin proběhne dle harmonogramu 15. listopadu 2019 v OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava, Karoliny Světlé 2, Jihlava. Škola zajistí ubytování a stravování v rámci celého soutěžního víkendu. Další podrobnosti budou sděleny organizátory nejpozději měsíc před konáním Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019.

4. PODMÍNKY SOUTĚŽE:

Korespondenční část:

Soutěžící vypracují seznam ingrediencí a technologické postupy na 6 porcí slaného a 6 porcí sladkého pokrmu (technické listy) a pořídí fotografie (v minimálním rozlišení 300 DPI) každého pokrmu na bílém talíři o průměru 30 cm.

Při přípravě pokrmů musí soutěžící povinně použít tyto suroviny – soutěžící využijí potřebné množství:

- králičí hřbet s kostí (6 ks po 450 g) a brambory varný typ B (2 000 g ve slupce) pro přípravu slaného pokrmu;
- tvaroh a med pro přípravu sladkého pokrmu.

Technické listy a fotografie pokrmů jsou povinnou přílohou přihlášky do soutěže.

Do konce září 2019 proběhne vyhodnocení korespondenční části soutěže porotou *složenou z odborníků (Jan Horký, Ondřej Slanina, Pavel Mareš, Iva Roháčová, Tomáš Popp, popř. jiní odborníci)* v oblasti gastronomie. Organizátor si vyhrazuje změnu poroty. Hodnocení týmu bude tvořeno součtem bodů za slaný a sladký pokrm.

Výsledky hodnocení korespondenční části soutěže budou zaslány všem přihlášeným školám nejpozději do 10. 10. 2019. Osm týmů, které získají nejvyšší počet bodů, se zúčastní národního kola soutěže Trophée Mille ČR dne 16. listopadu 2019 v Jihlavě.

Praktická část – finále (národní kolo) soutěže Trophée Mille ČR

Každý tým, který postoupí do finále, bude mít za úkol v časovém limitu 120 minut připravit dva pokrmy:

- slaný pokrm (hlavní pokrm - 1 omáčka, 2 přílohy) – 6 degustačních porcí,
- sladký pokrm (restaurační moučník) – 6 degustačních porcí.

Pokrmy budou připravené podle předem zasláných technologických postupů, servis pokrmů bude odpovídat fotografiím, které jsou přílohou přihlášky.

Soutěžící budou pracovat v otevřeném prostoru, soutěži bude moci přihlížet široká veřejnost.

Čtyři povinné suroviny budou soutěžícím poskytnuty v den konání soutěže, a to v množství celkem:

- králíčí hřbet (včetně kostí a ledvinek) 6 ks - hmotnost cca 450 g/1 ks;
- brambory (max. 2 000 g);
- tvaroh (max. 500 g);
- med (max. 250 g).

Předmětem hodnocení nebude ekonomické využití povinných surovin.

Ostatní suroviny potřebné pro přípravu obou soutěžních pokrmů si soutěžící přinesou na místo konání soutěže sami, a to v nezpracovaném stavu (umyté, ale dále nijak neupravené). Veškeré suroviny potřebné k přípravě obou pokrmů, včetně povinných, musí být uvedeny na technických listech k jednotlivým receptům. Je velmi vhodné, aby soutěžící při přípravě pokrmů použili další sezónní suroviny.

Oba pokrmy musí být předloženy porotě na bílých talířích o průměru 30 cm, **kteří poskytnou organizátoři.**

V příloze 1 těchto pravidel najdete popis povinných surovin a kontakt na jejich dodavatele.

Každý soutěžní tým se po příchodu na místo soutěže odebere na své pracoviště dle časového harmonogramu v doprovodu přiděleného člena poroty. Tento člen poroty zkontroluje technické listy týmu, přinesený inventář a suroviny a seznámí oba soutěžící s vybavením, které jim bude k dispozici v jejich kuchyňském boxu. Soutěžící pak budou mít 10 minut na přípravu svého pracoviště.

Na přípravu a odevzdání slaného pokrmu je určen limit 2 hodiny. Sladký pokrm bude vydán v časovém limitu 2 hodiny a 20 minut od zahájení přípravy jídel. Poté budou mít soutěžící 20 minut na úklid svého pracoviště.

V příloze 2 těchto pravidel naleznete plánek kuchyňského boxu, který budou mít soutěžící k dispozici a seznam jeho vybavení a zařízení. Každý tým si musí další potřebné vybavení a nádobí pro přípravu svých soutěžních pokrmů přinést s sebou vlastní. Vybavení a nádobí bude uloženo ve stohovatelných europřevrázkách s víkem.

5. PRŮBĚH SOUTĚŽE A ČASOVÝ HARMONOGRAM

Časový harmonogram bude upřesněn později a zaslán všem školám, které postoupí do finálové praktické části soutěže.

Pracovní oděv a ostatní potřeby

Každý soutěžící si na soutěž musí donést:

- doklad totožnosti a zdravotní průkaz;
- čistý kuchařský oděv (rondon, zástěru a kuchařskou čepici poskytne organizátor soutěže den předem), kalhoty doporučujeme v barvě černé;
- obuv s protiskluzovou podrážkou;
- několik utěrek;
- potřebný inventář.

Hodnocení a porota

Výkony soutěžních týmů bude hodnotit odborná porota, která bude výsledky soutěže v obou částech soutěže posuzovat v souladu s principy soutěžní gastronomie. Rozhodnutí poroty bude konečné a nebude možné proti němu podat odvolání ani protest. V případě rovnosti bodového hodnocení rozhodne o výsledku předseda poroty.

Počet bodů může být z následujících důvodů snižen:

- použití surovin neuvedených na seznamu, přičemž vlastní demi glace je povolené;
- zpoždění při servírování porotě od 0 do 3 minut od určeného času výdeje jídel porotě bude porotou tolerováno. Za zpoždění od 4 do 10 minut budou odečteny body (za každou minutu zpoždění bude hodnocení sníženo o 1 bod).

Diskvalifikační podmínky

- zpoždění při servírování delší než 10 minut;
- nerespektování hygienických zásad;
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení;
- pozdní nástup na pracoviště;
- použití dovezených, předem připravených polotovarů.

Doprovod

Každé družstvo bude doprovázeno jednou učitelkou/jedním učitelem.

6. VYHLÁŠENÍ VÍTĚZNÉHO TÝMU A VÍTĚZŮ ZVLÁŠTNÍCH CEN

Na závěr finálového soutěžního dne budou předány tyto ceny:

- **Trophée Mille National (tj. národní trofej Philippa Milla)**
- **Zvláštní ceny poroty:**
 - za slaný pokrm;
 - za sladký pokrm;
 - za týmovou spolupráci.

Jeden tým nemůže získat více než jednu cenu v kategoriích „Zvláštní cena poroty“. V každé uvedené kategorii (tedy „Zvláštní ceny poroty“) bude porotou stanoveno a vyhlášeno pouze 1. místo.

Rovněž se stanoví celkové pořadí soutěžních družstev **Trophée Mille National (tj. národní trofej Philippa Milla) a to na základě součtu dosažených bodů, vyhlášovány budou první tři místa.** Oceněné týmy na prvních třech místech nebudou zařazeny do ocenění zvláštní ceny poroty.

Vítězný tým národního kola soutěže Trophée Mille ČR 2019 má právo zastupovat Českou republiku v mezinárodním kole soutěže „Trophée Mille International“, které se bude konat v Remeši v roce 2020. Náklady za tým vybraný pro účast v mezinárodním finále soutěže Trophée Mille 2019 budou hradit francouzští organizátoři, a to od jeho příjezdu do Francie, po dobu 4 dnů, za 4 osoby: 2 soutěžící a 2 osoby jako doprovod. Další vzniklé náklady bude hradit vítězná škola s pomocí svého zřizovatele či sponzorů.

Kontakty na organizátory:

soutezmille@kr-vysocina.cz – oficiální emailová adresa soutěže.

Ing. Jana Hadravová, MPA, vedoucí oddělení rozvoje vzdělávání Odboru školství, mládeže a sportu Krajského úřadu Kraje Vysočina, hadravova.j@kr-vysocina.cz;

Mgr. Libor Fasora, ředitel Obchodní akademie, Vyšší odborné školy zdravotnické a Střední zdravotnické školy, Střední odborné školy služeb a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Jihlava, reditel@ozs-ji.cz;

Mgr. Jan Skála, úředník na úseku zahraničních vztahů a zastoupení Kraje Vysočina v Bruselu, Odbor sekretariátu hejtmana, Oddělení vnějších vztahů Krajského úřadu Kraje Vysočina, skala.j@kr-vysocina.cz.

Příloha 1: Povinné suroviny

Příloha 2: Podoba kuchyňského boxu

Příloha 3: Harmonogram a časový rozpis

Vyplněné a podepsané závazné potvrzení účasti a přihlášku se všemi požadovanými přílohami je nutné zaslat **do 20. září 2019 na adresu:**

Krajský úřad Kraje Vysočina
Odbor školství, mládeže a sportu
Ing. Jana Hadravová, MPA
Žižkova 57
586 01 Jihlava

**A zároveň elektronicky na e-mail:
soutezville@kr-vysocina.cz**

ZÁVAZNÉ POTVRZENÍ ÚČASTI

Střední škola se zavazuje k účasti v Národním kole Trophée Mille Česká republika 2019, které se bude konat v sobotu 16. listopadu 2019 v zábavním a nákupním centru City Park Jihlava, Hradební 1, Jihlava.

V, dne

Podpis ředitele školy:

PŘÍLOHY PŘIHLÁŠKY:

- Informační list
- Souhlas zletilé osoby s použitím fotografického materiálu
- Souhlas nezletilé osoby s použitím fotografického materiálu
- Skupinová fotografie obou soutěžících (barevná fotografie ve vysokém rozlišení, min. 300 DPI) – pouze v elektronické podobě
- Fotografie obou chodů (barevná fotografie ve vysokém rozlišení, min. 300 DPI) - pouze v elektronické podobě
- Seznam ingrediencí pro slaný chod
- Seznam ingrediencí pro sladký chod
- Technický list pro slaný chod
- Technický list pro sladký chod

INFORMAČNÍ LIST

STŘEDNÍ ŠKOLA

Název:

Adresa:

Telefon:

E-mail:

Internetové stránky:

| | Kontaktní osoba |
|----------|-----------------|
| Příjmení | |
| Jméno | |
| Telefon | |
| Mobil | |
| E-mail | |

| | Statutární zástupce školy |
|----------|---------------------------|
| Příjmení | |
| Jméno | |
| Telefon | |
| Mobil | |
| E-mail | |

DOPROVOD (je vhodné, aby doprovod byl učitelka/učitel, který zároveň připravoval tým na soutěž)

| | PEDAGOGICKÝ DOPROVOD |
|--|----------------------|
| Příjmení | |
| Jméno | |
| Adresa | |
| PSČ | |
| Město | |
| Velikost rondonu (S – XL, tabulka velikostí na https://www.altreva.cz) | |

SOUTĚŽÍCÍ DRUŽSTVO

| | KUCHYNĚ | |
|---|-------------|-------------|
| | Soutěžící 1 | Soutěžící 2 |
| Příjmení | | |
| Jméno | | |
| Adresa | | |
| PSČ | | |
| Město | | |
| Věk | | |
| Velikost rondonu (S – XL, tabulka velikostí na https://www.altreva.cz), zástěra a pokrývka hlavy v univerzálních velikostech. | | |

SOUHLAS ZLETILÉ OSOBY S POUŽITÍM FOTOGRAFICKÉHO MATERIÁLU

Žádost o souhlas s pořízením a následným použitím fotografií a audiovizuálního záznamu, který Vás zachycuje během Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019, pro komunikační a propagační účely.

Vážená paní, vážený pane,

v rámci Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019, regionální soutěže věnované obohacení gastronomie regionu Kraje Vysočina a podpory partnerského regionu Grand Est Francie, budou pořízeny fotografie a audiovizuální záznamy, které Kraji Vysočina, Asociaci Trophée Mille a školám, které podaly přihlášku, i účastníkům soutěže, umožní lepší komunikaci a propagaci vůči veřejnosti prostřednictvím různých médií během regionálních, celostátních a mezinárodních akcí.

Kraj Vysočina, účastníci soutěže a školy, které podaly přihlášku, tímto získávají Váš souhlas s pořízením fotografií a audiovizuálních záznamů, na nichž budete zachyceni.

Fotografie a/nebo audiovizuální záznamy mohou být poskytnuty třetím osobám, jak je uvedeno výše, v souladu s příslušnými předpisy.

Fotografie a/nebo audiovizuální záznamy nebude možné prodat ani využít pro jiné účely než účely komunikace, propagace a obohacení gastronomie regionu.

Z těchto důvodů prosím vyplňte níže uvedený formulář, tím nám umožníte pořídít a za výše popsaných podmínek použít fotografie a audiovizuální záznamy, na nichž jste zachyceni.

Předem Vám děkujeme za spolupráci.

Paní, pan (příjmení, jméno):

Škola:

dává souhlas Kraji Vysočina a školám, které podaly přihlášku, a ostatním účastníkům soutěže s:

- pořízením fotografií a audiovizuálních záznamů, na nichž je zachycen/a,
- uchováním a použitím těchto fotografií a audiovizuálních záznamů po dobu 36 měsíců,
- reprodukcí a zveřejněním těchto fotografií a audiovizuálních záznamů v rámci komunikačních a propagačních kampaní Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019.

V, dne

Podpis:

SOUHLAS NEZLETILÉ OSOBY S POUŽITÍM FOTOGRAFICKÉHO MATERIÁLU

Žádost o souhlas s pořízením a následným použitím fotografií a audiovizuálního záznamu, který Vás zachycuje během Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019, pro komunikační a propagační účely.

Vážená paní, vážený pane,

v rámci Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019, regionální soutěže věnované obohacení gastronomie regionu Kraje Vysočina a podpory partnerského regionu Grand Est Francie, budou pořízeny fotografie a audiovizuální záznamy, které Kraji Vysočina a školám, které podaly přihlášku, i účastníkům soutěže umožní lepší komunikaci a propagaci u veřejnosti prostřednictvím různých médií během regionálních, celostátních a mezinárodních akcí.

Kraj Vysočina a školy, které podaly přihlášku, i účastníci soutěže by rádi získali Váš souhlas s pořízením fotografií a audiovizuálních záznamů, na nichž budete zachyceni.

Fotografie a/nebo audiovizuální záznamy mohou být poskytnuty třetím osobám, jak je uvedeno výše.

Fotografie a/nebo audiovizuální záznamy nebude možné prodat ani využít pro jiné účely než účely komunikace, propagace a obohacení gastronomie regionu.

V souladu se zákonem je zaručen volný přístup k fotografiím a audiovizuálním záznamům, které se Vás týkají. Kdykoliv si budete moci ověřit jejich využití a budete mít právo stáhnout tyto fotografie a/nebo audiovizuální záznamy, budou-li využívány k jiným účelům než ke komunikaci, propagaci a obohacení regionální gastronomie.

Z těchto důvodů prosím vyplňte níže uvedený formulář, jímž nám umožníte pořídit a za výše popsaných podmínek použít fotografie a audiovizuální záznamy, na nichž jste zachyceni.

Předem Vám děkujeme za spolupráci.

Ředitel/ka
(Příjmení, jméno, podpis)

Razítko školy

Pan (otec či opatrovník):

Paní (matka či opatrovnice):

Zákonný zástupce studenta (příjmení, jméno):

dává souhlas Kraji Vysočina a školám, které podaly přihlášku, a ostatním účastníkům soutěže s:

- pořízením fotografií a audiovizuálních záznamů, na nichž je zachycen/a,
- uchováním a použitím těchto fotografií a audiovizuálních záznamů po dobu 36 měsíců,
- reprodukcí a zveřejněním těchto fotografií a audiovizuálních záznamů v rámci komunikačních a propagačních kampaní Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019.

(Otec či zákonný zástupce)

(Matka či zákonný zástupce)

(Podpis)

(Podpis)

V

V

dne

dne

SEZNAM INGREDIENCÍ – SLANÝ CHOD

Každý soutěžící musí na tento seznam povinně uvést všechny ingredience přinesené pro přípravu jednotlivých receptů. Tento dokument musí být správně vyplněn, protože bude podroben kontrole, aby bylo možné ujistit se o dodržení uvedeného a použitého množství.

| SEZNAM SESTAVENÝ SOUTĚŽÍCÍMI | | | ČÁST VYHRAZENÁ PRO KONTROLU ZBOŽÍ | |
|------------------------------|---|--------|-----------------------------------|------------|
| INGREDIENCE | MĚRNÁ JEDNOTKA (kg, litry, ks, svazky...) | CELKEM | PŘED SOUTĚŽÍ | PO SOUTĚŽI |
| | | | | |

POZNÁMKY:

TECHNICKÝ LIST – SLANÝ CHOD

NÁZEV RECEPTU:

POPIS RECEPTU:

SPECIFICKÝ MATERIÁL:

SEZNAM INGREDIENCÍ – SLADKÝ CHOD

Každý soutěžící musí na tento seznam povinně uvést všechny ingredience přinesené pro přípravu jednotlivých receptů. Tento dokument musí být správně vyplněn, protože bude podroben kontrole, aby bylo možné ujistit se o dodržení uvedeného a použitého množství.

| SEZNAM SESTAVENÝ SOUTĚŽÍCÍMI | | | ČÁST VYHRAZENÁ PRO KONTROLU ZBOŽÍ | |
|------------------------------|--|--------|-----------------------------------|------------|
| INGREDIENCE | MĚRNÁ JEDNOTKA (kg, litry, ks, svazky...) | CELKEM | PŘED SOUTĚŽÍ | PO SOUTĚŽI |
| | | | | |

POZNÁMKY:

TECHNICKÝ LIST – SLADKÝ CHOD

NÁZEV RECEPTU:

POPIS RECEPTU:

SPECIFICKÝ MATERIÁL:

Národní kolo Trophée Mille Česká republika 2019

Hodnocení – kuchyňská část – slaný chod

Číslo družstva: _____ Jméno porotce: _____

| 1 | 2 | 4 | 5 |
|---------------|--------------------|---------------|----------------|
| Nízká kvalita | Ucházející kvalita | Dobrá kvalita | Vysoká kvalita |

CELKOVÁ PREZENTACE CHODU

| | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| Čistota talíře | | | | |
| Teplota | | | | |
| Harmonie a vyváženost celku | | | | |
| Originalita a kreativita | | | | |

Známka „celková prezentace“ / 20

HLAVNÍ CHOD

| | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|
| Tepelná úprava | | | | |
| Harmonie textur | | | | |
| Okořenění | | | | |
| Chuť a vůně | | | | |

Známka „hlavní chod“ / 20

PŘÍLOHA 1

| | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|
| Tepelná úprava | | | | |
| Harmonie textur | | | | |
| Okořenění | | | | |
| Chuť a vůně | | | | |

Známka „příloha 1“ / 20

PŘÍLOHA 2

| | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|
| Tepelná úprava | | | | |
| Harmonie textur | | | | |
| Okořenění | | | | |
| Chuť a vůně | | | | |

Známka „příloha 2“ / 20

OMÁČKA

| | | | | |
|------------------|--|--|--|--|
| Chuť | | | | |
| Vyváženost chutí | | | | |

Známka „omáčka“ / 10

| | |
|----------------|-----|
| Celková známka | /90 |
|----------------|-----|

Komentáře porotce:

Národní kolo Trophee Mille Česká republika 2019

Hodnoticí list – kuchyňská část – sladký chod

Číslo družstva: _____ Jméno porotce: _____

| | | | |
|---------------|--------------------|---------------|----------------|
| 1 | 2 | 4 | 5 |
| Nízká kvalita | Ucházející kvalita | Dobrá kvalita | Vysoká kvalita |

CELKOVÁ PREZENTACE CHODU

| | | | | |
|-----------------------------|--|--|--|--|
| Čistota talíře | | | | |
| Dekorace talíře | | | | |
| Harmonie a vyváženost celku | | | | |
| Originalita a kreativita | | | | |

Známka „celková prezentace“ / 20

DEZERT

| | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|
| Tepelná úprava | | | | |
| Harmonie textur | | | | |
| Okořenění | | | | |
| Chuť a vůně | | | | |

Známka „dezert“ / 20

OMÁČKA

| | | | | |
|------------------|--|--|--|--|
| Chuť | | | | |
| Vyváženost chutí | | | | |

Známka „omáčka“ / 10

| | |
|-----------------------|-------------|
| Celková známka | / 50 |
|-----------------------|-------------|

Komentáře porotce:

Národní kolo Trophee Mille Česká republika 2019

Hodnoticí list – kuchyňská část – technika

Číslo družstva: _____ Jméno porotce: _____

| | | | |
|---------------|--------------------|---------------|----------------|
| 1 | 2 | 4 | 5 |
| Nízká kvalita | Ucházející kvalita | Dobrá kvalita | Vysoká kvalita |

PRÁCE V KUCHYNI

| | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|
| Technická zručnost | | | | |
| Dodržování hygienických pravidel | | | | |
| Úklid prostor | | | | |
| Týmový duch | | | | |

Známka „práce v kuchyni“ / 20

| | |
|----------------|-----|
| Celková známka | /20 |
|----------------|-----|

Komentáře porotce:

Příloha č. 1: Povinné suroviny

Králičí hřbet s kostí

Králičí maso považujeme za lehce stravitelné, má jemná svalová vlákna, minimální množství kolagenu a nízký obsah tuku. Svoji texturou a složením se podobá masu drůbežímu. Výhodou králičího masa je kratší doba tepelného zpracování. Jedná se o bohatý zdroj plnohodnotných bílkovin.

Producent:

RABBIT Trhový Štěpánov, a.s.
Sokolská 302
257 63 Trhový Štěpánov
e-mail: rabbit@rabbit.cz
web: www.rabbit.cz



Staženo: https://cdn.pixabay.com/photo/2018/11/20/05/12/rabbit-3826545_960_720.jpg

Brambory z Vysočiny – varný typ B

„To co dáváme naší půdě je nám vráceno v lahodné chuti našich brambor.“ Pod hladkou slupkou české odrůdy mile překvapí, na talíři krásně vypadající, sytě žlutá dužina. Varný typ B zaručuje odrůdě možnost univerzálního kuchyňského zpracování a jeho dobrou skladovatelnost.

Producent:

VÝZKUMNÝ ÚSTAV BRAMBORÁŘSKÝ HAVLÍČKŮV BROD, s.r.o.
Dobrovského 2366
580 01 Havlíčkův Brod 1
e-mail: vubhb@vubhb.cz
web: www.vubhb.cz



Staženo: https://cdn.pixabay.com/photo/2017/10/08/07/54/potatoes-2829118_960_720.png

Farmářský tvaroh

Tvaroh – skvělý mléčný potravinářský výrobek, místo má nejen v jídelníčku sportovců, ale i všech, kteří hledají základní surovinu s vysokým obsahem bílkovin. Tvaroh je mléčným výrobkem, který je obvykle tužší konzistence a bílé barvy. **Vytváří se srážením kaseinu, jedné ze základních mléčných bílkovin.**

Producent:

Farma rodiny Němcovy
Netín 78
594 44, Radostín nad Oslavou
tel.: 603 838 627
e-mail: info@farmanemcova.cz
web: www.farmanemcova.cz



Staženo: <https://www.farmanemcova.cz/farmarsky-tucny-tvaroh-250g-p41/>

Med z Vysočiny

Pochází především od vlastních včelstev. Ty jsou umístěna na několika lesních stanovištích, v krásném a hlavně čistém prostředí Vysočiny.

Producent:

Jiří Sláma
Chlístov 11
58001 Havlíčkův Brod
Telefon: 777 242 826
e-mail: nfo@medovinazvysociny.cz
web: <http://medovinazvysociny.cz>

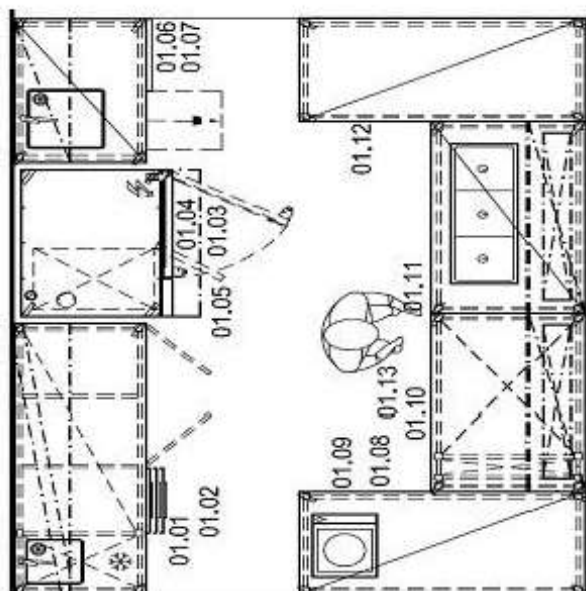


Staženo: <https://www.regionalnipostravina.cz/ocenene-regionalni-potravin/vysocina/medovicovy-med-z-vysociny-lesni/>

Příloha č. 2: Podoba kuchyňského boxu

STUDIA InterGast - GASTRO JUNIOR

| Název | Popis | VÝKRES | Rozměr |
|---|--|------------------|--------------|
| Stůl chlázený na GN | 3/sekcový; 3x křížové dveře pojezdné provedení, 4 kolečka, z toho 2 s brzdou Příkon 230V: 0,4 (kW) | 01.01 / 01.02 | 1795x700x900 |
| Podestavba pro Gold 6.1 - pojezdné provedení | 4 kolečka, z toho 2 s brzdou vsuny pro GN | 01.03 | 1000x655x850 |
| Police pro Hold-o-mat | | 01.03a | |
| El. konektomat InterGast PRODUCT Gold 6.1, 6x GN 1/1 | Voda 3/4, odpad H7 50 Příkon 400V: 10,9 (kW) | 01.04 | 997x799x790 |
| Hold-o-mat InterGast PRODUCT "malý" 3x GN 1/1 | Příkon 230V: 1 (kW) | 01.05 | 417x675x343 |
| Mýcí stůl skříňový | 4 kolečka, z toho 2 s brzdou výška dřez 400x400mm, pod dřezem výsavní koš, vpravo dvířka Voda 3/4, odpad H7 50 | 01.06 / 01.07 | 1200x700x850 |
| Baterie stolní profil pákové | | 01.06a | |
| Pracovní stůl skříňový-otevřený | Pojezdné provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou 2 police, vpravo zásuvka pod deskou zaplátěná zprava a zleva | 01.08 | 1500x700x850 |
| Stolní indukční sporák 1-odnový | Příkon 230V: 3,5 (kW) | 01.09 | 340x420x100 |
| Pracovní stůl skříňový-otevřený | Pojezdné provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, 2 police | 01.10 | 1200x700x850 |
| Stůl ohřevci-rezon ATYP | Pojezdné provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou, 2x zásuvka 230V, posuvná dvířka Příkon 230V: 1,645 (kW) | 01.11 | 1400x700x850 |
| Zabudovaná sklokeramická deska 3- odnové | Příkon 400V: 9 (kW) | 01.11a | 930x850 |
| pracovní stůl skříňový-otevřený | Pojezdné provedení, 4 kolečka z toho 2 s brzdou 2 police, vpravo zásuvka pod deskou zaplátěná zprava a zleva | 01.12 | 1500x700x900 |
| Stojanové police s infračerveným- jednopetrové | | 01.13 | 1200x300x300 |



Další vybavení:

| | |
|---|------|
| Stůl ohřívací (rozměr 1400 x 700) | 1 x |
| Stojanová police s mikroohřevem | 1 x |
| Pracovní stůl nerezový – otevřený, rozměr 1700 x 700 | 2 x |
| Bílé mělké talíře o průměru 30 cm (6 talířů pro slaný pokrm a 6 talířů pro sladký pokrm) | 12 x |
| Gastronádoba (rozměr odpovídá rozměrům trouby) | 2 x |
| Sada 3 profesionálních hrnců nerez | 1 x |
| Barevná prkénka polyethylenová (rozměr cca 50 cm x 30 cm) | 2 x |
| Kulatá mísa nerez (průměr cca 20 cm, 25 cm) | 2 x |
| Sada úklidových prostředků | 1 x |
| Sáčky do odpadkového koše | 2 x |
| Balení papírových utěrek | 1 x |

Ostatní potřebné pomůcky a vybavení si přiveze každé soutěžní družstvo. Nože nejsou součástí dodaných pomůcek. Pozor na omezený prostor a omezené možnosti uložení dalších pomůcek a surovin.

Přebírka a kontrola surovin dle technických listů a uskladnění surovin zúčastněných družstev proběhne 15. 11. 2019 v budově OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava, Karoliny Světlé 2, Jihlava. Povinné suroviny dle propozic dodá organizátor v uvedeném množství přímo na místo soutěže dne 16. 11. 2019 do Zábavního a nákupního centra City Park Jihlava, Hradební 1.

Další upřesnění bude součástí pozvánky pro postupující družstva do Národního kola Trophée Mille Česká republika 2019. Propozice jsou součástí Pozvánky a Přílohy č. 1.

STUDIA InterGast - GASTRO JUNIOR 2019 – BIDFOOD CUP