

Vážené kolegyně, vážení kolegovia,

s radosťou Vás pozývame zapojiť sa do 11. ročníka prestížnej gastronomickej súťaže **Žilinská gastronomická jeseň 2026** – jedinečné podujatie, ktoré spája vášeň pre varenie, kreativitu a talent mladých aj skúsených kulinárskych nadšencov so štipkou súťaživosti a dravosti. Je nám ct'ou, že aj tento ročník sa bude konať s podporou Žilinského samosprávneho kraja, s účasťou našich partnerov a tiež s bohatou mediálnou podporou.

Príďte ukázať svoje umenie, vymeniť si skúsenosti, inšpirovať sa a stať sa súčasťou kulinárskej udalosti, ktorá má v regióne svoje pevné miesto.

Registračný formulár nájdete na našej webovej stránke :

www.gastrojesen.sk

a na stránke SZKC :

<https://www.szkc.sk/kategoria/sutaze-a-vystavy/>

odkaz priamo na registráciu :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSe3WLvLecAFB4Q0nXBrdliDS9_nRtw5yXBC7lCN_DGOJ5nUfug/viewform

Tešíme sa na Vás

Tím Žilinského klubu kuchárov

Dátum a miesto: 4.11.2026

Hotel Slovakia, Antona Bernoláka 3231/2A, 010 01 Žilina

Čas: Registrácia súťažiacich: od 7:00

1. Súťažné kolo: 8:00

Oficiálne otvorenie a zahájenie súťaže: 9:00

Registrácia: Na súťaž sa zaregistrujete vyplnením registračného formulára, ktorý Vám bude doručený spolu s ďalšími podrobnosťami.

Registrácia končí **25.10..2026**. Všetky potrebné dokumenty musia byť doručené najneskôr do **25.10.2026** (vrátane) prostredníctvom registračného formulára.

Registračný poplatok: Súťažiaci postupujúci do finálového kola uhradia na mieste konania súťaže poplatok, tzv. štartovné :

súťažnej kategórii	nečlenovia SZKC.....	35€/ jeden súťažiaci v jednej
súťažnej kategórii	členovia SZKC.....	25€/ jeden súťažiaci v jednej

Kontaktný e-mail súťaže je **zilinskyklub@gmail.com**. Na tento e-mail môžete zasielať vaše otázky.

Vyhlasenie víťazov: Záverečný ceremoniál a vyhlásenie víťazov sa uskutoční približne o **15:30**.

Súťažné kategórie: **Kuchár junior** – kuchári/kuchárky, ktorí sú študenti hotelových akadémií a stredných odborných gastronomických škôl do 21 rokov. Súťažiť je možné ako reprezentant školy, alebo ako jednotlivец spĺňajúci vyššie stanovené pravidlá. Každý súťažiaci musí mať k dispozícii aj ďalšiu osobu – pomocného kuchára, tzv. commi (nesmie byť starší ako 21 rokov pri junioroch a zároveň musí byť študent strednej gastronomickej odbornej školy alebo učilišťa), ktorého hlavnou náplňou je príprava surovín (čistenie, krájanie), udržiavanie čistoty na pracovisku a výpomoc šéfkuchárovi alebo kuchárovi pri dokončovaní. Tento člen tímu musí byť odlišený -odevom, pokrývkou hlavy, alebo inak viditeľne od súťažiaceho, ktorý bude pripravovať súťažnú úlohu.

Kuchár senior – profesionálni kuchári a odborníci z gastronómie. Každý súťažiaci musí mať k dispozícii aj ďalšiu osobu – pomocného kuchára, tzv. commi, ktorého hlavnou náplňou je príprava surovín (čistenie, krájanie), udržiavanie čistoty na pracovisku a výpomoc šéfkuchárovi alebo kuchárovi pri

dokončovani. Tento člen tímu musí byť odlišený -odevom, pokrývkou hlavy, alebo inak viditeľne od súťažiaceho, ktorý bude pripravovať súťažnú úlohu.

Cukrár junior- cukrári/ cukrárky, ktorí sú študenti hotelových akadémií a stredných odborných gastronomických škôl do 21 rokov. Súťažiteľ je možné ako reprezentant školy, alebo ako jednotliviec spĺňajúci vyššie stanovené pravidlá

Cukrár senior- profesionálni cukrári/cukrárky a odborníci

Pekár senior, junior– príprava chleba tradičným alebo inovatívnym spôsobom

Predpísané oblečenie súťažiacich (dresscode): Všetci súťažiaci (okrem kategórie pekár) musia byť oblečení v kuchárskom odeve – rondon - dlhý rukáv, kuchárske nohavice a obuv, biela kuchárska čiapka. Nedodržanie stanoveného dresscodu bude mať vplyv na bodové hodnotenie súťažiaceho. Naopak, pomocník musí byť svojím odevom odlišený od súťažiaceho.

Vysoké kuchárske čapice budú zabezpečené organizátormi súťaže a súťažiacim budú odovzdané po zaplatení registračného poplatku na mieste konania súťaže

Súťažná kuchyňa:

Kuchyne budú profesionálne zariadené a technologicky vybavené spoločnosťou FAGOR Professional a spoločnosťou OMES spol. s.r.o..

Vybavenie kuchyne: Pracovný stôl s policou, indukčný sporák 3x5kw, ohrievacia rampa, ohrievacia skrinka na tanieri, vozík na GN, konvektomat 6xGN2/3, holdomat, umývací stôl . Súťažiaci si môžu priviezť vlastný inventár a technológie (tie však nesmú presiahnuť 10 KWh príkonu).

Dve kolá súťaže:

Súťažná úloha má dve fázy:

Korešpondenčné kolo - prihláška

- Predstavenie súťažného jedla
- Idea a technologický postup prípravy výrobkov.
- Kalkulácia 10 porcií individuálneho tanierového dezertu (receptúry bez nákladov) – cukrár
- Kalkulácia 10 porcií súťažného pokrmu (receptúry bez nákladov) – kuchár
- Kalkulácia 1 chleba pripravovaného tradičným spôsobom
- 1x fotografia súťažného jedla/ výrobkov (dbajte prosím na kvalitu a ostrosť dodávaných fotografií).
- Kontaktné údaje súťažného tímu (e-mail, telefón).

Vaše práce zasielajte spolu s registráciou prostredníctvom prihlasovacieho formulára

Finálové kolo

Do finále súťaže postupuje maximálne 15 kuchárov/kuchárok a 20 cukrárov/cukrárok a 20 pekárov. Vyberie ich odborná porota SZKC. Finalisti budú 5. novembra 2026 pred zrakmi divákov a odbornej poroty variť a prezentovať pokrmy v kuchyniach od spoločnosti FAGOR Professional.

Sút'ážná úloha – kategória KUCHÁR

Povinné prvky a suroviny: *Oblička, cestovina pripravená na mieste, využijte prvkov molekulárnej gastronómie, zaradenie aspoň jedného sezónneho (jesenného) prvku.*

Pripravte hlavný chod z povinných surovín. Každý súťažný pokrm musí obsahovať obličku. Výber živočíšneho pôvodu obličky je na rozhodnutí súťažiaceho. Cestovina podľa vlastného výberu musí byť pripravovaná na mieste. Povinné suroviny doplňte aspoň jedným prvkom molekulárnej gastronómie a ďalšími jedlými prvkami podľa vlastného uváženia, zároveň podľa aktuálnych výživových a kulinárskych trendov (sezónnosť, lokálne suroviny...). Do súťažného jedla zaradte aspoň jednu sezónnu (jesennú) surovinu.

Hygiena na pracovisku: Súťažiaci musí pracovať podľa platných hygienických pravidiel HACCAP.

Príprava menu: Na prípravu súťažného pokrmu má súťažiaci 60 minút vrátane servírovania a prezentácie. Súťažný pokrm bude súťažiaci pripravovať a servírovať 1. ako jednu výstavnú porciu a 2. servírovanie 5 menších porcií na degustáciu pre komisárov. Každý komisár dostane jednu degustačnú porciu:

Mise en Place:

Základné vývary:

- . Môžu byť súčasťou misia en place.
- . Vývary môžu byť zvarené, ale nesmú byť ochutené.
- . Možnosť použiť Demi glace – nesmie byť ochutený

Zelenina

- . Môže byť očistená.
- . Nesmie byť nakrájaná, nastrúhaná... (ak má zelenina semená, môže byť zbavená semien a v tom prípade aj rozpolená – napr. tekvica).
- . Musí byť v surovom stave.
- . Paradajky môžu byť sparené a olúpané.

Zeleninové/ovocné dužiny a pyrė

- . Môžu byť privezené, ale nie redukované, ochutené či zahustené. Konečná omáčka alebo coulis sa musí pripraviť na mieste.
- . Zeleninové pyrė musia byť pripravené na mieste (tekvicové, karfiolové, zelerové...).

Ryby

- . Môžu byť vypitvané, zbavené šupín.
- . Musia byť vcelku (nefiletované).

Mäso/hydina

- . Môže byť vykostené, nenaporciované, mäso nesmie byť okrájané, mleté alebo drvené.
- . Surová pečeň a chlieb môžu byť namočené v neochutenom mlieku alebo smotane.

Dekorácia

- . Musí byť zo 100% vyrobené na mieste

Vajcia

- . Môžu byť oddelené a pasterizované, ale nesmú byť inak spracované.

Suché prísady

- Môžu byť vopred odvážené a odmerané.
- Sú povolené ochutené oleje a masla (napríklad homárové).
- Polotovary omáčky, pyré, ochucovadlá nie sú povolené

Časový harmonogram: Výdaj súťažného pokrmu musí prebehnúť pred koncom stanoveného časového limitu (60 minút). Za každú 1 minútu oneskoreného výdaja bude súťažiaci penalizovaný stratou štyroch bodov. Po uplynutí 70 minút bude súťažiaci diskvalifikovaný.

Servírovanie: Servírovací tanier si zabezpečí súťažiaci, podmienkou 1x biely tanier bez vzorov a 5x menší biely tanier bez vzorov.

Kritériá hodnotenia: Korešpondenčné kolo:

1. Celkový dojem, kreativita, inovatívnosť.
2. Zloženie receptúry, pracovný postup.
3. Ekonomické hľadisko, náročnosť surovín.
4. Vypracovanie kalkulácie (receptúry bez nákladov).
5. Kvalita fotografií pokrmov a tímu.

Po sčítaní výsledkov odbornej poroty budú vyzvaní postupujúci do finálového kola: 15 kuchárov/kuchárok + 2 náhradníci.

Praktická časť finále: Priebeh finálového kola budú hodnotiť akreditovaní komisári SZKC. Hodnotenie bude zamerané prevažne na praktické zručnosti súťažiacich, dôraz sa bude klásť aj na hygienické kritériá prípravy pokrmov. Hodnotená bude tiež udržateľnosť a ekonomika práce. Komisári budú ďalej senzoricky a chuťovo hodnotiť pokrmy.

PRAKTICKÁ ČASŤ FINÁLE – ODBOR KUCHÁR

Kritéria hodnotenia praktickej časti finále:

1. Misia en place (primeranosť na počet porcií).
2. Vykonávanie základných kuchárskych a cukrárskych postupov.
3. Používanie moderných pracovných postupov a kulinárskych úprav.
4. Použitie povinných surovín
5. Ekológia a zero waste
6. Spôsob podávania a celkový dojem, prezentácia, kreativita.
7. Chuť.

Členom poroty je vyhradené právo degustácie už počas prípravy a pred podávaním pokrmov.

Spôsob bodovania:

(Max. bodové zisky podľa kritérií)

Misia en place (príprava):	10 bodov
Zvládnutie kuchárskych techník:	20 bodov
Vzhľad, prezentácia a finálna úprava pokrmu:	30 bodov
Chuť:	40 bodov

Za nedodržanie propozícií (povinných komponentov, surovín, zadaných chuťových kombinácií) bude porota strhávať body. Za každý chýbajúci povinný element bude odpočítaných 5 bodov. Za každú 1 minútu oneskoreného výdaja bude súťažiaci penalizovaný stratou štyroch bodov.

Hodnotenie:

1. Miesto: Pohár, diplom, vecné ceny
2. Miesto: , pohár, diplom, vecné ceny

3. Miesto: pohár, , diplom, vecné ceny

Absolútny víťaz- najvyššie ocenenie, súťažiaci s najvyšším dosiahnutým počtom bodov - **pohár, diplom, vecne ceny**

Súťažiaci umiestnení na najvyšších miestach budú vybraní podľa najvyššieho dosiahnutého počtu bodov. Pričom budú ocenení aj súťažiaci umiestnení v pásmach podľa bodovacej tabuľky - zlaté, strieborné a bronzové pásmo.

Ostatní účastníci finále budú uvedení podľa abecedného poradia, dostanú diplom za účasť vo finále súťaže „Žilinská gastronómická jeseň 2026“. Mená víťazov budú oznámené širokej verejnosti a publikované v odborných časopisoch.

Súťažná úloha – kategória CUKRÁR

Súťažná úloha

Súťažiaci pripraví 3 individuálne moderné tanierové dezerty pre 1 osobu pripravené ako teplé alebo studené, 1 dodatočný tanier pre porotu na ochutnanie, t. j. jeden dezert musí byť pripravený 2krát. **Súťažné dezerty musia byť vystavené do 8:00.**

Do pozornosti

- Moderný tanierový dezert, je myslený ako súčasť viacchodového menu.
- Dezert sa musí skladať minimálne z troch častí, rozličných textúr a technológií spracovania.
- Dezert musí byť pripravený tak, aby bol predajný v reštaurácii.
- Každý dezert musí mať minimálne tri hlavné zložky.
- Výber troch hlavných zložiek je ľubovoľný s prihliadnutím na sezónnosť jednotlivých zložiek.
- Celkový prvý dojem je dôležitý.
- Súčasťou tanierového dezertu musí byť aj ozdoba.
- Každý súťažný výrobok musí obsahovať meno súťažiaceho, názov dezertu a stručný popis zloženia
- Reklamné predmety školy, organizácie sú zakázané !!!!
- **Súťažné práce je potrebné vystaviť do 8:00**

Odporúčaný výber jednotlivých zložiek

- pečená - základný korpus, cesto, hmota, chrumkavá zložka....
- ovocná - espuma, glazúra, mouse, želé, omáčka, preliv....
- čokoládová – náplň, krém, poleva, omáčka, dekorácia, mousse....
- Hmotnosť jedného tanierového dezertu, všetky zložky spolu 100 - 120g aj s ozdobou

Kritéria hodnotenia súťažných úloh v kategórii CUKRÁR

- hygiena, ochrana zdravia čistota pri každej súťažnej úlohe
- dodržiavanie gastronomických pravidiel
- nápad, kreativita a ukladanie výrobkov
- kompletnosť súťažného zadania
- sezónnosť použitých surovín
- kombinácia surovín
- rôznorodosť tvarov výrobkov

- váha a veľkosť výrobkov zodpovedajúca súťažnému zadaniu
- kombinácia a prirodzenosť farieb
- použitie a možnosť realizácie v praxi
- minimalizovanie odpadu, **obmedziť plytvanie surovinami**
- komunikačné schopnosti – znalosť anglického jazyka, na základnej komunikačnej úrovni
- prezentáciu a chuť dezertov
- dodržiavanie časových limitov

Kritéria hodnotenia vychádzajú zo smerníc WACS

Bodové hodnotenie

Súťažná úloha	Maximálny Počet bodov	Minimálny Počet bodov	Spolu
Použitie surovín	20	0	20
Zostava dezertu a technologické postupy	20	0	20
Chuť	50	0	50
Prezentácia	10	0	10
SPOLU	100	0	100

Súťažná úloha: kategória PEKÁR

Súťažiaci pripraví 2 kusy chleba tradičným spôsobom (jeden kus určený na degustáciu, jeden kus na prezentáciu). **Súťažné chleby musia byť vystavené do 8:00 hod.**

Kritériá hodnotenia: Vhodnosť použitých surovín

Nápaditosť a kreativita prípravy chleba Celkový
dojem

Bodové hodnotenie:

- | | |
|---|------------|
| 1. prezentácia a inovácia, (zaujímavá prezentácia a moderný štýl) | 0-50 bodov |
| 2. chuť a estetická úprava chleba | 0-50 bodov |
| Spolu | 100 bodov |

Registráciou a účasťou na súťaži Žilinská gastronomická jeseň 2025 udeľujem prevádzkovateľovi Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, IČO: 00584363, Gorkého 10, 811 01 Bratislava (ďalej len: „prevádzkovateľ“) súhlas so spracúvaním mojich osobných údajov pre účel: verejné vyhodnocovanie súťaží a ostatných vzdelávacích aktivít, vedenie evidencie súťažiacich, účastníkov vzdelávacích aktivít, vzájomná komunikácia s nimi, zasielanie informácií týkajúcich sa súťaže, vzdelávacej aktivity, prípadného doplnenia alebo vysvetlenia podmienok súťaže, vzdelávacej aktivity a to vo vyššie a nižšie uvedenom rozsahu.

Z uvedeného podujatia budú zhotovované obrazové a zvukové záznamy v súlade s čl. 6 ods. 1 písm. f) Nariadenia EÚ o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov. Bližšie informácie ohľadom spracúvania Vašich osobných údajov a Vášho práva namietat' nájdete na www.szkc.sk, kde je uverejnený (čl. 13) alebo nás kontaktujte na tel č. . +421 903 217 212 .

Tento súhlas so spracúvaním osobných údajov je slobodne daným, konkrétnym, informovaným a jednoznačným prejavom mojej vôle, ktorý udeľujem na obdobie 3 roky od účasti v súťaži

Po uvedenej lehote budú Vaše osobné údaje mechanicky zlikvidované (skartované) a nebudú ďalej spracúvané v žiadnej databáze.

Pred udelením súhlasu som bol/-a informovaný/-á o nasledujúcich skutočnostiach:

- moje osobné údaje nebudú poskytované príjemcom.
- moje osobné údaje, ktorých poskytnutie je dobrovoľné, budú uchovávané počas obdobia platnosti súhlasu a nebudú spracúvané na žiaden iný účel, než na ten, na ktorý boli získané
- ako dotknutá osoba mám právo požadovať od prevádzkovateľa prístup k mojim osobným údajom, ktoré sa ma týkajú, právo na ich opravu alebo vymazanie alebo obmedzenie spracúvania, právo namietat' proti spracúvaniu, ako aj právo na prenosnosť údajov.
- v odôvodnenom prípade mám ako dotknutá osoba právo podať sťažnosť dozornému orgánu, ktorým je Úrad na ochranu osobných údajov Slovenskej republiky.
- beriem na vedomie, že cezhraničný prenos mojich osobných do tretej krajiny sa neuskutočňuje.
- beriem na vedomie, že nedochádza k automatizovanému rozhodovaniu, vrátane profilovania.

Svoje právo kedykoľvek odvolať súhlas, a to aj pred uplynutím doby, na ktorú bol tento súhlas udelený, môžem ako dotknutá osoba uplatniť nasledujúcimi spôsobmi:

emailovou žiadosťou zaslanou na adresu: szkc@szkc.sk telefonicky (+421 903 217 212 alebo zaslaním písomnej žiadosti na adresu sídla prevádzkovateľa s uvedením textu „GDPR odvolanie súhlasu“ na obálke. Odvolanie súhlasu nemá vplyv na zákonnosť spracúvania vychádzajúceho zo súhlasu pred jeho odvolaním.

Hradenie nákladov: Z účasti v písomnej a finálovej časti súťaže nevzniká akýkoľvek nárok na hradenie nákladov.

Ďalšie ustanovenia: Spolupracovníci, priamo sa podieľajúci na organizácii tejto súťaže z Asociácie SZKC, pracovníci spoločnosti FAGOR Professional a OMES spol. s r.o. sú z účasti v samotnej súťaži vylúčení.

Zo strany organizátora nesmie byť vedená o tejto súťaži žiadna iná informatívna korešpondencia. Pravidelne budú publikované najčastejšie otázky a odpovede (FAQ).

Ocenenie prác odbornou porotou je konečné a vymáhanie zmien či cien právnou cestou je vylúčené. Všetky zmeny v priebehu súťaže sú vyhradené.

Kontaktné údaje: Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, Žilinský klub
Sokolská 266/8, 013 24 Strečno
Predseda klubu: Tibor Cesnek
Email: zilinskyklub@gmail.com
Tel: +421 902 666 026