



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
reprezentuje • vzdělává • spojuje



26.–27. května 2022

BIDFOOD EXPO / PVA Letňany Praha





Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2022
Bidfood

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

společně s našimi partnery jsme pro vás připravili další ročník nejprestižnější gastronomické soutěže pro mladé talenty středních gastronomických škol a učilišť GASTRO JUNIOR 2022. Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro tento ročník stanovila nová pravidla, která odráží současné gastronomické trendy a vychází z našich zkušeností získaných členstvím ve Světové asociaci kuchařů (WACS).

Soutěžení studentů a studentek nemá za cíl vytvářet profesní rivalitu, ale je oslavou našeho krásného řemesla. Utužuje naši komunitu a rozvíjí dovednosti nastupující generace kuchařů, kuchařek a cukrářů a cukrářek.

Těšíme se na Vás!

Miroslav Kubec
prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR



Místo	26.–27. května 2022 BIDFOOD EXPO / PVA Letňany Praha 7 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Čas	Pro soutěžící bude otevřeno: 7 ⁰⁰ –18 ⁰⁰ hodin Pro návštěvníky bude otevřeno: 9 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Registrace	Na soutěž se můžete registrovat na webu www.akc.cz . Kontaktní e-mail soutěže je tomas.popp@akc.cz . Na tento e-mail směřujte všechny vaše dotazy. Registrace končí 18. března 2022 . Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 18. března 2022 (včetně).
Registrační poplatek	Každý soutěžící musí uhradit poplatek: nečlenové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 1 000 Kč členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 500 Kč Platba bude součástí registrace na www.akc.cz . Platbu bude možné provést kartou nebo převodem na účet.
Online seminář	Pro všechny finalisty a finalistky soutěže pořadatel zajistí online seminář, na kterém budou informováni o detailech hodnocení soutěžního úkolu.
Vyhlášení vítězů	Závěrečný ceremoniál se uskuteční 27. května v 17 ⁰⁰ hodin v soutěžní hale BIDFOOD EXPO v PVA Letňany.
Kdo může soutěžit?	Soutěž je otevřena pro všechny kuchaře / kuchařky a cukráře / cukrářky do 21 let věku. Soutěžící musí být zároveň studentem střední odborné gastronomické školy nebo odborného učiliště. Každý soutěžící musí mít k dispozici i další osobu, která bude umývat nádobí v průběhu soutěže. Tato osoba se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě cukrářských a kuchařských výrobků, může se však podílet na úklidu kuchyně v průběhu soutěžního úkolu i po jeho skončení. Tento člen týmu musí být odlišen (oděvem, pokrývkou hlavy nebo jinak viditelně) od ostatních dvou členů týmu, kteří budou připravovat soutěžní menu.
Předepsané oblečení soutěžících	Všichni soutěžící musí být oblečeni v kuchařském oděvu – rondon, černé kalhoty, černá obuv, kuchařská čepice (dodá pořadatel). Naopak pomocník pro umývání nádobí musí být svým oděvem odlišen od zbytku týmu.



Dvě kola soutěže

Soutěžní úkol má dvě fáze.

Korespondenční kolo

- Představení soutěžního týmu s fotografiemi soutěžících (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Technologický postup přípravy výrobků.
- Kalkulace na 10 porcí hlavního pokrmu (kuchaři) a talířového dezertu (cukráři).
- Fotografie výrobků (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Kontaktní údaje soutěžního týmu (e-mail, telefon).

Vaše práce zasílejte e-mailem na tomas.popp@akc.cz, do předmětu e-mailu uveďte **Gastro junior 2022**.

Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje 20 kuchařů / kuchařek a 16 cukrářů / cukrářek. Vybere je odborná mezinárodní porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Světové asociace kuchařů. Finalisté budou **26. a 27. května 2022** přímo během BIDFOOD EXPO v PVA Letňany před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti FAGOR Professional a cukrářských studií od společnosti CESK.

Soutěžní kuchyně

Kuchyně budou profesionálně zařízeny a technologicky vybaveny společností FAGOR Professional a společností CESK. Soutěžící si mohou přivést vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 3 kWh příkonu).



SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR KUCHAŘ

Hlavní chod

Připravte hlavní chod z kachních prsou s kůží (dodavatelem je společnost Bidfood, katalogové číslo: 256021), který bude připraven jako součást tříchodového menu. Pokrm musí být volně inspirovaný tradičními národními chutěmi v souladu s Czech Specials. Doplňte ho vhodnou přílohou a dalšími jedlými prvky dle vlastního uvážení a zároveň dle aktuálních výživových a kulinářských trendů (sezónnost, lokální suroviny,...).

Příprava menu

Na přípravu **4 porcí** hlavního chodu má soutěžící **45 minut**.

Mise en Place

Základní vývary

- Mohou být součástí mise en place.
- Vývary nesmí být svařeny ani nijak ochuceny.

Zelenina

- Může být očištěná.
- Nesmí být nakrájená, nastrouhaná... (pokud má zelenina semena, může být semen zbavená a v tom případě i rozpuřená – např. dýně).
- Musí být v syrovém stavu.
- Rajčata mohou být spařená a oloupaná.

Zeleninové / ovocné dužiny a pyrė

- Mohou být přivezeny, ale ne redukované, ochucené či zahuštěné. Konečná omáčka nebo coulis se musí připravit na místě.
- Sušené ovoce a zelenina a ovocné či zeleninové prachy jsou povoleny.

Ryby

- Mohou být vykuchané, zbavené šupin.
- Musí být vcelku (ne filetované).

Maso / drůbež

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené.
- Uzeniny musí být vyrobeny na místě.
- Syrová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Dekorace

- Musí být ze 100 % vyrobeny na místě.

Vejsce

- Mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.

Suché přísady

- Mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Jsou povoleny ochucené oleje a másla (například humrové).

Časový harmonogram

Výdej hlavního chodu musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (45 minut). Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu. Po uplynutí 50 minut bude soutěžící diskvalifikován.

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dodaných společností PREMIUM GASTRO. S jejich vzhledem budou finalisté před finálovým kolem seznámeni. **Použití vlastního porcelánu nebude ve finálové části povoleno.**



SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR CUKRÁŘ

Talířový dezert

Připravte 4 porce talířového dezertu prodejného v restauraci jako součást tříhodového menu nebo samostatně.

- Při přípravě dezertu předvedte různé prvky cukrářské techniky.
- Kombinujte textury.
- Dezert musí být připravený tak, aby byl prodejný v restauraci.
- Dezert musí obsahovat alespoň 3 hlavní složky:
 - Jedna z těchto složek musí být podávána **chlazená nebo zmrazená**.
 - Jedna z těchto složek musí být **espuma**.Zpracujte křupavou složku dezertu.
- Omáčka a dekorace se nepovažují za jednu ze tří hlavních složek.

Povinné použití alespoň jedné z **čokolád Callebaut** řady Finest Belgian Chocolate:

- Callebaut 811 | 54,5% (hořká čokoláda)
- Callebaut 823 | 33,6% (mléčná čokoláda)
- Callebaut Gold | 30,4% (karamelová čokoláda)
- Callebaut Velvet | 32% (bílá čokoláda)
- Callebat Ruby | 47,3% (růžová čokoláda)

Povinné použití jednoho z **pyré Ponthier**:

- Malina
- Hruška
- Černý rybíz
- Maracuja

Povinné suroviny dodá partner soutěže Almecco s.r.o.

Chuťové kombinace

Soutěžící si musí před korespondenčním kolem vybrat jednu z těchto chuťových kombinací:

- Mango – maracuja – kokos,
- Malina – pistácie – jahoda,
- Černý rybíz – karamel – perník,
- Hruška – vanilka – pekanové ořechy.

Zvolená chuťová kombinace bude dominantní chuťovou kombinací talířového dezertu.

Příprava cukrářských výrobků

Na přípravu **4 porcí** talířového dezertu má soutěžící **45 minut**. Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu. Po uplynutí 50 minut bude soutěžící diskvalifikován.



Mise en Place

- Sušené ovoce/nebo zeleninový prach můžete mít připravený.
- Suché přísady mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Pečivo piškotové, sušenky, pusinky lze přivést připravené, ale nesmí být krájené nebo sekané (korpusy mohou být již upečené, nesmí být nakrájené).
- Makronky musí být připraveny přímo na místě.
- Pusinky mohou být předem připravené, upečené, usušené.
- Základ na zmrzlinu si můžete přivést hotový (na místě bude k dispozici výrobce zmrzliny).
- Základní těsta, např. sablé/linecké lze přinést připravené, vyválené, nesmí však být vykrájené či upečené.
- Ovocné dužiny či ovocná pyrė lze přivést, ale ne v podobě hotové omáčky.
- Glazé je možné přivést hotové.
- Potravinářská barviva, oxid titaničitý, třpytky, zlatý prach nejsou povoleny
- Všechny ozdoby musí být ze 100% připraveny ve studiu.
- Cukr může být rozpuštěný a barvený, ale nesmí být natahovaný/vytahovaný.
- Čokoládu musíte temperovat na místě.
- Povoleny jsou ochucené oleje a másla.
- Vejce mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.

Časový harmonogram

Výdej talířového dezertu musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (45 minut).

Servírování

Výdej talířových dezertů bude probíhat na talířích dodaných společností PREMIUM GASTRO. S jejich vzhledem budou finalisté před finálovým kolem seznámeni. **Použití vlastního porcelánu nebude ve finálové části povoleno.**



Kritéria hodnocení pro korespondenční část

1. Celkový dojem, kreativita, novátorství
2. Složení receptury, pracovní postup
3. Ekonomické hledisko, náročnost surovin
4. Vypracování kalkulace
5. Kvalita fotografií pokrmů a týmu

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola:
20 kuchařů / kuchařek + 2 náhradníci / náhradnice,
16 cukrářů / cukrářek + 2 náhradníci / náhradnice.

Praktická část finále

Průběh finálového kola budou hodnotit 2 poroty.

Technická porota

Bude hodnotit převážně praktické dovednosti soutěžících na jejich pracovišti a bude znát i jejich výrobky. Důraz bude kladen i na hygienická kritéria přípravy pokrmů. Hodnoceno bude i třídění odpadu, ekonomika práce.

Degustační porota

Bude zcela vizuálně odloučena od soutěžících a nebude mít přístup na pracoviště. Bude senzoricky a chuťově hodnotit anonymní výrobky.

Kritéria hodnocení praktické části finále

Technická porota

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí)
2. Provádění základních kuchařských a cukrářských postupů
3. Používání moderních pracovních postupů a kulinářských úprav
4. Způsob podávání a celkový dojem

Členům poroty je vyhrazeno právo degustace již během přípravy a před podáváním pokrmů.

Degustační porota

1. Presentace, kreativita
2. Používání moderních pracovních postupů, kuchařských a cukrářských technik
3. Způsob podávání a celkový dojem
4. Použití povinných surovin
5. Chuť

Způsob bodování (max. bodové zisky dle kritérií)

▪ Mise en place _____	5 bodů
▪ Hygiena a šetření potravinami _____	10 bodů
▪ Správná odborná příprava _____	20 bodů
Pracovní dovednosti	
Techniky	
Pracovní postup	
▪ Servis _____	5 bodů
▪ Presentace _____	10 bodů
▪ Chuť _____	50 bodů
CELKEM _____	100 bodů



Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2022
Bidfood

Hodnocení

1. místo

Titul „Gastro junior 2022 (kuchař/cukrář)“ + pohár + diplom + věcné ceny

2. místo

pohár + diplom + věcné ceny

3. místo

pohár + diplom + věcné ceny

Ostatní účastníci finále budou uvedeni podle abecedního pořadí. Obdrží diplom za účast ve finále soutěže „Gastro junior roku 2022“.

Jména vítězů budou oznámena široké veřejnosti a publikována v odborných časopisech. Jejich recepty budou převzaty Asociací kuchařů a cukrářů České republiky a případně i společností Bidfood Czech Republic s.r.o. a Almeco, jejichž prostřednictvím mohou být publikovány.

Účastí v soutěži dává soutěžící souhlas ve smyslu příslušných ustanovení zákona č. 40/1964 Sb., občanského zákoníku, v platném znění, s uveřejněním svého jména, příjmení a fotografie v souvislosti s konanou akcí a oficiálním vyhlášením výsledků.

Hrazení nákladů

Z účasti v písemné a finálové části soutěže **nevzniká** jakýkoliv nárok na hrazení nákladů.

Další ustanovení

Spolupracovníci, přímo se podílející na organizaci této soutěže z Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pracovníci společnosti Bidfood Czech Republic a FAGOR Professional jsou z účasti v samotné soutěži vyloučeni.

Ze strany organizátora nesmí být vedena o této soutěži žádná jiná informativní korespondence. Pravidelně budou publikovány nejčastější dotazy a odpovědi (FAQ)

Ocenění prací odbornou porotou je konečné a vymáhání změn či cen právní cestou je vyloučeno. Veškeré změny v průběhu soutěže jsou vyhrazeny.

Kontaktní údaje

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

U Krbu 521/45, 108 00 Praha 8

Tomáš Popp, manager Asociace kuchařů a cukrářů ČR

e-mail: tomas.popp@akc.cz

#asociacekucharu | #akccr | @akc.cr | www.akc.cz

Generální partneři



Partneři



Mediální partneři

