



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky  
reprezentuje • vzdělává • spojuje



9.–10. dubna 2025

DEPO 2015 / Plzeň





Asociace kuchařů a cukrářů  
České republiky



**GASTRO JUNIOR**  
BIDFOOD CUP 2025  
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 BIDFOOD CUP 2025. Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro tento ročník aktualizovala 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	<b>9.–10. dubna 2025</b> <b>DEPO 2015 / Plzeň</b> 7 <sup>00</sup> –17 <sup>00</sup> hodin
Čas	<b>Pro soutěžící bude otevřeno:</b> 6 <sup>00</sup> –17 <sup>00</sup> hodin <b>Pro návštěvníky bude otevřeno:</b> 8 <sup>00</sup> –17 <sup>00</sup> hodin
Registrace	Na soutěž se prosím registrujte vyplněním registračního formuláře na webových stránkách <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a> . Registrace končí <b>21. února 2025</b> . Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 21. února 2025 (včetně) e-mailem na adresu <a href="mailto:tajemnice@akc.cz">tajemnice@akc.cz</a> .
Registrační poplatek	Každý soutěžící musí po zaslání přihlášky do korespondenčního kola uhradit <b>administrativní poplatek ve výši 500 Kč</b> . Soutěžící postupující do finálového kola dále uhradí k administrativnímu poplatku částku: <b>nečlenové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 1 000 Kč</b> <b>členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 500 Kč</b> Společně s potvrzením přijetí registrace vám budou zaslány platební podklady k úhradě administrativního poplatku. Platbu bude možné provést kartou nebo převodem na účet pod přiděleným variabilním symbolem. Kontaktní e-mail soutěže je <a href="mailto:tajemnice@akc.cz">tajemnice@akc.cz</a> . Na tento e-mail můžete zasílat vaše dotazy. Dotazy budou odpovídány hromadně formou FAQ na webu <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a> .
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 pro obor cukrář 9. dubna 2025 a pro obor kuchař 10. dubna 2025 v 17 <sup>00</sup> hodin v soutěžní hale DEPO 2015 v Plzni.
Kdo může soutěžit?	Soutěž je otevřena pro všechny kuchaře/kuchařky a cukráře/cukrářky do 21 let věku. Soutěžící musí být zároveň <b>studentem maximálně čtvrtého ročníku</b> střední odborné gastronomické školy nebo odborného učiliště. Soutěžit lze jako reprezentant školy, nebo jako jednotlivec splňující výše stanovená pravidla. Každý soutěžící musí mít k dispozici i další <b>osobu (nesmí být starší 21 let věku a zároveň musí být student střední gastronomické odborné školy nebo učiliště), která bude umývat nádobí</b> v průběhu soutěže. Tato osoba <b>se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě</b> kuchařských a cukrářských soutěžních úkolů! 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 soutěžícího, který bude připravovat soutěžní úkol.
Předepsané oblečení soutěžících	Všichni soutěžící musí být oblečeni v kuchařském oděvu – bílý rondon (dlouhý rukáv), černé kalhoty, černá obuv, bílá kuchařská čepice. Naopak pomocník pro umývání nádobí musí být svým oděvem odlišen od zbytku týmu.



## Dvě kola soutěže

Soutěžní úkol má dvě fáze.

### Korespondenční kolo

- Představení soutěžícího/soutěžící s fotografií soutěžního (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Idea a technologický postup přípravy výrobků.
- Kalkulace 4 porcí talířového dezertu (receptury bez nákladů) – cukrář
- Kalkulace 4 porcí soutěžního pokrmu (receptury bez nákladů) – kuchař
- Fotografie výrobků (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Kontaktní údaje soutěžního týmu (e-mail, telefon).

Vaše práce zasílejte e-mailem na [tajemnice@akc.cz](mailto:tajemnice@akc.cz), do předmětu e-mailu uveďte: **Gastro junior 2025**.

### Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje **20 kuchařů/kuchařek** a **20 cukrářů/cukrářek**. Vybere je odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Finalisté budou **9. a 10. dubna 2025** před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti **FAGOR Professional**.

## Soutěžní kuchyně

Kuchyně budou profesionálně zařízeny a technologicky vybaveny společností FAGOR Professional a společností CESK. Přesný plánec kuchyně a cukrářských studií (včetně popisu technologií) je přílohou propozic a může být aktualizován. Soutěžící si mohou přivést vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 kWh příkonu).



## SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR KUCHAŘ

### Hlavní chod

Připravte hlavní chod z **telecí pečeně** (dodavatelem je společnost **Bidfood** – katalog. číslo 712065). Každý soutěžící dostane 1 kg telecí pečeně. Povinnou surovinou obdržíte před konáním soutěže. Další povinnou surovinou je **smetana Kunín 31%** od partnera soutěže společnosti **Lactalis**. Smetanu si každý soutěžící přiveze již s sebou naváženou. Povinnou surovinu doplňte vhodnou přílohou a dalšími jedlými prvky dle vlastního uvážení a zároveň dle aktuálních výživových a kulinářských trendů (sezónnost, lokální suroviny...).

### Hygiena na pracovišti

Soutěžící musí pracovat dle platných hygienických pravidel. Veškerá používaná chemie (desinfekce...) bude od partnera soutěže **Ecolab**. Přímou na místě každý soutěžní tým od pořadatele soutěže získá na pracoviště bezoplachovou desinfekci, saponát. Papírový program a další jednorázové utěrky dodá také pořadatel od partnera soutěže společnosti **Tork**.

### Příprava menu

Na přípravu **4 porcí** soutěžního pokrmu má soutěžící **60 minut**.

### Mise en Place

#### Základní vývary

- Mohou být součástí mise en place.
- Vývary mohou být svařené, ale nesmí být ochucené.
- Lze použít Demi glace.

#### Zelenina

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

#### Zeleninové/ovocné dužiny a pyré

- 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.
- Zeleninová pyré musí být připraveny na místě (dýňové, květákové, celerové...).

#### Ryby

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

#### Maso/drůbež

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené.
- Surová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

#### Dekorace

- Musí být ze 100 % vyrobeny na místě

#### Vejce

- 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 soutěžního pokrmu musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (60 minut). Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou čtyř bodů. Po uplynutí 70 minut bude soutěžící diskvalifikován.

### Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dodaných pořadatelem. Pro letošní ročník byl vybrán talíř OPTIMO mělký z portfolia společnosti **Sving** (foto najdete v příloze propozic). **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 (receptury bez nákladů).
5. Kvalita fotografií pokrmů a týmu.

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola:  
**20 kuchařů/kuchařek + 2 náhradníci.**

### 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. Hodnocena bude udržitelnost a ekonomika práce.

#### Degustační porota

Bude sensoricky a chuťově hodnotit pokrmy. Může diskutovat a konzultovat svoje závěry s technickou porotou.



## SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR CUKRÁŘ

### Talířový dezert

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

**Délka: 60 minut**

- 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 suroviny

**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 pyrů Ponthier:**

- Mandarinka
- Malina
- Černý rybíz

Povinné suroviny dodá partner soutěže **Almeco s.r.o.**

**Povinnost použít smetanu Président 35 %, dodá Lactalis.**

### Chuťové kombinace

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

- Pekanový ořech – mandarinka – mléčná/karamelová čokoláda,
- Malina – kokos – bílá/Ruby čokoláda,
- Černý rybíz – sezam bílý nebo černý – hořká čokoláda.

Zvolená chuťová kombinace bude dominantní chuťovou kombinací talířového dezertu.

Ke stanoveným kombinacím je možné přidat další chuť, nesmí však dominovat v dezertu.

### Mise en Place

- Sušené ovoce/nebo zeleninový prach můžete mít připravený.
- Suché přísady mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Korpusy lze přivést již upečené, nesmí být nakrájené.
- Základní křehká těsta, např. sablé/linecké lze přinést připravené, vyválené, nesmí však být vykrájené či upečené. Crumble může být zpracován v drobenku, ale neupečený. Odpalované těsto může být vyrobené, nesmí být však upečené.
- Makronky je možné přivést hotové.
- Pusinky mohou být předem připravené, upečené, usušené.
- Základ na zmrzlinu si můžete přivést hotový (na místě bude k dispozici výrobník zmrzliny).
- Ovocné dužiny či ovocná pyrů 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 soutěžního pokrmu musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (60 minut). Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou dvou bodů. Po uplynutí 70 minut bude soutěžící diskvalifikován.

### Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dodaných pořadatelem. Pro letošní ročník byl vybrán talíř OPTIMO mělký z portfolia společnosti **Sving** (foto najdete v příloze propozic). **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 (receptury bez nákladů).
5. Kvalita fotografií pokrmů a týmu.

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola: **20 cukrářů/cukrářek + 2 náhradníci.**

### 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. Hodnocena bude i udržitelnost a ekonomika práce.

#### Degustační porota

Bude sensoricky a chuťově hodnotit pokrmy. Může diskutovat a konzultovat svoje závěry s technickou porotou.





## PRAKTICKÁ ČÁST FINÁLE – OBOR KUCHAŘ/CUKRÁŘ

### 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)

#### Degustační komise \_\_\_\_\_ Celkem 100 b

- Chuť \_\_\_\_\_ 50 bodů
- Textura \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Harmonie chutí/párování \_\_\_\_\_ 20 bodů
- Vizuální aspekt a kuchařské/cukrářské dovednosti \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Inovace \_\_\_\_\_ 10 bodů

#### Technická komise \_\_\_\_\_ Celkem 70 b

- Mise en place (příprava) \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Organizace a čistota \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Zvládnutí kuchařských/cukrářských technik \_\_\_\_\_ 30 bodů
- Časový harmonogram \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Waste management \_\_\_\_\_ 10 bodů

Za nedodržení propozic (povinných komponentů, surovin, zadaných chuťových kombinací) bude porota strhávat body. Za každý chybějící povinný element bude odečteno 5 bodů – týká se především oboru cukrář.

**Maximální počet bodů je 170.**

### Hodnocení

#### 1. místo

Titul „Gastro junior Bidfood Cup 2025 (kuchař/cukrář)“ + pohár + diplom + věcné ceny

#### 2. místo

Diplom + věcné ceny

#### 3. místo

Diplom + věcné ceny

Ostatní účastníci finále budou uvedeni podle abecedního pořadí. Obdrží diplom za účast ve finále soutěže „Gastro junior roku Bidfood Cup 2025“.

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., Almeco, Callebaut a dalších partnerů 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.



Asociace kuchařů a cukrářů  
České republiky



GASTRO JUNIOR  
BIDFOOD CUP 2025

Bidfood

### 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](mailto:tomas.popp@akc.cz)

#asociacekucharu | #narodnitymkucharu | @akc.cr | [www.akc.cz](http://www.akc.cz)

#### Generální partneři



#### Partneři



#VisitCzechia



#### Mediační partneři



gastro report  
& minutka

café & patisserie