**Nejlepší kuchaři a číšníci ze Středočeského kraje pocházejí ze stochovské střední, aneb**

**Finále 7. ročníku kuchařské soutěže „Makro HoReCa Pětiboj“**

Střední škola služeb a řemesel Stochov a její žáci oboru Kuchař-číšník již podruhé soutěžili ve finále celorepublikové soutěže Makro Pětiboj, do kterého postoupilo 5 nejlepších škol z celé České republiky. Stejně jako v minulém ročníku jsme byli jedinou školou ze Středočeského kraje, která se v náročné soutěži do finále probojovala. Už samotná účast ve finále byla vítězstvím. Vždyť z 50 oslovených škol se soutěže zúčastnilo 30 českých a moravských družstev.

**Již samotná příprava na soutěž, které se účastní osmičlenný tým kuchařů a osmičlenný tým číšníků, je obrovsky náročná z hlediska organizace školy, personálního a materiálního zajištění i koordinace celého týmu. Proto již o**d prvních zářijových dnů probíhal intenzivní nácvik podle propozic organizátorů. Finálové klání se pak konalo v pátek 11. října 2019 v Makro Akademii Praha Stodůlky, následné sobotní slavnostní vyhlášení výsledků proběhlo v prostorách PVA EXPO Letňany v rámci 9. mezinárodního veletrhu FOR GASTRO HOTEL.

Kuchařský tým připravil 30 porcí menu z povinných surovin, kterými tradičně byly kuře, pstruh, brambory a cibule, doplněné o moučník, to celé s podzimní tématikou. Zároveň v soutěži jednotlivců předvedli své dovednosti v krájení zeleniny, filetování pstruha a vykosťování kuřete. Zadání se zdá být jednoduché, ale vyladit a skloubit všechny suroviny a jejich chutě do dokonalé gastronomické lahůdky dá velkou práci.

Žáky na soutěž připravovali učitelé odborného výcviku, kuchařský team trénoval pan Michal Kemr, číšnický team paní Martina Štiková a Miroslava Moravcová.

K nácvikům byli tradičně přizváni také spolupracující instruktoři z reálných provozoven, u nichž naši žáci realizují odborný výcvik. Nácvik na baristickou část soutěže jednotlivců odborně vedl lektor Michal Křižka. Žáci měli možnost tréninku na zapůjčeném stroji k přípravě kávy, a to po celou dobu přípravy na soutěž. Panu Křižkovi patří velké díky za odborný dohled a školení našich soutěžících. A věřte, že příprava kvalitního espressa není nic jednoduchého! Žáci měli možnost trénovat při akci Ohrada Food fest, kde si mohli opravdu zdokonalit své dovednosti, zákazníkům totiž nabízená káva opravdu zachutnala.

Barmanskou část soutěže jednotlivců zaštítil svými bohatými zkušenostmi lektor David Neuman. Každý soutěžící připravoval 5 porcí uvítacího nealkoholického drinku a musel prokázat jak technickou odbornost, tak vizuální a chuťové sladění drinku.

**Po náročných přípravách odjel šestnáctičlenný tým na „místo činu“**

Profesionální expedice pokrmů, řízená šéfem číšníků a servírek, prověřila organizaci a kooperaci v rámci celého týmu. Kuchařský tým připravil vyladěné menu. Číšnický tým připravil restauraci pro 30 osob k servisu soutěžních menu včetně vína a kávy espressa a servis menu pozvaným hostům.

Soutěžní menu č. 1

Aperitiv Autumn Sunset

Opékané kuřecí prso, kroketa z kuřecích stehen, květákovo-bramborové pyré, karamelizovaná cibule, brusinková omáčka

Sommelier Select Rulandské šedé, pozdní sběr

Tartaletka s dyňovým parfait, pařížskou šlehačkou, malinami, slaným karamelem a ostružinovým coulis

Káva espresso Rioba Gold

Soutěžní menu č. 2

Aperitiv Autumn Sunset

Filátko ze pstruha pečené na tymiánu, bramboto s dýní

Sommelier Select Ryzlink vlašský, pozdní sběr

Tartaletka s dyňovým parfait,pařížskou šlehačkou, malinami, slaným karamelem

a ostružinovým coulis

Káva espresso Rioba Gold

V soutěži jednotlivců v kategorii barista připravili kávu espresso, cappuccino a barman míchaný aperitivní nápoj v 5 porcích. Porota hodnotila flexibilitu týmu, kvalitu prostření stolů, systém objednávek, průběh servisu, komunikaci a profesionální vystupování soutěžících.

**A jak to všechno dopadlo?**

**Výsledky soutěžního klání předčily naše očekávání a úspěchy žáků všechny příjemně překvapily.**

**Makro tým kuchyně 3. místo**

**Makro tým číšníků 3. místo**

**Makro TOP Gasto tým 3. místo**

**Barmanská soutěž jednotlivců:**

1. **místo žák Janeba Jan 2. ročník Kuchař číšník**
2. **místo žák Svoboda Daniel 2. ročník Kuchař číšník**
3. **místo žák Jacob Lucas Soto 1. ročník nástavbové studium**

**Baristická soutěž jednotlivců**

1. **místo žák Čermák Daniel 2. ročník Kuchař-číšník**

Úžasné na této soutěži je i to, že žáci se hned po skončení soutěže dozvědí od porotců, jaké klady v jejich práci shledali a jakých chyb by se měli pro příště vyvarovat. V letošním ročníku se hodnocení poprvé zúčastnili také komisaři z Ceské barmanské asociace.

Ředitelka školy Ing. Jaroslava Pichová děkuje všem soutěžícím za skvělé výsledky a perfektní prezentaci školy, učitelům odborného výcviku za trpělivost a skvěle odvedenou práci nad rámec běžných pracovních povinností a spolupracujícím partnerům za čas, materiální zajištění, odborné vedení, přízeň a trvalou podporu.