Učňovský doušek

Konání soutěže: **3. 11. 2026**

Závazná přihláška s názvem soutěžního vzorku: **do 30. 9. 2026**

Propozice a pravidla

Důvod pořádání soutěže:

Chtěli bychom podpořit aktivitu a zájem našich učňů i nad rámec výuky na SOU. Mnozí se v místech odborného výcviku nemohou účastnit všech fází výroby piva, tato soutěž jim to umožní. Někteří se vydali cestou domovarnictví, ale nemohou výsledky své práce prezentovat.

Jsou nám nakloněny místní organizace, které mají co dočinění s chmelem a pivem, tak toho chceme využít. Pro účastníky bude připraven doprovodný program, který nelze pohromadě uskutečnit jinde než v Žatci s tématem pod ochranou UNESCO.
Výroba chmelových pelet, dvě muzea, Chmelařský institut, klimatizované sklady chmele, vše na jednom místě dosažitelné chůzí.
Přínos vidíme i pro učitele odborných předmětů. Můžeme si navzájem vyměnit zkušenosti s výukou, hodnocením a průběhem závěrečných zkoušek, a k tomu ochutnat piva žateckých sládků. Počítejme tedy s jedním přespáním.
Nakonec posoudíme, jestli z prvního ročníku vznikne i tradice.

Pravidla soutěže:

První ročník zaměříme na ležák s minimální **povinností 50% podílu chmele ŽPČ**.

Dokumentace:

Soutěžící zdokumentuje celý postup výroby a připraví elektronickou prezentaci, kde představí sebe, školu, místo odborného výcviku a samozřejmě svůj soutěžní ležák. Nebojte se využít domácí vaření nebo školní kuchyni vy, kteří nebudete mít možnost vyrobit soutěžní produkt v minipivovarech vašeho odborného výcviku

Z fotodokumentace by mělo být patrné, že se jedná skutečně o žákovský produkt. Dodržení tohoto pravidla bude garantovat pedagogický doprovod z dané školy.

Degustace:

Bude vytvořena degustační a hodnotící komise z řad žákovského doprovodu, ke které budou přizváni odborníci v oboru z mimoškolního prostředí.

Hodnocení:

A. úroveň elektronické a ústní prezentace (1 - 5 bodů)

B. znalost technologie výroby vlastního prezentovaného vzorku (1 - 10 bodů)

C. degustační část (1 - 10 bodů)

Vítězí družstvo s nejvyšším počtem získaných bodů. V případě rovnosti bodů rozhodne lepší bodové hodnocení v degustační soutěži, dále pak v části B.

Vzorky:

V jakémkoliv obalu, minimální celkový objem 2L v den soutěže.

Ceny:

Diplom za 1. až 3. místo. Účastnické diplomy, drobné věcné ceny.

Doprovodný program:

Radniční věž – výhled do okolí města

Chmelařské muzeum

Chrám chmele a piva

Chmelařství, družstvo Žatec - výroba chmelových pelet

Přihlášky, dotazy, náměty a směřujte na:

fsajdl@email.cz, 608462854