

Příloha č. 1

Pravidel Rady kraje Vysočina pro přidělování dotací na pořádání krajských a vyšších kol postupových soutěží a přehlídek pro děti a mládež

ŽÁDOST O DOTACI
NA POŘÁDÁNÍ KRAJSKÝCH A VYŠŠÍCH KOL POSTUPOVÝCH SOUTĚŽÍ A PŘEHLÍDEK
PRO DĚTI A MLÁDEŽ

Evidenční číslo žádosti (žadatel nevyplňuje)	PPS 20/11	
Název soutěže	JUNIOR CARVING CUP 2011	
Žadatel (úplný název dle dokladu o právní subjektivitě)	Hotelová škola Třebíč	Datum žádost 2011-03-17 Č.j. 21955/2011
Sídlo žadatele (celá adresa včetně PSČ)	Sirotčí 4, 674 01 Třebíč	
Statutární zástupce (jméno, příjmení, titul, telefon, e-mail)	Libuše Kolářová, Mgr. 568 846 219, kolarova@trhs.cz	
Kontaktní osoba (jméno, příjmení, titul, telefon, e-mail)	Pavlína Jourová, Mgr. 568 853 101, jourova@trhs.cz	
IČ	66610699	
Bankovní spojení	Komerční banka Třebíč, č. účtu 3538-711/0100	
Celkový rozpočet soutěže	60 000,- Kč	
Požadovaná výše podpory (včetně procentuelního podílu celkového rozpočtu soutěže)	24 000 Kč (40 %)	

Postupové kolo soutěže (kolo soutěže, na které žádáte)	celostátní
Termín konání (postupového kola na které organizátor žádá dotaci)	9. června 2011
Odůvodnění žádosti (proč žádáte o financování soutěže krajem Vysočina)	<p>Celostátní soutěž s mezinárodní účastí JUNIOR CARVING CUP hodlá naše škola připravit a zorganizovat již po deváté. Tentokrát s podnázvem „Mistrovství ČR juniorů v carvingu“. Soutěž se koná v Kongresovém centru Pasáž v Třebíči.</p> <p>Dle počtu soutěžních exponátů, zapojených škol i jednotlivých účastníků se jedná o největší evropskou juniorskou soutěž ve vyřezávání z ovoce a zeleniny. V minulém roce se na soutěži prezentovala celkem 72 řezbářských prací (v kategorii A 20 prací, v kategorii B 24 výrobků a v kategorii C 28 exponátů). Mezi účastníky byli i soutěžící, kteří získali krásná místa v první desítce na Mistrovství Evropy ve vyřezávání květů ve Francii. Do soutěže se zapojilo na dvě desítky škol z celé České republiky.</p> <p>Soutěží chceme také přispět k rozvoji tvořivosti, zručnosti, fantazie a trpělivosti.</p> <p>Chceme podchytit a nastartovat úplné „nováčky“ v carvingu – pro ně je připravena kategorie „C“. V minulém ročníku se na soutěži objevily nové talenty, což je jeden ze smyslů, proč se soutěž v tomto měřítku koná. Samozřejmě chceme motivovat také „zkušenější řezbáře“ k větším úspěchům – pro ně jsou připraveny kategorie „A“ a „B“. Vítězové těchto kategorií se pak účastní mezinárodních evropských klání.</p> <p>Akci chceme podpořit mladé lidi v odborném počátečním vzdělávání k rozvoji jejich odbornosti a motivovat je k dalšímu sebevzdělávání. Jde nám rovněž o prezentaci poměrně nové disciplíny široké veřejnosti.</p> <p>Vzhledem k velikosti a náročnosti celé akce, kterou nebudeme schopni sami finančně zabezpečit, žádáme touto cestou o podporu kraj Vysočina. O spolufinancování soutěže žádáme kraj Vysočina také proto, že jsme školou zřízenou tímto subjektem a cíle, které máme v projektu stanoveny, jsou dostatečným důvodem k podpoře akce, neboť se snažíme podporovat odborný i osobnostní rozvoj mládeže.</p> <p>Finanční prostředky by měly sloužit na vlastní zabezpečení akce, na pronájem sálů, na zakoupení potřebného materiálu, pohárů, cen pro vítěze, diplomů a účastnických listů, na občerstvení pro účastníky. Dále na zakoupení kancelářských potřeb a materiálu na výzdobu prostor. Předpokládané náklady budou spojeny rovněž s propagací jednotlivých soutěží.</p>

	<p>Akci budeme propagovat a informovat o ní prostřednictvím:</p> <ul style="list-style-type: none"> • regionálního tisku (Vysočina, Horácké noviny, Třebíčský zpravodaj), • rádia Vysočina, • internetových novin, • webových stránek školy, • rodičovských sdružení, • porad ředitelů škol, • přizvána bude televize, • pozvánka na soutěže (osloveno bude více než 70 škol v celé ČR), • pozvánka a letáků na akci samotnou. <p>Na diplomech pro účastníky a ostatních materiálech spojených s propagací soutěže bude uvedena formule o podpoře projektu krajem Vysočina a logo kraje Vysočina. Na této soutěži začínala řada soutěžících, kteří dnes již jedí reprezentovat Českou republiku na světové kuchařské soutěže a olympiády.</p>
<p>Cílové skupiny (kdo je do soutěže zapojen a komu je určena)</p>	<p><u>Cílové skupiny:</u></p> <p>JUNIOR CARVING CUP</p> <ul style="list-style-type: none"> – žáci oboru kuchař-číšník z ČR, – žáci oboru kuchař z ČR, – žáci oboru hotelnictví z ČR, – žáci z dalších gastronomických oborů z ČR, – žáci HŠ Třebíč, – zahraniční účastníci ze škol gastronomického zaměření. <p>Zaangažování budou pochopitelně odborní učitelé, kteří se podílejí na přípravách žáků na soutěž. Akce je určena široké veřejnosti, jak laické, tak odborné nejen z Třebíčska, ale i z celé ČR. Pozvání obdrží zástupci města Třebíč, města Náměšť nad Oslavou, zástupci hotelových a restauračních zařízení z regionu, zástupci hospodářské komory, mediální partneři. Osloveni budou také zástupci našich smluvních individuálních pracovišť z celé České republiky. Pozvání obdrží také naši zahraniční partneři.</p>

Stručný popis soutěže**JUNIOR CARVING CUP**

„Mistrovství ČR juniorů v carvingu“.

9. ročník celostátní soutěže v dekorativním vyřezávání z ovoce a zeleniny podporuje odborné dovednosti u žáků a studentů v odborném počátečním vzdělávání v oblasti gastronomie. Účastníci postupují na základě umístění ve školních kolejích. Vítězové mají možnost se zúčastnit mezinárodních soutěží v obdobných kategoriích.

Soutěží se ve třech kategoriích:

Kategorie „A“

Soutěž ve vyřezávání zeleniny a ovoce v limitu 2,5 hod.

Téma soutěže: „Hudba“

Podmínkou je použití minimálně pěti druhů surovin.

Kategorie „B“

Soutěž ve vyřezávání zeleniny a ovoce – předem připravená kompozice.

Téma: Volné

Kategorie „C“

Soutěž pro začínající řezbáře v limitu 75 minut na místě.

Téma: „Cukrový meloun nebo papája (velká).“

Je možné zúčastnit se jen jedné nebo více kategorií.

Kategorie „C“ se mohou zúčastnit jen soutěžící, kteří neřezali v limitu na soutěži v roce 2010 a předchozích letech.

Odborná komise bude hodnotit:

- pracovní provedení,
- stupeň obtížnosti,
- originalitu,
- umělecké zpracování,
- dodržení zadání.

Vítězové z minulých ročníků JCC bojovali na Světové kuchařské olympiadě IKA 2008 a na světové kuchařské výstavě v Lucemburku – CULINARY WORLD CUP 2006, na Mistrovství Evropy ve Francii v roce 2010.

Odborným garantem celé soutěže je pan Luděk Procházka vítěz Světové kuchařské olympiády z roku 2004, držitel zlatých medailí ze Světové kuchařské olympiády z roku 2000 a 2008, předseda komise 1. ME ve vyřezávání květů ve Francii v roce 2010, autor několika odborných publikací.

	<p>V odborné komisi zasednou další profesionálové z České republiky a ze zahraničí.</p> <p>Jedním z porotců budou například:</p> <p>Silvie Sulanská</p> <p>Šéfkuchařka restaurace Ambiente, nyní na MD, členka národního týmu (současného),</p> <p>zlato: Světová kuchařská výstava Skotsko 2005 zlato: Světová výstava Singapur 2002 bronz: Světová kuchařská olympiáda IKA 2008</p> <p>Josef Kuchař</p> <p>vítěz: Světová kuchařská výstava – Basel 2005 stříbro: Culinary World Cup 2006 bronz: Světová kuchařská olympiáda IKA 2008</p> <p>Martin Šrejber</p> <p>vítěz: Czech Carving Cupu 2008 4.-5. místo: ME ve vyřezávání melounů vítěz: Gastro Hradec 2010</p>
<p>Cíle projektu (čeho chcete v rámci realizace soutěže dosáhnout)</p>	<p><u>Realizací této soutěže bychom chtěli:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • zvýšit odbornost u žáků v počátečním odborném vzdělávání, • umožnit co nejlepší profesní rozvoj mladých lidí, • podnítit kreativitu žáků a zájem o daný obor, • motivovat další žáky k podobným aktivitám, • vyhledat nové talenty a zapojit je do dalších celostátních a mezinárodních klání, • dát šanci žákům, kteří jsou méně úspěšní v teoretickém vyučování, • snižovat nebezpečí vzniku patologických závislostí u adolescentů, • nalézat cesty ke smysluplnému využívání volného času u dospívající mládeže, • přispět ke zkvalitňování odborného školství, • podnítit „nováčky“ v této disciplíně, • podpořit nové trendy v oblasti gastronomie, • přiblížit aktivity žáků gastronomických oborů široké veřejnosti, • podporovat tvořivost a fantazii u žáků.

Casový harmonogram realizace postupového kola (začátek, průběh a konec soutěže)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ březen 2011 – rozeslání dopisů s podmínkami soutěže, ➤ duben – květen 2011 – příprava žáků pod vedením pedagogů, ➤ květen 2011 – kompletace přihlášek JCC a zahájení přípravy soutěže, ➤ květen 2011 – školní kola JCC, ➤ květen 2011 – informace veřejnosti o připravované soutěži prostřednictvím médií, ➤ květen 2011 – příprava hodnotících listin, diplomů, účastnických listů, zakoupení pohárů a cen pro vítěze, ➤ červen 2011 – příprava sálů a samotná realizace akce, ➤ červen 2011 – informace o výsledcích soutěží prostřednictvím tisku, medializace.
---	---

NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ ŽÁDOSTI JSOU PLATNÉ PROPOZICE SOUTĚŽE!

Celkový rozpočet soutěže a finanční zdroje
 (povinná příloha žádosti)

Zdroje financování:

Rozpis příjmů - zdroje	Částka
Vlastní zdroje	36 000,- Kč
Dotace Kraje	24 000,- Kč
CELKEM	

Celkové náklady (uvádějte v Kč):

Podrobný popis nákladů	Částka celkem	Hrazeno z dotace kraje
Náklady na provozní a organizační zajištění soutěže (nájem)	40 000,-Kč	20 000,-Kč
Náklady na výzdobu prostor, občerstvení soutěžících, kancelářských potřeb, tonerů	12 000,-Kč	2 000,-Kč
Ceny pro vítěze	5 000,-Kč	2 000,-Kč
Telefony, internet, poštovné, tisk	3 000,-Kč	0,-Kč
Celkem	60 000,-Kč	24 000,-Kč

15. 3. 2011, TŘEBÍČ

datum, místo

Hotelová škola Třebíč
 Siročí 4
 674 01 Třebíč
 IČ: 66611969

razítko organizace

Mgr. Libuše KOLÁŘOVÁ
 jméno a příjmení statutárního zástupce

Libuše Kolářová
 podpis statutárního zástupce

Vyplněný formulář zašlete na adresu:

Krajský úřad kraje Vysočina, PhDr. Trávníková Věra, oddělení mládeže a sportu,
 Žižkova 57, 587 33 Jihlava.