

METODICKO-ORGANIZAČNÉ POKYNY

JUNIOR CHOCOLATIER

7. ročník

31.03.2026

Organizátor súťaže	Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera Piešťany
Odborný partner súťaže	LYRA GROUP s.r.o., Casa Luker
Odborný garant súťaže	Karol Stýblo
Hodnotiaca komisia	4 komisári určení garantom súťaže

SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY

1. PRALINKA Z HORKEJ ČOKOLÁDY PLNENÁ LOKÁLNymi INGREDIENCIAMI

Súťažiaci majú za úlohu vytvoriť plnenú pralinku z horkej čokolády s obsahom kakaa minimálne 70 %. Pralinka musí byť plnená plnkou pripravenou počas súťaže, ktorá obsahuje aspoň jednu z nasledujúcich ingrediencií:

- tekvicové semienka
- slnečnicové semienka
- ľanové semeno
- mak

Použitie viacerých z uvedených ingrediencií je povolené.

Technické podmienky

- plnka nesmie byť predpripravená
- povolené sú bežné cukrárske techniky
- každá pralinka musí byť samostatne plnená a uzavretá

Odovzdanie

- minimálne 5 kusov hotových pralínok
- pralinky musia byť jednotné (rovnaký dizajn a zloženie)

2. KREATÍVNY ČOKOLÁDOVÝ PRODUKT

Súťažiaci majú za úlohu vytvoriť ľubovoľný produkt, ktorý:

- obsahuje minimálne 30 % čokolády alebo kakaových súčastí
- je tematicky prepojený s osobnosťou Ľudovíta Wintera
- reflektuje 80. výročie založenia školy

Forma produktu nie je obmedzená (dezert, cukrársky výrobok, čokoládová kreácia, snack, atď.).

SÚŤAŽNÝ ČAS

Súťažiaci má na obe súťažné disciplíny spolu 90 minút, ak požiada hlavného komisára, môže dostať + 15 minút na dochladenie výrobku.

ORGANIZÁTOR SÚŤAŽE ZABEZPEČÍ

Organizátor zabezpečí mramorovú dosku, mikrovlnnú rúru, chladničku, šoker, váhy, ručný mixér, indukčnú dosku, hrnce, čokoládu LYRA 70%, čokoládu LYRA 50%.

SÚŤAŽIACI SI ZABEZPEČÍ

ingrediencie do náplne, dekoračné potreby, všetky ostatné potrebné pomôcky - špičky, teplomer, špachtle, stierky, vytlačacie vrecká, formičky na pralinky, inventár na servis.

HODNOTENIE

PRALINKA Z HORKEJ ČOKOLÁDY PLNENÁ LOKÁLNymi INGREDIENCIAMI

Váha disciplíny: 75 % z celkového hodnotenia

- Fantázia, kreativita a originalita nápadu - 15 b
- Technické prevedenie - 15 b - Práca s čokoládou (temperovanie, lesk, štruktúra), konzistencia náplne.
- Estetické spracovanie - 10 b - Farebná harmónia a celkový vzhľad
- Dodržanie témy - 15 b - Príbeh čokoládového produktu k zadanej téme
- Chuť - 10 b - Bonusové body za chuť
- Čistota na pracovisku, osobná čistota - 10 b

2. KREATÍVNY ČOKOLÁDOVÝ PRODUKT

Váha disciplíny: 25 % z celkového hodnotenia

- Chuť - 6 b - Harmónia chutí
- Fantázia, estetika a kreativita - 6 b - Nápaditosť a vizuálny dojem
- Tematické prepojenie s Ľudovítom Winterom - 7 b - Príbeh pralinky k zadanej téme
- Prezentácia - 6 b - Spôsob servírovania a celková kompozícia.

Súťažiaci pracujú samostatne / podľa pokynov organizátora. Dodržiavanie hygienických zásad je povinné. Porota má právo odobrať body pri nedodržaní zadania alebo hygieny. Rozhodnutie poroty je konečné.