



**NÁRODNÍ KOLO SOUTĚŽE TROPHÉE MILLE
ČESKÁ REPUBLIKA
4. LISTOPAD 2023**



TROPHÉE mille
ČESKÁ REPUBLIKA

Kraj Vysočina

PRAVIDLA

4. ROČNÍKU 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. Region Grand Est je partnerský region Kraje Vysočina.

Soutěž Trophée Mille se skládá ze dvou kol:

- národní kolo soutěže, organizované v různých zemích. Vítěz tohoto národního kola reprezentuje svou zemi na mezinárodním kole soutěže;
- mezinárodní kolo soutěže, tzv. Trophée Mille International, kterého se zúčastní 12 vybraných týmů z 12 různých zemí. Toto kolo se bude konat v městě Remeši ve Francii v březnu 2024.

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 Mille et Un, která nese veškerou zodpovědnost za jeho uspořádání.

Národní kolo soutěže Trophée Mille Česká republika je určeno žákyním a žákům (dále v textu uvádíme žáky a máme na mysli jak žákyně, tak žáky) středních gastronomických škol a středních odborných učilišť se sídlem v České republice. Soutěžící musí být žáky 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. Každou školu může reprezentovat pouze jeden soutěžní tým.

Pořadatelem soutěže je Kraj Vysočina.

Soutěž se skládá ze dvou částí:

1. Korespondenční část
2. Praktická část – národní kolo 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 národního kola organizátorovi soutěže na e-mailovou adresu: soutezmille@kr-vysocina.cz.

Povinná dokumentace přihlášky:

- **Seznam ingrediencí, technický list a fotografie slaného pokrmu**
- **Seznam ingrediencí, technický list a fotografie sladkého pokrmu**
- **Informační list**
- **Foto týmu (v rozlišení min. 300 DPI) zpracováno dle přílohy č. 2**

Aby bylo přihlášení školy do národního kola soutěže Trophée Mille Česká republika 2023 platné, musí škola na e-mailovou adresu soutěže odeslat **přihlášku do soutěže s kompletní povinnou dokumentací** (dle instrukcí uvedených v příloze č. 1). Přihlášku k soutěži se všemi povinnými dokumenty je nutné zaslat **do 8. září 2023, do 10:00 h** elektronicky na e-mailovou adresu: soutezmille@kr-vysocina.cz.

Po odevzdání přihlášky již nebude možné měnit údaje v ní obsažené.

Přijetí přihlášky do soutěže bude škole organizátorem potvrzeno.

3. DATUM A MÍSTO KONÁNÍ

Korespondenční část soutěže: 24. 4. 2023 – 8. září 2023, 10:00

Třetí ročník národního kola soutěže Trophée Mille Česká republika se uskuteční **v sobotu 4. listopadu 2023** v prostorách nákupního a zábavního centra Citypark Jihlava, Hradební 1. (Datum i místo soutěže mohou být změněny zásahem vyšší moci.) Prezence, přebírka a uskladnění surovin a dalšího potřebného vybavení a nádobí proběhne 3. listopadu 2023 v budově OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava, Karoliny Světlé 2, Jihlava. Škola zajistí ubytování a stravování v rámci celého soutěžního víkendu. Podrobné informace budou sděleny postupujícím družstvům do Národního kola Trophée Mille ČR 2023 po vyhodnocení korespondenční části soutěže.

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:

- dančí hřbet bez kosti z domácí farmy Horní Rápotice (cca 900 g masa bez kosti, odvěšené, v balení)
- hlíva ústříčná čerstvá, Zdeněk Kittler, prodej žampionů a hlívy ústříčné (250 g v balení)
- špaldová mouka hladká světlá od Františka Křepely z Mlýnu Střížov (1 000 g v balení)
- hrušková povidla polotuhá bez přidaného cukru z produkce Džemy od Drahy (260 g v balení)

Pozn.: doporučujeme využít povinné suroviny od výše uvedených dodavatelů již v korespondenční části soutěže, protože takto budou organizátorem dodány pro národní kolo Trophée Mille ČR 2023.

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

Korespondenční část soutěže bude vyhodnocena porotou složenou z odborníků (*Jan Horký, Jan Pýcha, Magdalena Murínová, Tomáš Popp, Pavel Sapík, Pavel Mareš, popř. jiní odborníci*) v oblasti gastronomie. Organizátor si vyhrazuje změnu poroty.

Šest týmů s nejlepším hodnocením se zúčastní národního kola soutěže Trophée Mille ČR dne 4. listopadu 2023 v Jihlavě. Oznámení o postupujících z korespondenční části soutěže do národního kola budou zaslána všem přihlášeným školám nejpozději do 15. září 2023.

Praktická část – Národní kolo soutěže Trophee Mille ČR

Každý tým, který postoupí do finále, bude mít za úkol v časovém limitu 140 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 povinnou dokumentací přihlášky.

Soutěži bude moci přihlížet široká veřejnost dle aktuálně platných opatření.

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

- dančí hřbet bez kosti z domácí farmy Horní Rápotice (cca. 900 g masa bez kosti, odvěšené, v balení)
- hlíva ústřičná čerstvá, Zdeněk Kittler, prodej žampionů a hlívy ústřičné (250 g v balení)
- špaldová mouka hladká světlá od Františka Křepely z Mlýnu Střížov (1 000 g v balení)
- hrušková povidla polotuhá bez přidaného cukru z produkce Džemy od Drahý (260 g v balení)

Předmětem hodnocení nebude ekonomické využití povinných surovin.

Ostatní suroviny potřebné pro přípravu obou soutěžních pokrmů si soutěžící přivezou v den prezence a přebírky 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, **které poskytnou organizátoři.**

V příloze 3 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 4 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 přivést s sebou vlastní. Vybavení a nádobí bude uloženo ve stohovatelných europařevrátkách s víkem.

5. PRŮBĚH SOUTĚŽE A ČASOVÝ HARMONOGRAM

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

Pracovní oděv a ostatní potřeby

Pracovní oděv ve formě rondonu, zástěry a pokrývky hlavy **zajistí organizátor soutěže**. Kalhoty a obuv si obstarají soutěžící sami.

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 snížen:

- použití surovin neuvedených na seznamu ingrediencí pro daný chod, 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).

V příloze 5 těchto pravidel naleznete vzor hodnoticích listů porotců. Organizátor si vyhrazuje jejich změnu.

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 v roli kouče. Učitelka/učitel se v průběhu soutěže nesmí pohybovat v prostoru pracoviště, ovšem obdrží kuchařský oděv s označením „kouč“ a bude mít možnost v průběhu soutěže stát před kuchyňským boxem a slovně koučovat svůj tým.

6. VYHLÁŠENÍ VÍTEZNÉHO TÝMU A OSTATNÍCH OCENĚNÍ

Na závěr finálového soutěžního dne budou předány tyto ceny:

Tři nejlepší týmy obdrží tři hlavní ceny. Odborná porota dále udělí jednu speciální cenu:

- **Trophée Mille Česká republika (tj. národní trofej Philippa Milla) – vítěz soutěže;**
- **Cena za 2. místo;**
- **Cena za 3. místo.**

- **Zvláštní cena poroty za týmovou spolupráci.**

Jeden tým nemůže získat více než jednu cenu.

Vítězný tým Národního kola soutěže Trophée Mille ČR 2023 má právo zastupovat Českou republiku v mezinárodním kole soutěže Trophée Mille International, které se bude konat v Remeši v březnu 2024.

Náklady za tým vybraný pro účast v mezinárodním finále soutěže Trophée Mille 2023 budou hradit francouzští organizátoři, a to od jeho příjezdu do Francie, zpravidla po dobu 3 dnů, za 3 osoby: 2 soutěžící a 1 osoba jako doprovod. Další vzniklé náklady bude hradit vítězná škola s pomocí svého zřizovatele či sponzorů.

7. ZÁVĚREČNÉ INFORMACE

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.

Více informací, fotografie, videa: www.trophee-mille.fr/ceska-republika/, případně <https://www.kr-vysocina.cz/trophee-mille-ceska-republika/ms-122865>

8. PŘIHLÁŠENÍ DO SOUTĚŽE

Příloha 1: Přihláška do soutěže včetně informačního listu, seznamu ingrediencí a technických listů

Přihláška do soutěže se bude skládat z těchto jednotlivých dokumentů v níže uvedených formátech. Přílohy 1, 2, 3 a 4 prosím vyplňte v textovém editoru (např. wordu) a poté uložte/vytiskněte ve formátu pdf.

V příloze č. 1) přihlášky do soutěže preferujeme elektronický podpis statutárního zástupce školy. Každý dokument prosím zašlete s názvem, který bude na začátku obsahovat zkratku školy a číslo přílohy (např. OA a HS Havl_Brod_priloha_1). PROSÍME O DODRŽENÍ VELIKOSTI A ROZLIŠENÍ FOTOGRAFIÍ.

- 1) PŘIHLÁŠKA DO SOUTĚŽE – závazné potvrzení účasti – pdf
- 2) INFORMAČNÍ LIST – údaje o škole a soutěžním týmu – pdf
- 3) SEZNAM INGREDIENCÍ – SLANÝ CHOD + technický list slaný chod – pdf
- 4) SEZNAM INGREDIENCÍ – SLADKÝ CHOD + technický list sladký chod – pdf
- 5) FOTOGRAFIE SOUTĚŽNÍHO TÝMU – JPEG, GIF, PNG, BMP, TIFF, min. velikost 300 DPI
- 6) FOTOGRAFIE SLANÉHO POKRMU – JPEG, GIF, PNG, BMP, TIFF, min. velikost 300 DPI
- 7) FOTOGRAFIE SLADKÉHO POKRMU – JPEG, GIF, PNG, BMP, TIFF, min. velikost 300 DPI

Příloha 2: Vzorová fotografie soutěžního týmu a soutěžních pokrmů (povinná dokumentace přihlášky)

Příloha 3: Povinné suroviny

Příloha 4: Podoba kuchyňského boxu

Zasláním přihlášky vyjadřuje škola souhlas s pravidly a podmínkami soutěže. Současně bere na vědomí, že pořadatel bude v průběhu konání Národního kola Trophée Mille Česká republika 2023 pořizovat fotografické a audiovizuální záznamy, jejichž účelem je dokumentování samotné události a jež mohou být následně zveřejněny v médiích, případně materiálech jednotlivých škol za účelem informování o akci a prezentace samotné činnosti zúčastněných stran.

Dále škola bere na vědomí a výslovně souhlasí s tím, aby pořadatel akce zveřejnil výsledky soutěže s uvedením pořadí účastníků prostřednictvím svých webových stránek či jiných komunikačních kanálů. O stažení konkrétních fotografií zveřejněných pořadatelem soutěže je možné žádat Ing. Janu Hadravovou, MPA (hadravova.j@kr-vysocina.cz).

Část 1) přihlášky do soutěže

PŘIHLÁŠKA DO SOUTĚŽE - ZÁVAZNÉ POTVRZENÍ ÚČASTI

Střední škola se zavazuje k účasti v Národním kole soutěže Trophée Mille Česká republika 2023, které se bude konat v sobotu 4. listopadu 2023 v nákupním centru Citypark Jihlava, Hradební 1, Jihlava.

Současně střední škola potvrzuje, že je informována o pravidlech a podmínkách soutěže včetně skutečností, že pořadatel bude v průběhu konání soutěže pořizovat fotografické a audiovizuální záznamy, za účelem dokumentování akce.

V, dne

Podpis ředitele školy:

POVINNÁ DOKUMENTACE PŘIHLÁŠKY:

- **Informační list**
- **Skupinová fotografie obou soutěžících** (barevná fotografie ve vysokém rozlišení, min. 300 DPI) - zpracována dle přílohy č. 2
- **Fotografie obou chodů** (barevná fotografie ve vysokém rozlišení, min. 300 DPI) - zpracovány dle přílohy č. 2
- **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 soutěži)

	PEDAGOGICKÝ DOPROVOD
Příjmení	
Jméno	
Adresa	
PSČ	
Město	
Velikost rondonu https://www.proficook.cz/rondony.php	

SOUTĚŽÍCÍ DRUŽSTVO

	KUCHYNĚ	
	Soutěžící 1	Soutěžící 2
Příjmení		
Jméno		
Adresa		
PSČ		
Město		
Věk		
Velikost rondonu https://www.proficook.cz/rondony.php zástěra a pokrývka hlavy v univerzálních velikostech.		

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 SOUTĚŽÍ

POZNÁMKY:

TECHNICKÝ LIST – SLADKÝ CHOD

NÁZEV RECEPTU:

POPIS RECEPTU:

SPECIFICKÝ MATERIÁL:

Části 5, 6, 7) přihlášky do soutěže dle tohoto vzoru (viz fotografie týmu a fotografie obou pokrmů)

Příloha č. 2: Vzorová fotografie soutěžního týmu a soutěžních pokrmů (povinná dokumentace přihlášky)



Vzorové fotografie slaného a sladkého pokrmu



Příloha č. 3: Povinné suroviny

Dančí hřbet bez kosti – Farma Horní Rápotice

Dančí hřbet má podobné vlastnosti jako svičková, je naprosto bez tuku a jeho dietetické vlastnosti jsou samozřejmostí, naopak obsahem minerálů a ostatních výživných látek, ho řadíme jako nejprospěšnější lidskému organismu. Dančí hřbet se vyznačuje křehkou strukturou masa, která vás upoutá svojí jemnou chutí. Vhodný na pečení, steaky nebo grilování. Považujeme ho po panenkách druhou nejcennější částí zvěřiny z daňka a nesmí chybět při žádné slavnostní příležitosti. Dančí hřbet je opravdovou lahůdkou. Maso je pevné, jemné, křehké tmavě červené barvy s přirozenou dančí chutí. Hřbet je vhodný ke všem úpravám, nejvíce jeho kvality využijeme při minutkové úpravě.

Producent:

Farma Horní Rápotice
396 01 Horní Rápotice, Humpolec

Kontakt na dodavatele:

Josef Martinec, telefon: 603 737 078
Jakub Martinec, telefon: 606 311 529
e-mail: farmarapotice@seznam.cz



Staženo: <https://www.reznik.online/product-page/>

Hlíva ústříčná – Zdeněk Kittler, Velký Beranov

Hlíva ústříčná patří mezi houby, které jsou v dnešní době dobře dostupné ve větších obchodech. Může se tak velmi jednoduše stát pravidelnou součástí našeho jídelníčku. A proč je dobré hlívu jíst? Dejte hlívě nejen na podzim šanci a zařaďte ji do svého jídelníčku. Nejen, že si pochutnáte, ale ještě doplníte vitamíny, minerální látky a pomůžete svému organismu v boji s nástrahami z vnějšku. Klobouk s lupeny je jemný a není nutné jej tepelně upravovat příliš dlouho.

Producent:

Zdeněk Kittler
Prodej žampionů a hlívy ústříčné
Velký Beranov 239,
588 21 Velký Beranov
Telefon: 567 218 840, 776 710 549

E-mail: kittler.zdenek@centrum.cz



Staženo: https://www.vimcojim.cz/magazin/clanky/o-vyzyve/Hлива---pro-chut-i-pro-zdravi_s10010x10081.html

Špaldová mouka hladká světlá – Mlýn Střížov

Mlýn Střížov je malým rodinným podnikem, který vyrábí všechny své produkty tradičními postupy z kvalitních surovin vypěstovaných na Vysočině. Mnozí z vás se ptají, v čem je právě naše mouka tak jiná. Jedním z hlavních důvodů je surovina. S vybranými dodavateli spolupracujeme dlouhodobě a vždy kontrolujeme aktuální stav obilí. Dále je naprosto zásadní způsob mletí. Vzhledem k velikosti našeho mlýna si můžeme dovolit věnovat mouce potřebný čas a péči. Mletí tedy probíhá v podstatě stejně jako před sto lety.

Producent:

František Křepela
Mlýn Střížov
Střížov 82 , 588 22 Luka nad Jihlavou
e-mail: mlynstrizov@mlynstrizov.cz



Staženo: <http://www.mlynstrizov.cz/nabizime.php>

Hrušková povidla – Džemy od Drahy

Polotuhá, bez přidaného cukru. Složení: 100 % hrušky a obsahuje přirozeně se vyskytující cukry. Hrušková povidla, klasika, která se neomrzí. Hrušky jsou dobrým zdrojem vlákniny; obsahují vitamin A, vitaminy skupiny B, kyselinu listovou a minerály draslík, vápník a hořčík. Jejich vysoký podíl vody působí na čištění střev, neutralizují a z těla poté vylučují těžké kovy a jedovaté látky, jako je olovo, rtuť nebo kadmium. Do buchet, na peciválky, na pekáče (bramborové placky) nebo jen tak na lžičku.

Producent:

Drahomíra Bumbová
Červená Lhota 13, 675 07
Telefon: +420 723 636 309

od pondělí do středy - po 15 hodině, Od čtvrtka do neděle - kdykoliv

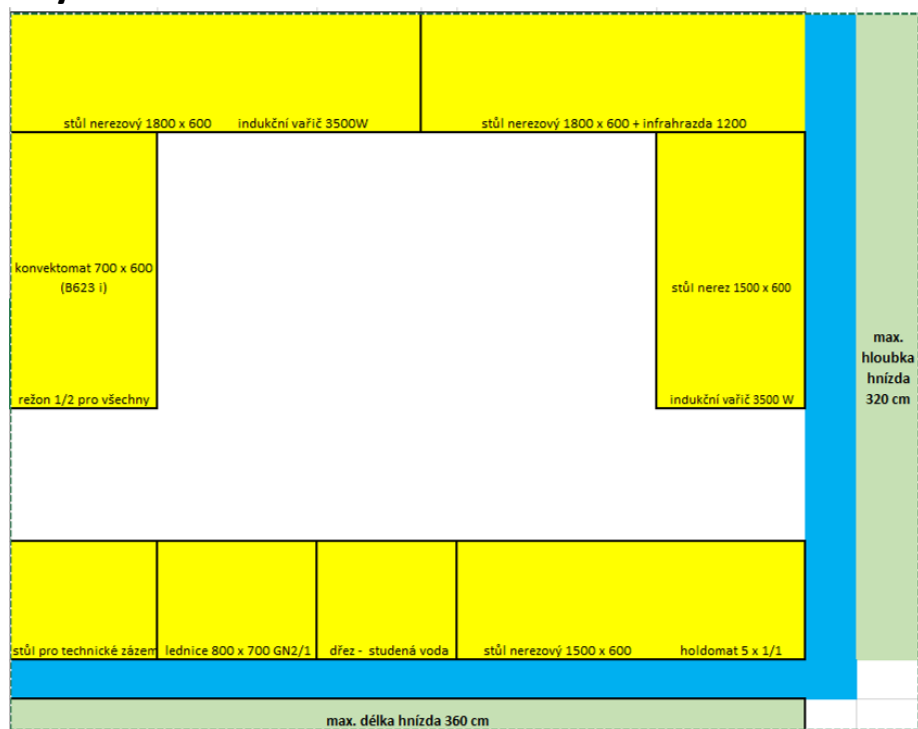
E-mail: dzemyoddrahy@seznam.cz

web: www.dzemyoddrahy.cz



Staženo: <http://www.dzemyoddrahy.cz/hruskova/hruskova-povidla-bez-pridaneho-cukru-260-g/>

Příloha č. 4: Podoba kuchyňského boxu 2023



Orientační schéma kuchařského hnízda – pohled z 2. patra pasáže



Vybavení kuchařského hnízda pro soutěžící 2023:

Kovektomat Retigo Orange Vision 623 i, 6x GN 2/3	1x
Holdomat Retigo 5x GN 1/1	1x
Indukční vařič Profi 3 500 W	2x
Lednice/chladicí box dle prostorových možností	1 x
Mraznička (společná pro všechny týmy)	1x
Stojanová police s infraohřevem (rozměr 1200 x 400)	1 x
Pracovní stůl nerezový – otevřený, rozměr 1800 x 600	2 x
Pracovní stůl nerezový – otevřený, rozměr 1500 x 600	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 polyetylenová (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

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 3. 11. 2023 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 4. 11. 2023 do Nákupního centra Citypark Jihlava, Hradební 1.

Další upřesnění bude součástí pozvánky pro postupující družstva do Národního kola Trophée Mille Česká republika 2023. Propozice jsou součástí Pozvánky a Přílohy č. 1.