

TISKOVÁ ZPRÁVA

Regionální zápolení kuchařů, číšníků a cukrářů

Ostrava, 28. listopadu 2014 – Mladí odborníci v oblasti gastronomie bojovali o postup do celostátního finále soutěže GASTRO JUNIOR BIDVEST CUP 2014/2015.

Ve dnech 27. a 28. listopadu 2014 se konalo na Střední škole společného stravování v Ostravě-Hrabůvce regionální kolo 21. ročníku soutěže GASTRO JUNIOR - BIDVEST CUP 2014/2015. Soutěžící z 26 integrovaných, hotelových, odborných škol i odborných učilišť nejen z Moravskoslezského kraje, ale i z jihomoravských a východočeských měst představili odborné komisi svá pódiová vystoupení.

Kuchaři se museli poprat v časovém limitu 45 minut s přípravou čtyř porcí teplého pokrmu s přílohami. Pro soutěžní pokrm si mohli vybrat hlavní surovinu - tresku obecnou nebo mleté hovězí maso. Cukráři připravovali čtyři porce teplého nebo studeného ovocného moučnicku, rovněž v časovém limitu 45 minut, který byl součástí tříchodového menu pro mezinárodní klientelu.

Pro číšníky byl stanoven soutěžní úkol skládající se ze dvou částí - příprava 2 porcí aperitivního nebo 2 porcí digestivního koktejlu a příprava studeného předkrmu dle trendů současné gastronomie, včetně servisu před zraky hostů. Úkoly museli splnit v časovém limitu 2 x 15 minut. Zvolené suroviny či potřebný inventář záležely na fantazii a kreativitě soutěžících.

Práci mladých odborníků bedlivě sledovali, degustovali a hodnotili komisaři AKC ČR Severní Morava a Slezsko a Asociace číšníků ČR. Soutěžící přišli povzbudit nejen spolužáci, ale i široká veřejnost.



Vítězové regionálního kola - 15 kuchařů, 15 cukrářů a 15 číšníků - postupují do celostátního finále soutěže, které se uskuteční na jaře 2015 v Brně.

Finále se také zúčastní soutěžící z naší školy. Kuchař Jan Schrenk vybojoval 1. místo. Připravil grilovanou tresku na citrónovém tymiánu s limetkovou omáčkou a uzenou galantinou, kaštanovou polentou a restovanou zeleninou. Cukrář Pavel Barborka rovněž získal 1. místo s nákypem z rýžových vloček, podávaný

s hruškovým tataráčkem a sorbetem na mátovém želé. Žákyně oboru Číšník, Pavla Holušová, skončila na 3. místě. Připravovala digestivní koktejl Mandarín a Tatar z čerstvého tuňáka s tomatem doplněným avokádovou pěnou.

