Juniorska somelierska súťaž

Vitis Trophée Junior 2015
Majstrovstvá somelierov Slovenska

Štatút súťaže

1. Usporiadateľ
   1.1. Súťaž vyhlasuje **HUBERT J.E. s.r.o. a Asociácia somelierov Slovenskej republiky**

2. Súťažná kategória
   2.1. Kategória junior

3. Podmienky účasti
   3.1. Súťaž je určená pre študentov, pracovníkov v gastronómii a somelierov, ktorí v deň konania súťaže neprekročia vekovú hranicu **21 rokov.**
   3.2. Súťaže sa môžu zúčastniť študenti, ktorí študujú na hotelových akadémiách, stredných odborných školách a iných stredných a vysokých školách.
   3.3. Súťaže sa môžu zúčastniť z každej školy maximálne **dvaja reprezentanti.**
   3.4. Každý účastník je povinný riadne vyplniť prihlášku získanú od Asociácie somelierov SR.
   3.5. Pre dvoch súťažiacich z každej školy a jednu dospelú osobu ako doprovod bude zabezpečené ubytovanie a stravovanie v hoteli Korzo v Nových Zámkoch, ulica F. Rákocziho 12 na 1 noc z 5. na 6. februára 2015.
   3.6. Prihlášku je potrebné zaslať e-mailom na adresu: **beatavlnkova@gmail.com**
   3.7. Uzávierka prihlášok je 23.1.2015.

4. Termín a miesto konania
   4.1. Súťaž sa bude konať v priestoroch Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu, Zdravotnícka 3 v Nových Zámkoch v dňoch 5. – 6. februára 2015. .

5. Program

5.2.2015 – štvrtok
13:00 – 15:00 príchod, ubytovanie v hoteli Korzo, F. Rákócziho 12, Nové Zámky, individuálny presun do priestorov SOŠ hotel. služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky
15:00 – 15:30 welcome drink, finger food, registrácia súťažiacich
15:30 – 15:45 privítanie, zahájenie súťaže
15:45 – 16:45 teoretická časť základného kola - písomný test
16:45 – 17:00 prestávka
17:00 – 17:45 praktická časť základného kola – senzorický test
17:45 – 18:30 prestávka
18:30 – 19:30 večera
19.30 – 20.30 prednáška na tému „Nové trendy vo víne a vinárstve“ spojená s degustáciou, prednášku vedie Ing. Ingrid Vajcziková, PhD., enologička spoločnosti Hubert J.E., predsedníčka hodnotiacej komisie

6.2.2015 – piatok
07:30 – 08:30 raňajky v priestoroch SOŠ hotel. služieb a obchodu, Zdravotnícka 3, Nové Zámky
08:30 – 10:30 praktická časť základného kola – servis vína
10:30 – 11:00 prestávka
11:00 – 12:30 finálová časť súťaže
12:30 – 12:45 vyhlásenie výsledkov
12.45 – 13:30 obed

6. Súťažná časť – základné kolo

6.1 Teoretická časť - odborný písomný test

6.1.1 Test bude zameraný na všeobecné otázky týkajúce sa vinárstva a vinohradníctva na Slovensku, gastronómiu a somelierstvo všeobecne.

6.1.2 Odpovede na otázky budú a, b, c, resp., presné termínované a pojmové jednoslovné alebo viacslovné odpovede.

6.1.3 Test vypracuje každý účastník sám, na regulérnosť súťaže dohliada hodnotiaca komisia.

6.1.4 Test bude obsahovať 40 otázok v slovenskom jazyku.

6.2 Praktická časť - senzorický test

6.2.1 Určenie 2 aromatických vzoriek vôní.

6.2.2 Opis senzorických vlastností 1 vzorky vína – vzhľad, vôňa a chuť.

6.2.3 Zoradenie vzoriek podľa intenzity chute.

6.3 Praktická časť - servis a dekantácia vína pri stole podľa zadania.

6.3.1 Servis a dekantácia červeného vína v časovom limite 7 min. vrátane prípravy. Súťažiacim môžu byť kladené otázky.

6.2.3. Predmetom hodnotenia je:
- príprava pracoviska
- správnosť prevedenia servisu
- spôsob prevedenia servisu
- vystupovanie someliera a komunikácia s hosťom

7. Finále
   7.1. Do finálovej časti súťaže postupujú traja súťažiaci základného kola, ktorí dosiahli v celkovom súčte disciplín najvyšší počet bodov. V prípade rovnosti bodov rozhoduje počet bodov v teste.
      7.1.1. Poradie na ďalších miestach sa neurčuje.
      7.1.2. Výsledky súťažiacich – okrem finalistov – sa nezverejňujú
   7.2. Poradie vystúpenia vo finále sa losuje.
   7.3. Finálové disciplíny
      7.3.1. Doporučenie vhodných nápojov k určenému menu
      7.3.2. Oprava chýb vo vínnom lístku
      7.3.3. Popis senzorických vlastností vína
      7.3.4. Servis šumivého vína
   7.4. Súťažiaceho hodnotí celá komisia.
   7.5. Každý účastník má 5 minút na vlastnú prípravu svojho vystúpenia priamo v súťažnej miestnosti. V rámci prípravy má možnosť výberu somelierskych pomôcok podľa vlastného uváženia z pripraveného inventára.
   7.6. Súťažiaci, ktorí zatiaľ neabsolvovali svoje finálové vystúpenie čakajú mimo súťažnej miestnosti.
   7.7. Do hodnotenia finálovej časti sa nezapočítavajú výsledky zo základného kola. O poradí rozhodujú v prípade rovnosti bodov vo finálovej časti, najprv celkový výsledok zo základného kola, v prípade rovnosti bodov potom výsledok písomného testu.
   7.8. Celkový čas na finálové vystúpenie je 20 minút pre každého finalistu.

8. Somelierske pomôcky
   8.1. Zabezpečuje usporiadateľ, súťažiaci používa vlastný someliersky nôž.

9. Oblečenie
   9.1. Somelierske oblečenie (tmavé nohavice, resp. čierna sukňa, biela košeľa, príp. školský pracovný odev).
   9.2. Somelierske zástery pre súťažiacich zabezpečí usporiadateľ.

10. Hodnotiaca komisia
   10.1. Komisiu vymenuje Asociácia somelierov v spolupráci s Hubert J.E.
   10.2. Komisia je zložená z predsedu a jednotlivých členov.
   10.3. Počet členov komisie je minimálne 5 osôb.

11. Odborným garantom súťaže je Asociácia somelierov Slovenskej republiky.
   Kontakt: Beáta Vlnková, email: beatavlnkova@gmail.com, tel. 0903 446422

   Organizačným garantom súťaže je Hubert J.E. , s.r.o.
   Kontakt: PhDr. Viera Mikesková, email: mikeskova@hubertsekt.sk, tel. 0917 414 184.