

Vážená paní ředitelko, vážený pane řediteli,

nabízíme Vám možnost zúčastnit se

## MEZINÁRODNÍ SOUTĚŽE

# KARMELSKÉ SLAVNOSTI,

**která proběhne dne 19. března 2020**

Její součástí jsou soutěže v kategoriích barman, cukrář, prodavač, aranžér a pekař a nově i cukrárny. Podrobnější dispozice k soutěžním disciplínám včetně přihlášek přikládáme. Každý soutěžící (každá škola, či cukrárna) se může přihlásit do libovolné kategorie (může do všech, ale může si i vybrat jen jednu, dvě...).

Prezentační den bude nejenom o možnosti prezentovat své dovednosti v rámci soutěžních disciplín, ale především bude dnem setkání žáků a pedagogů učebních oborů cukrář a pekař s odborníky z praxe.

V rámci akce nabídneme i doprovodný program.

V průběhu dne bude k dispozici raut pro všechny účastníky – soutěžící i pedagogický dozor.

Žádáme Vás o zajištění toho, aby si soutěžící vzali s sebou zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

**Přihlášky prosím zasílejte do 12. února 2020**

Těšíme se na Vaši návštěvu v Mladé Boleslavi

ISSŠ

V Mladé Boleslavi dne 14. 1. 2020

Mgr. Štefan Klíma  
ředitel školy

# KARMELSKÉ SLAVNOSTI 2020

## SOUTĚŽNÍ KATEGORIE

Všeobecné podmínky platné pro všechny soutěžní kategorie:

Soutěž je určena pro žáky a studenty středních škol a odborných učilišť. Soutěžní exponát musí být výhradním autorským dílem daného soutěžícího.

### CUKRÁŘI

#### **Výstavní plocha – kostel NA KARMELI**

K dispozici bude stůl. Ubrusy, sukně a ostatní si soutěžící dovezou dle vlastního uvážení

#### **1. Slavnostní dort – na téma „Jaro“ - (design – nehodnotí se chuť)**

Rozměr stolu 125x55

korpus může být nejedlý (**doporučena maketa**)

Povoleno: stuhy, zápich pro umístění květu, floristické pásky, drátky a pestíky na výrobu květin

Zakázáno: živé a umělé květy, nejedlé dekorace, korálky,

Velikost: výška bez omezení, dort musí obsahovat minimálně dvě patra, dort může být oddělen tzv. separačním platem (i ozdobeným)

Hodnotí se: celkový vzhled prezentace, pracnost, kreativita, použití moderních trendů, ústní obhajoba

#### **2. Tematický soubor sladkostí SWEET BAR určený pro jarní oslavu**

Rozměr stolu: 125x55, nebo dle požadavku 125x110 (nutno připsat do přihlášky).

Veškeré sladkosti v této kategorii musí být požitelné a zdravotně nezávadné.

Soubor musí obsahovat menší dort + minimálně 4 druhy sladkostí (např. - pops-cake, cupcakes, muffiny, zákusky, cukroví, pralinky, perníčky, pohárky.

Povoleno: papírové nebo hliníkové košíčky a obaly, špejle na lízátko

Zakázáno: výztuhy, nejedlé dekorace, stuhy, korálky, floristické pásky, drátky a pestíky

Tento úkol může být zpracován skupinou cukrářů.

U této kategorie se bude hodnotit kromě vzhledu také chuť jednotlivých výtvorů (komponentů), pracnost, použití materiálů, sladěnost a prezentace, ústní obhajoba

#### **3. Krémové květy: muffiny ozdobené „krémovými květy“ o váze minimálně 40 g – nejméně 9 ks na prezentaci a 3 ks pro degustaci, nebo dort ozdobený krémovými květy, k degustaci se předkládá buď výseč z výstavního dortu, nebo minidesert chuťově shodný s výstavním dortem, včetně ukázky dekorace.**

Dekorace je provedena trezírovacími špičkami (nevyužívat ozdoby z modelovacích hmot), všechny součásti výrobku musí být jedlé (kromě např. párátek nebo špejlí sloužících na přichycení muffinů do tvaru kompozice).

Hodnotí se: celkový vzhled prezentace, chuť, pracnost, využití moderních trendů, ústní obhajoba

Každý soutěžící se může přihlásit do jedné či až do tří kategorií.

Časový harmonogram:

6.30 – 7.30 prezence

6.30 – 8.00 instalace soutěžních exponátů

8.00 – 10.00 uzavření místnosti – hodnocení poroty

10.00 – 17.00 výstavní expozice – veřejnost

**16.00 - Vyhlášení výsledků**



## PEKAŘI

### Výstavní plocha – ISŠ Mladá Boleslav, Hudební Síň

K dispozici bude stůl. Ubrusy, sukně a ostatní si soutěžící dovezou dle vlastního uvážení.

#### 1. Chléb s ořechy o minimální hmotnosti 450 g libovolného tvaru.

Je možný libovolný druh a množství ořechů, v počtu 2 kusů (jeden vystavený, druhý k degustaci)  
Hodnotí se: chuť, vzhled, dodržení minimální hmotnosti, ústní obhajoba.

#### 2. Velikonoční mazanec

Vzhled a chuť výrobků dle krajových zvyklostí, o minimální hmotnosti 400 g, v počtu 2 kusů (jeden vystavený, druhý k degustaci)  
Hodnotí se: chuť, vzhled, prezentace, kreativita, ústní obhajoba.

#### 3. Běžné pečivo – nové trendy (různé mouky, semena, byliny...). Jakýkoli tvar pečiva (housky, rohlíky, kaiserky)

Minimální hmotnost 60 g, v počtu nejméně 7 ks, 6x vystavený, 1x k degustaci  
Hodnotí se: chuť, vzhled, prezentace, kreativita, ústní obhajoba.

Soutěžící si přivezou hotové výrobky a vlastní inventář k dekoraci. Každý soutěžící se může přihlásit do jedné či až do tří kategorií.

Časový harmonogram:

6.30 – 7.30 prezence  
6.30 – 8.00 instalace soutěžních exponátů  
8.00 – 10.00 uzavření místnosti – hodnocení poroty  
10.00 – 17.00 výstavní expozice – veřejnost  
**15.30 - Vyhlášení výsledků**

## ARANŽÉŘI

### Výstavní plocha – ISŠ Mladá Boleslav, učebna č. 48, 33, 34

- Špendlení na živý model** – téma „Troje šaty princezny Lady“. Hlavní kritéria hodnocení - Originalita a čistota zpracování látek, „neviditelnost špendlíků“, kvalita představení modelu při módní přehlídce, celkový dojem. Provedení nejméně ze 3 kusů látek. Doplnky – obuv, kabelka, vhodné líčení, úprava účesu. Nutný materiál a model si každý soutěžící zajistí sám. Model bude předveden v pohybu na předváděcím molu. Doba práce max. 3 hodiny (1 hodina vlastní líčení a účes, 2 hodiny špendlení). Konstrukce nejsou možné.
- Plakát** – počítačově zpracovaný plakát na téma „PRAVĚK“ – hodnotí se grafické zpracování. Plakát bude možno při soutěži vytisknout na formáty – A3 - A1, či rozměry 90x60 cm. Časový limit – 3 hodiny. K dispozici software Corel, Zoner, Word, Pwp...
- Kašírování** – DINOSAURUS. Minimální velikost 50 cm. Kašírovanou postavu vytvoří sám žák v domovské škole a přiveze do soutěže. Hodnotí se kvalita kašírování, nápad, věrnost.

Každý soutěžící se může přihlásit do jedné či až do tří kategorií.

Časový harmonogram:

7.30 – 8.00 prezence, předání kašírované postavy  
8.30 – 11.30 Plakát  
9.00 – 12.00 špendlení  
12.00 Módní přehlídka živých modelů  
14.30 Módní přehlídka módy mladých  
**15.00 - Vyhlášení výsledků**

## PRODAVAČI

### Výstavní plocha – ISŠ Mladá Boleslav, učebna č. 49

#### 1. Balení:

- **Lahev** – dárkové balení dle vlastního výběru (materiál na balení + lahev si soutěžící přivezou) – balení budou žáci vytvářet při soutěži
- **Bonboniéra** – způsob balení budou žáci losovat a to:

Jednoduchý způsob (záložka na středu), náročný způsob (záložka na boku), balení s okénkem.

Balící materiál zajistí pořadající škola

- **Balení cukrářských výrobků – stříška** – materiál zajistí pořadající škola
- **Výstava na pultu - téma „JARO“** – zboží a potřebné doplňky si soutěžící přiveze sebou – časový limit na výstavku 30 minut, rozměr plochy 120 x 50 cm (školní lavice)

**Balení je pro všechny ročníky stejné, ale hodnocení bude po ročnících**

- 2. Test znalostí** – otázky ze zbožíznalství, obchodního provozu – praxe (doklady – účtenka dodací list, výpočet DPH....)
- 3. Poznávání vzorků** – pro každý ročník zvlášť

Hodnocení: disciplíny se hodnotí dohromady každý ročník zvlášť

Časový harmonogram:

7.30 – 8.00 Prezence

8.30 – 9.30 Balení

10.00 – 10.30 Test znalostí

11.00 – 12.00 Výstava na pult

**14.00 - Vyhlášení výsledků**

## Barmani

### Výstavní plocha – ISŠ Mladá Boleslav, Hudební sál

Dle vlastní receptury připraví žák 4 stejné nealko long drinky dle vlastní receptury v časovém limitu 7 minut. Nápoj se skládá maximálně z 6 ingrediencí (včetně stříku) + ozdoby. Podkladová hudba bude zajištěna organizátorem. Sklo si zajistí každý soutěžící sám. Led bude zajištěn pořadatelem.

Hodnotí se: technika a vystupování barmana, dodržení časového limitu, jakost nápoje (vzhled, vůně, chuť), originalita nápoje.

Soutěž pro 20 barmanů, technická porota pan Holík z CBA, další členové poroty budou představeni na začátku soutěže.

Soutěžící musí mít s sebou zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

Časový harmonogram:

8.00 - 9.00 prezence, losování

9.00 - 9.30 slavnostní zahájení

9.30 – 14.00 Barmanská soutěž

(čas bude upřesněn dle počtu přihlášených soutěžících)

**16.00 - Vyhlášení**

Info k barmanské soutěži: [zavrel@issmb.cz](mailto:zavrel@issmb.cz)

**Součástí programu bude i MÓDNÍ PŘEHLÍDKA pořádaná žáky naší školy a další ukázky zajímavých činností.**



## CUKRÁRNY

### Výstavní plocha – KOSTEL NA KARMELI

Rozměr stolu: 125x55, nebo dle požadavku 125x110 (nutno připsat do přihlášky). Ubrusy, sukně a ostatní si soutěžící dovezou dle vlastního uvážení.

#### **1. Soutěžní prezentace minimálně tří druhů zákusků a jednoho slavnostního dortu.**

Je možná libovolná příchut', v počtu **3 kusů** (dva vystavené, druhý k degustaci) **zákusků** a jednoho **dortu** (k degustaci se předkládá buď výseč z výstavního dortu, nebo minidesert chuťově shodný s výstavním dortem).

Hodnotí se: chuť, vzhled, pracnost, moderní trendy.

Soutěžící si přivezou hotové výrobky a vlastní inventář k dekoraci.

Časový harmonogram:

6.30 – 7.30 prezence

6.30 – 8.00 instalace soutěžních exponátů

8.00 – 10.00 uzavření místnosti – hodnocení poroty

10.00 – 17.00 výstavní expozice – veřejnost

**16.30 - Vyhlášení výsledků**



**ISŠ**

## Zajistěte prosím od všech soutěžících souhlas se zveřejněním fotek, výsledků a videozáznamů z průběhu soutěže.

### Schválení pravidel a souhlas soutěžících se zpracováním osobních údajů každý soutěžící (škola):

- 1) dává pořadateli soutěže v souladu se Zákonem č. 101/2000 Sb. v platném znění souhlas se zpracováním svých osobních údajů v rozsahu jméno, příjmení, škola případně dalších údajů, které pořadateli v souvislosti se svou účastí v soutěži poskytne, dále též souhlasí s jejich zveřejněním v rozsahu jméno, příjmení, škola ve sdělovacích prostředcích a na webové stránce pořadatele. Soutěžící zároveň vyjadřuje souhlas s tím, aby tyto osobní údaje byly v rozsahu a k účelu výše uvedeným zpracovávány i prostřednictvím třetích osob pověřených pořadatelem. Pořadatel je oprávněn k těmto osobním údajům přiřazovat i další osobní údaje soutěžícího. Poskytnutí osobních údajů je dobrovolné. Soutěžící má právo svůj souhlas odvolat, a to písemnou formou na adresu sídla pořadatele, a dále práva dle § 21 zákona č. 101/2000 Sb., tj. zejména právo přístupu k údajům, které se jej týkají, a právo je opravit, zablokovat nebo požadovat jejich likvidaci, jakož i právo na omluvu, peněžní zadostiučinění nebo peněžitou náhradu, bylo-li jednáním správce porušeno právo soutěžícího na lidskou důstojnost, osobní čest, dobrou pověst či právo na ochranu jména. Odvolání souhlasu je účinné okamžikem doručení pořadateli a má za následek vyloučení soutěžícího z další účasti v soutěži vč. ztráty nároku na výhru, je-li doručeno před jejím předáním soutěžícímu;
- 2) dává pořadateli soutěže v souladu s § 84 a §85 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, svolení se zachycením jeho podoby a jejím rozšiřováním, s užitím svých písemných projevů, obrazových snímků a obrazových i zvukových záznamů týkajících se jeho osoby nebo jeho projevů osobní povahy pořízených pořadatelem v souvislosti s pořádáním soutěže a předáváním výher (dále jen „snímek“) pro komerční účely na všech komunikačních médiích bez ohledu na jejich povahu a určení všemi obvyklými způsoby, s jejich následnou úpravou a s jejich případným spojením s jinými díly nebo zařazením do souborného díla. Soutěžící uděluje pořadateli toto svolení bez věcného, časového, množstevního a územního omezení. Toto svolení se vztahuje i na třetí osoby, kterým pořadatel snímek v souladu s jeho určením poskytne;
- 3) potvrzuje, že splňuje podmínky účasti v soutěži stanovené těmito pravidly soutěže a vyslovuje souhlas s pravidly této soutěže.

V Mladé Boleslavi, dne 14. 11. 2018

### Hodnotící tabulky pro porotu

#### HODNOTÍCÍ TABULKA CUKRÁŘI (pro porotu)

##### SLAVNOSTNÍ DORT:

hodnocené kritérium	max.	počet	bodů
celkový vzhled prezentace		20	bodů
pracnost		20	bodů
chuť degust. porce		20	bodů
použití materiálů		20	bodů
ústní obhajoba		20	bodů
maximální počet bodů		100	bodů

##### SWEET BAR

hodnocené kritérium	max.	počet	bodů
celkový vzhled celého baru		30	bodů
pracnost		10	bodů
použití materiálů		10	bodů
chuť		30	bodů
ústní obhajoba		20	bodů
maximální počet bodů		100	bodů

##### CUPCAKE

hodnocené kritérium	max.	počet	bodů
chuť		20	bodů
vzhled		20	bodů
ústní obhajoba		20	bodů
prezentace		20	bodů
pracnost		20	bodů
maximální počet bodů		100	bodů

#### PEKAŘI (pro porotu)- pro všechny soutěžní kategorie

hodnocené kritérium	max.	počet	bodů
chuť		20	bodů
celkový vzhled		20	bodů
kreativita		20	bodů
pracnost		20	bodů
použití materiálů		20	bodů
maximální počet bodů		100	bodů

#### PRODAVAČI

1. **Balení** - hodnotí se pracnost, vkusnost, kreativita, celkový vzhled, použitý materiál
  2. **Test znalostí** – součástí testu je i poznávání vzorků
  3. **Výstava na pult** – hodnotí se pracnost, vkusnost, kreativita, celkový vzhled, výběr zboží
- Maximální počet bodů 100**

**ARANŽÉŘI**

<b>Špendlení na živý model</b>	max.	počet	bodů
Dodržení daného námětu		10	
Originalita		15	
Čistota zpracování látek		15	
Kvalita představení modelu		10	
<b>Maximální počet bodů</b>		<b>50</b>	

**Plakát**

	max.	počet	bodů
Dodržení daného námětu		10	
Originalita		15	
Celková kompozice		15	
Barevnost		10	
<b>Maximální počet bodů</b>		<b>50</b>	

**Kašírování**

	max.	počet	bodů
Dodržení daného námětu		10	
Originalita		15	
Kvalita zpracování		15	
Barevný návrh		10	
<b>Maximální počet bodů</b>		<b>50</b>	

Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli!

ISSŠ



# Přihláška na KARMELSKÉ SLAVNOSTI 2020

## Soutěžní kategorie CUKRÁŘ



<b>Příjmení a jméno,</b>  <b>Ročník studia</b>	
<b>Kategorie</b>	
<b>Škola (název + adresa)</b>	

Den a místo konání: 19. 3. 2020,  
Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

.....  
razítko + podpis za školu



# Přihláška na KARMELSKÉ SLAVNOSTI 2020

## Soutěžní kategorie PEKAŘ



<b>Příjmení a jméno</b>	The background of the form is a large, semi-transparent watermark. It features a circular emblem with a building illustration and the text 'Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli!'. Below the emblem is a red banner with the white text 'ISŠ'.
<b>Ročník studia</b>	
<b>Kategorie</b>	
<b>Škola (název + adresa)</b>	

Den a místo konání: 19. 3. 2020,  
Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

.....  
razítko + podpis za školu

# Přihláška na KARMELSKÉ SLAVNOSTI 2020

## Soutěžní kategorie **BARMAN**

Jméno a příjmení barmana: .....

Škola: .....

Věk, obor a ročník:..... Název nápoje:.....

množství

surovina

1. ....

2. ....

3. ....

4. ....

5. ....

6. ....

Dekorace nápoje: .....

Způsob přípravy: PŘÍMO VE SKLE / SHAKER / BOSTON SHAKER

Informace o barmanovi (zájmy, záliby, zajímavosti):

.....

.....

.....

Podpis barmana: .....

Den a místo konání: 19. 3. 2020

Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

.....

razítko + podpis za školu



# Přihláška na KARMELSKÉ SLAVNOSTI 2020

Soutěžní kategorie **PRODAVAČ**



<b>Příjmení a jméno</b>	
<b>Ročník studia</b>	
<b>Škola (název + adresa)</b>	

Den a místo konání: 19. 3. 2020,  
Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

.....  
razítko + podpis za školu

# Přihláška na KARMELSKÉ SLAVNOSTI 2020

Soutěžní kategorie **ARANŽÉR**



<b>Příjmení a jméno</b>	
<b>Ročník studia</b>	
<b>Kategorie</b>	
<b>Škola (název + adresa)</b>	<b>ISŠ</b>

Den a místo konání: 19. 3. 2020,  
Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

.....  
razítko + podpis za školu



# Přihláška na KARMELSKÉ SLAVNOSTI 2020

## Soutěžní kategorie CUKRÁRNY



<b>CUKRÁRNA:</b>	
<b>Kategorie</b>	<b>Cukrárny – prezentace minimálně tří druhů zákusků a jednoho slavnostního dortu.</b>
<b>Popis soutěžního exponátu</b>	<b>ISŠ</b>

Den a místo konání: 19. 3. 2020,  
Integrovaná střední škola, Mladá Boleslav, Na Karmeli 206

.....  
razítko + podpis