

KRAJ VYSOČINA	
Došlo dne: 27-03-2012	Počet listů
Č.j.: KWI 1533/2012	Počet příloh

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 141/12
Název soutěže	JUNIOR CARVING CUP 2012 (10. jubilejní ročník)
Zadatel (úplný název dle dokladu o právní subjektivě)	Hotelová škola Třebíč
Sídlo žadatele (celá adresa včetně PSČ)	Sírotčí 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)	Pavčina Jourová, Mgr. 568 853 101, jourova@trhs.cz
IČO	66610699
Bankovní spojení	Komerční banka Třebíč, č. účtu 3538-711/0100
Celkový rozpočet soutěže	60 000,- Kč
Požadovaná výše podpory (včetně procentuálního 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)	7. června 2012
Odůvodnění žádosti (proč žádáte o financování soutěže Krajem Vysočina)	<p>Jubilejní desátý ročník celostátní soutěže s mezinárodní účastí JUNIOR CARVING CUP se uskuteční dne 7. června 2012.</p> <p>Soutěž se koná v Kongresovém centru Pasáž v Třebíči, podnázev soutěže je „Mistrovství ČR juniorů v carvingu“.</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 prezentovalo celkem 104 řezbářských prací (v kategorii A 20 prací, v kategorii B 34 výrobků a v kategorii C 50 exponátů).</p> <p>Mezi účastníky byli i soutěžící, kteří získali krásná místa v první desítce na Mistrovství Evropy ve vyřezávání květů ve Francii a v Německu 2011. Do soutěže se zapojilo na dvě desítky škol z celé České republiky.</p> <p>Pořádanou soutěží 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 pak mají možnost účastnit se mezinárodních evropských klání v této disciplíně.</p> <p>Akcí chceme podpořit mladé lidi v odborném počátečním vzdělávání k rozvoji jejich odbornosti a motivovat je k dalšímu sebevzdělávání.</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, • pozvánek na soutěže (osloveno bude více než 70 škol v celé ČR), • pozvánek 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 soutěže. 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“.

10. 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 kolech. 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: „Vynálezy“

Podmínkou je použití minimálně pěti druhů surovin.

Kategorie „B“

Téma soutěže: „Příroda“

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 2011 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 olympiádě IKA 2008 a na světové kuchařské výstavě v Lucemburku – CULINARY WORLD CUP 2006, na Mistrovství Evropy ve Francii v roce 2010 a v Německu v roce 2011.

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>Porota ve složení:</p> <p>Miloš Skořepa - předseda komise</p> <ul style="list-style-type: none"> • vítěz Czech Carving Cupu 2008 • 4.-5. Místo na ME ve vyřezávání melounů • vítěz Gastro Hradec 2010 <p>Regina Pelíšková</p> <ul style="list-style-type: none"> • vítězka kategorie „B“ Czech Carving Cup 2011 • cena za originalitu Melonový festival 2008 • členka CZECH SLOVAK CARVING TEAMU • v letošním roce se zúčastní Světové kuchařské olympiády <p>Martin Šrejber</p> <ul style="list-style-type: none"> • zlatá medaile světová Kuchařská výstava Lucembursko 2010 • 4. – 5. Místo na Mistrovství Evropy v carvingu v Praze 2009 (melouny) • 4. Místo na Mistrovství Evropy 2011 v týmové práci • Člen CZECH-SLOVAK CARVING TEAMU
<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,

	<ul style="list-style-type: none"> • podnitit „nováčky“ v této disciplíně, • podpořit nové trendy v oblasti gastronomie, • přiblížit aktivity žáků gastronomických oborů široké veřejnosti, • podporovat tvořivost a fantazii u žáků.
Časový harmonogram realizace postupového kola (začátek, průběh a konec soutěže)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ březen 2012 – rozeslání dopisů s podmínkami soutěže, ➤ duben – květen 2012 – příprava žáků pod vedením pedagogů, ➤ květen 2012 – kompletace přihlášek JCC a zahájení přípravy soutěže, ➤ květen 2012 – školní kola JCC, ➤ květen 2012 – informace veřejnosti o připravované soutěži prostřednictvím médií, ➤ květen 2012 – příprava hodnotících listin, diplomů, účastnických listů, zakoupení pohárů a cen pro vítěze, ➤ červen 2012 – příprava sálů a samotná realizace akce, ➤ červen 2012 – 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,--
Dotace Kraje	24.000,--
CELKEM	60.000,--

Celkové náklady (uvádějte v Kč):

Podrobný popis nákladů	Částka celkem	Hrazeno z dotace kraje
Náklady na provozní a organizační zajištění soutěže (pronájem prostor)	40 000,- Kč	20 000,- Kč
Náklady na výzdobu prostor, občerstvení soutěžících,	12 000,- Kč	2 000,-

kancelářské potřeby, tonery		Kč
Ceny pro vítěze	6 000,- Kč	2 000,- Kč
Telefony, poštovné, tisk	2 000,- Kč	0,- Kč
Celkem	60 000,- Kč	24 000,- Kč

21.3.2012, Třebíč



datum, místo

razítko organizace

Mgr. Libuše Kolářová

jméno a příjmení statutárního zástupce

Kateřina Kolářová

podpis statutárního zástupce

Vyplněný formulář zašlete na adresu:

Krajský úřad Kraje Vysočina, Bc. Jana Albrechtová, oddělení mládeže a sportu, Žižkova
57, 587 33 Jihlava.