



evropský  
sociální  
fond v ČR



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### VYHLÁŠENÍ SOUTĚŽE MISTR VE VAŘENÍ KYSELICE

04.01.2013 - [Karel Milička](#)

V rámci projektu CZ.1.07/1.1.38/01.0015 Inovační technologie v odborných předmětech a odborném výcviku uměleckých řemesel a oborů gastro vyhláší v rámci modulu M5 ředitel školy pro žáky gastronomického oboru kuchař-číšník odbornou soutěž Mistr ve vaření kyselice. Soutěž se bude odehrávat v prostorách naší odborné pracovní výuky gastronomie, která je umístěna v místní ZŠ, ve dnech 11. a 18. ledna 2013, dle následujících kritérií. Viz uvnitř článku.

ŘEDITEL ŠKOLY určí degustační komisi, která bude postupovat dle vyhlášených kritérií soutěže.

#### Kritéria hodnocení:

- 1) vzhled ukázkové porce krajové kyselice
- 2) konzistence
- 3) způsob krájení surovin a dochucení
- 4) normování
- 5) čistota při práci.

Předpokládáme, že se dočkáme různých receptů, na které si žáci si přinesou z domova své specifické suroviny (hlavně pak domácí kysané zelí), které budou mít na výslednou chuť podstatný vliv.

**Maximální počet bodů**, kterých mohou žáci dosáhnout - 70.

Po skončení soutěže budou vyhlášena **první tři místa** a vítězové budou odměněni věcnými cenami.

**Vedoucí soutěže a odborný garant:** Alena Stolaříková, UOV.

**Porota:** Mgr. Roman Lebloch, ředitel ZŠ Luhačovice, ing. Jana Šuráňová, ZŘ SOŠ Luhačovice, PaedDr. Karel Milička, ředitel SOŠ Luhačovice

Věřím, že všichni zúčastnění žáci přistoupí k soutěži velmi zodpovědně a dokáží tak své kuchařské mistrovství.

Čtenost článku: 82