

V ŘEZNICKÁ SEKYRA 2020

Mistrovství ČR žáků oboru Řezník-uzenář



SOŠ a SOU Polička

23. 4. 2020

Soutěžní podmínky

Charakter akce: Soutěž pro žáky středních odborných škol,
středních odborných učilišť a odborných učilišť

Termín: 23. 4. 2020

Místo konání: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Polička,
Čs. armády 485

Přihláška k soutěži: písemně, faxem, e-mailem do 21. dubna 2020 na
adresu:
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Polička
Čsl. armády 485
Horní Předměstí
572 01 Polička
fax: 461725843
e-mail: lubor.havlik@soupolicka.cz

Přihláška musí obsahovat:

- název a adresu vysílající školy
- jména a příjmení soutěžících
- počet osob k ubytování
- jméno kontaktní osoby, telefon, e-mail

Ředitel soutěže: Mgr. Boris Preissler
ředitel SOŠ a SOU Polička

Složení poroty: předseda – stanovený Českým svazem zpracovatelů masa
členové – odborníci z praxe schválení Českým svazem zpracovatelů masa
časoměřiči

Hodnocení soutěže: na základě předepsaných kritérií

Startovné: 500,- Kč
startovné za každého soutěžícího je splatné v den soutěže, je využito na krytí nákladů spojených s organizací soutěže a ceny

Poplatek: 300,- Kč
je za každého soutěžícího i člena doprovodu, bude použit na úhradu ubytování a stravování.

Startující: soutěž je vypsaná pro kategorii 2-členných družstev, složených z žáků oboru vzdělání Řezník. Každá škola vyšle jedno 2-členné družstvo

Každý účastník musí mít:

- platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství
- vlastní pracovní nástroje (nože, pilku, ocílku), ochranné pomůcky, protipořezovou zástěru a drátěnou rukavici, toulec
- pracovní oblečení a obuv
- psací potřeby

Bezpečnost práce:

- všichni účastníci soutěže jsou povinni dbát pokynů pracovníků školy;
- odpovědný pracovník školy seznámí před začátkem soutěže soutěžící s bezpečnostními a protipožárními předpisy;
- SOŠ a SOU Polička nezodpovídá za případné zranění soutěžících ani členů doprovodu po dobu pobytu v jejich provozovně, zdravotní služba v průběhu soutěže je zajištěna SOŠ a SOU Polička.

Pravidla soutěže:

- **soutěžící pracují každý samostatně na své vepřové 1/2**, práce soutěžících je bodově ohodnocena dle kritérií, výsledek družstva je dán celkovým součtem bodů a odpočtem bodů za případné nedodržení časového limitu
- **vyhlášena bude kategorie jednotlivců i družstev**

Předmět soutěže:

- soutěž v poznávání surovin pro výrobu (ukázky různých surovin pro výrobu – koření, obaly, s možností smyslového posouzení);
- dělení vepřové půlky na části, vykostění jednotlivých částí a úprava dle připravené ukázky; výchozí surovinou je vepřová půlka (2 žáci kostí 1 půlku).

Čas na vykostění vepřové půlky je 35 minut.

Kritéria hodnocení:**Vepřová kýta:**

oddělení křížové kosti (nožem), oddělení nožičky a kolena, odříznutí suchého plátku, tukové krytí do 0,5 cm. Při vykostování co nejméně pořezaná, povrch nesmí obsahovat hluboké zářezy do svaloviny. Kýta bude upravená na jednotlivé části (rozšálovaná), zbavena kostí, ořezu, šlach, chrupavek a krvavých podlitin. Bude proveden jakostní řez (kuchyňská úprava). Koleno se vykostí (na čisto)

Panenská svičková:

celý sval vcelku včetně (palce), zbavena veškerého povrchového tuku, blan a tuhých částí

Vepřová plec:

při odplečení chrupavka zůstává u krkovice. Oddělení kolena (nožem), tukové krytí do 0,5 cm. Při vykostování co nejméně pořezaná, povrch nesmí obsahovat hluboké zářezy do svaloviny. Plátek z lopatky zůstane u (velké plece). Plec bude upravená, zbavená kostí, ořezu, šlach, chrupavek a krvavých podlitin. Koleno se vykostí (na čisto).

Vepřový bok:

oddělení špičky boku mezi 5. a 6. žebrem, svalovina s kůží se seřízne a oddělí se krvavé podlitiny. Žebra jsou jednotlivě vyloupnuta, chrupavčité konce nepravých žebírek hladce seříznuty. Okraje boku úhledně seříznuty.

Vepřová pečeně:

začištěný zádový sval z vykostěné pečeně, seříznutí na (žebírko). Boková část oddělena těsně kolem zádového svalu. Délka žebírek do 5 cm, oddělení krkovice a pečeně mezi 6. a 7. žebrem.

Vepřová krkovice:

z vnější strany odstraněno tukové krytí a chrupavka (na čisto). Seříznutí na (žebírko) krkovice bude upravena v celku co nejméně pořezaná. Po vykostění odstraněny chrupavky, krvavý ořez a přebytečný tuk.

Vepřová hlava bez laloku:

oddělení mezi 1. krčním obratlem a kostí týlní. Řez pokračuje okolo ušního boltce k dolní čelisti. Líčko z poloviny odkryto a je na něm zeslabená vrstva tuku.

Vepřový lalok:

jsou naříznuty mízní uzliny.

Dodržování hygienických zásad**Čistota kostí****Vyloupenutí lopatky****Rozpoznávání surovin pro výrobu a prodej**

Časový plán soutěže:

středa 22. 4. 2020

17.00 – 18.00 hod. – příjezd účastníků soutěže, ubytování v Domově mládeže
SOŠ a SOU Polička

18.00 hod. - večeře – jídelna SOŠ a SOU Polička

18.30 hod. - organizační pokyny

čtvrtek 23. 4. 2020

7.30 hod. - snídaně slavnostní zahájení soutěže

8.00 hod. - prohlídka připravené vzorové vepřové púlky

8.30 hod. - start praktické části soutěže

12.00 hod. - oběd

13.00 hod - vyhlášení výsledků a předání cen

Stravování: stravování během soutěže (večeře, snídaně, oběd) je pro soutěžící a doprovod zajištěno a hrazeno ze startovního

Ubytování: je pro soutěžící a doprovod zajištěno v prostorách DM SOŠ a SOU Polička a hrazeno ze startovního

Informace: informace k soutěži podá Mgr. Pavel Bureš UOV, tel.: 605770671 popř. Mgr. Lubor Havlík VOV, tel. 733539561

Mgr. Boris Preissler v.r.
ředitel SOŠ a SOU Polička