

КОНКУРС ЗА УЧЕШЋЕ НА ТАКМИЧЕЊУ

Поштовану студенти,



Овим путем Вас обавештавамо да ће наш Одсек учествовати на **међународном такмичењу куvara југоисточне Европе** које се одржава **од 17. до 20. фебруара** у Солуну (Грчка).

Наша школа традиционално учествује на поменутом такмичењу у свим категоријама годинама у назад. Како се због пандемије COVID-19, такмичење није одржало 2021. године, организатори су напоменули да ће ове године бити значајно већа конкуренција па је потребно што пре одрадити пријаве. Важно је напоменути да је такмичење подржано светском кулинарском организацијом WACS (WORLD ASSOCIATION OF CHEFS SOCIETTES), што значи да освојена награда има одређену вредност и „тежину“.

Категорије у којима ћете имати прилику да се покажете су следеће:

- Јело од живине
- Јело од јагњетине
- Јело од рибе
- Паста
- Рижото
- Вегетаријанско јело
- Ресторански десерт
- Јуниор шеф године
- Посластичар јуниор године

Нашу школу ће представити 7-10 студената, који ће се такмичити у по две одвојене категорије. Студент који на практичном делу буде остварио најбоље резултате, имаће прилику да се такмичи за титулу најбољег јуниор шефа југоисточне Европе. Три студента (2 гастронома и 1 посластичар) представљаће школу у категорији „најбоља школа првенства“. Како би сви студенти имали подједнаке шансе да покажу своју вољу, жељу и знање организоваћемо школско такмичење за 20 најбољих студената, од којих ћемо одабрати 10 који ће представљати школу.

Да би добили прилику да покажете своје практично знање потребно је да до понедељка, 9. јануара 2023. урадите следеће:

1. Одабрати минимум две категорије у којима бисте се такмичили.
2. Одрадити комплетну рецептуру јела у гастрономско технолошкој карти са обавезним процентом отпада.
3. Доставити на мејл проф. Данијеле Стојановић (danijela.stojanovic@vhs.edu.rs).
4. Најоригиналнија јела 20 студената биће објављена 11.1.2023. када ће бити објављен и термин практичног такмичења.

Свако јело треба да садржи следеће:

- Главну намирницу обрађену на 1 или 2 начина кроз две термичке обраде.
- Прилог и пратиоце.
- Крему, пену, гел или сл.
- Сос и прелив.
- Декорацију.
- Обратити пажњу да јело буде нутритивно избалансирано (однос угљених хидрата, протеина, минерала).
- Да садржи различите укусе које заједно сачињавају целину.
- Да садржи различите облике и намирнице пре свега сезонског типа и домаћег порекла.
- Комплетно јело са сосом не сме прећи 200г.
- Да је могуће израдити јело са све механичком, термичком обрадом, сервисом два тањира и чишћењем кухиње за 45 мин.
- Рижото треба осмислити тако да буде јединственог укуса, кремасте структуре са одређеним додацима.

**ЈЕЛА КОЈА НИСУ НАПИСАНА У СКЛАДУ СА УПУСТВОМ, НЕЋЕ БИТИ РАЗМАТРАНА!
СРЕЋНО!!!**