



XXI. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí
XI. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů

14. 4. 2016 v Kongresovém centru ALDIS v Hradci Králové

pořádá AKC ČR pobočka Východní Čechy

za podpory statutárního města Hradce Králové, Královéhradeckého a Pardubického kraje



hlavní partner soutěže



partner soutěže Chut' Česka



partner soutěží Kadetů



partner soutěže



Soutěž

je již 21 let mezinárodním svátkem kuchařů, cukrářů a všech milovníků moderní i tradiční gastronomie. 11. rokem je udělován titul Mistr ČR kuchař a cukrář. Velice nás těší zájem veřejnosti, i Vy jste srdečně zváni. Prožijete s námi zajímavý den s bohatým programem. Každoročně shlédnete výstavní exponáty od více jak 220 soutěžících v mnoha kategoriích. Jistě Vás zaujme expozice dle historických receptur od naší Staré gardy. Na veletrhu firem si nakoupíte. Vaše chuť rozhodne o vítězné šípkové omáčce v soutěži Chuť Česka „Bartscher Cup“. Atraktivní je výroba Carvingových nebo sushi kompozic v časovém limitu přímo před Vašimi zraky. V letošním roce jsou opět zařazeny soutěže pro širokou veřejnost, ať už jsou to domácí buchty, či tlačěnka..... a máme i novou soutěž pro cukráře umělce a v programu nechybí vystoupení našich předních, mediálně známých, odborníků. Určitě je na co se těšit, přijďte si zasoutěžit nebo podpořit své známé nebo se jen podívat a potěšit z krásných soutěžních výrobků od soutěžících ze všech koutů České republiky i okolních států. Těšíme se na Vás.

Přehled všech soutěží letošního 21. ročníku Gastro Hradce Vitana Cup 2016	Tradiční soutěže s mezinárodní účastí:	Otevřené národní soutěže – soutěže pro každého:
	Kuchař	Chuť Česka „Bartscher Cup“ soutěž o nejlepší šípkovou omáčku“
	Kuchař junior	
	Kuchař kadet – GastroJobs Cup	Nejlepší cukrárna roku 2016
	Cukrář	Domácí buchty roku 2016
	Cukrář junior	Tlačěnka roku 2016
	Cukrář kadet – GastroJobs Cup	Start Carving
	Carving	
	Artistika	Nová soutěž – I. ročník
	Sushi - ZRUŠENO	„Cukrář umělec aneb ukaž, co umíš“

Doprovodný program: **veletrh firem, prezentace odborných škol, odborné semináře a mnoho dalšího ...**

informace: www.akc.cz a www.gastrohradec.cz

přihlášky: www.gastrohradec.cz od 1. 2. 2016 do 31. 3. 2016

INFORMACE PRO SOUTĚŽÍCÍ - SOUTĚŽNÍ KATEGORIE 2016

Tradiční soutěž - KUCHARSKÉ KATEGORIE

	Podle věku	Kategorie - označení	zadání
KUCHAŘI	SENIOR nad 21 let	K/...	Kuchař senior - Soutěžící si vybírá ze seznamu 5 možností soutěžních zadání 2 témata , která se mohou i opakovat (K/1; K/2; K/3; K/4; K/5)
	JUNIOR do 21 let	K/J...	Kuchař junior - Soutěžící si vybírá ze seznamu 1 téma z 5 možností soutěžního zadání. (K/J1; K/J2; K/J3; K/J4; K/J5)
	KADET do 18 let	K/K...	Kuchař kadet - GastroJobs Cup - Soutěžící si vybírá 1 téma ze 2 možností soutěžního zadání. (K/K1; K/K2)
	Soutěžní zadání - senior a junior si vybírá z tohoto zadání:	K/1; K/J1	Slavnostní rautová mísa pro 8 osob, sestávající z min. 3 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. dva druhy omáček + jeden vzorový talíř s 1 porcí
		K/2; K/J2	4x jednotlivý inovativní hlavní pokrm, připravený za tepla a vystavován za studena
		K/3; K/J3	Čtyři různé předkrmy na talíři 2 na teplo a 2 na studeno připravené, podávané samostatně po 1 porci, vystavené na studeno
		K/4; K/J4	Menu pro jednu osobu o 4 chodech, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci včetně dezertu
		K/5; K/J5	Čtyři druhy finger food po 5 kusech, 1ks 10 – 20g , z toho dva druhy teplé a dva druhy studené + vzorový talíř s 1 porcí (od každého druhu jeden ks)
	Kadet si vybírá z tohoto:	K/K1	Slavnostní mísa pro 6 osob sestávající z min. 2 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min.dva druhy omáček + jeden vzorový talíř s 1 porcí
		K/K2	3 chodové menu - studený předkrm, hlavní pokrm, dezert nebo polévka

Tradiční soutěž - CUKRÁŘSKÉ KATEGORIE

	Podle věku	Kategorie - označení	zadání
CUKRÁŘI	SENIOR nad 21 let	C/...	Cukrář senior - Soutěžící si vybírá ze seznamu 5 možností soutěžních zadání 2 témata , která se mohou i opakovat (C/1; C/2; C/3; C/4; C/5)
	JUNIOR do 21 let	C/J...	Cukrář junior - Soutěžící si vybírá ze seznamu 1 téma z 5 možností soutěžního zadání (C/J1; C/J2; C/J3; C/J4; C/J5)
	KADET do 18 let	C/K...	Cukrář kadet - GastroJobs Cup - Soutěžící si vybírá 1 téma ze 2 možností soutěžního zadání (C/K1; C/K2)
	Soutěžní zadání - senior a junior si vybírá z tohoto zadání:	C/1; C/J1	Mísa Petit Fours - 4 druhy po 5 kusech (celkem 20ks + 4ks k rozkrojení) s centrálním monumentem z jedlého materiálu, každý Petit fours musí mít rozdílnou náplň, charakter a přípravu, od každého druhu musí být jeden kus k nahlédnutí, rozkrojení a degustaci
		C/2; C/J2	Tři různé teplé české dezerty, vystavované za studena, podávané samostatně po 1 porci na talíři
		C/3; C/J3	Tři různé studené dezerty s použitím ovoce , podávané samostatně po 1 porci na talíři
		C/4; C/J4	Slavnostní dort (o minimální váze 2kg), dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé, maximální výška výrobku 60 cm
		C/5; C/J5	Slavnostní 2 dorty na rozdílné téma (o velikosti 12porcí), 1 dort s výkrojí k nahlédnutí a degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé
	Kadet si vybírá z tohoto:	C/K1	1 dort o velikosti 12 porcí s vykrojenou porcí k degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé
		C/K2	1 slavnostní dort vcelku s modelovanou dekorací, hmotnost dortu do 2 kg a hmotnost dekorace do 1 kg (př. dekorace z karamelu, čokolády, griliáše, marcipánu či modelovacích hmot)

Tradiční soutěž - KATEGORIE **ARTISTIKY (UMĚLECKÉ KUCHARSTVÍ A CUKRÁŘSTVÍ)**

	podle věku	kategorie	zadání
ARTISTIKA	Senior nad 21 let	A	Umělecký exponát, umělecky zhotovená skulptura z margarínu, tuku, ledu, těsta, soli, koření, cukru, karamelu, čokolády,
	Junior do 21 let	A/J	

Tradiční soutěž - KATEGORIE **CARVING (VYŘEZÁVANÁ ZELENINA A OVOCE)**

	podle věku	kategorie	zadání
CARVING	(pro všechny věkové skupiny bez rozdílu)	Z	Kompozice na volné téma – soutěž jednotlivce – více informací v samostatné příloze
		Z/L	Dětská párty - vyřezávání na místě před zraky diváků v limitu 3 hodin – více v samostatné příloze
		Z/Z	Kategorie pro začínající soutěžní řezbáře , kteří se neúčastnili žádné soutěže do května 2015 Cukrový meloun + 5 jablek – vyřezané na volné téma – více v samostatné příloze

ZRUŠENA - Tradiční soutěž - KATEGORIE **SUSHI** pro rok 2016

	podle věku	kategorie	zadání
SUSHI	Senior nad 21 let	S	Sushi set - obsahující min.: 8ks Nigiri, 1ks Futo Maki (krájeno na 6 – 8ks), 2ks Maki roll (krájeno na 6ks), Sashimi 100g + standardní doplňky: wasabi, marinovaný zázvor, ředkev ...atp. soutěž na místě před zraky diváků v limitu 60 minut
	Junior do 21let	S/J	Sushi set - obsahující min.: 4ks Nigiri, 1ks Futo Maki (krájeno na 6 – 8ks), 1ks Maki roll (krájeno na 6ks), Sashimi 100g + standardní doplňky: wasabi, marinovaný zázvor, ředkev ...atp. soutěž na místě před zraky diváků v limitu 60 minut

SOUTĚŽNÍ PROSTOR u tradičních soutěží

Pro školy nebo firmy s více soutěžícími připravujeme **jeden společný obdélníkový stůl sestavený ze stolů 80x80 cm.**

Ubrusy zajišťuje pořadatel. Výzdobu stolu si zajišťuje každý soutěžící sám, výzdoba stolu není hodnocena..

Pokud máte jiné požadavky na soutěžní prostor, než jaké jsou uvedeny, napište je do přihlášky do poznámek, popřípadě sdělte telefonem nebo e-mailem **nejpozději týden před soutěží.**

Jednotlivcům podle kategorií připravujeme tyto stoly:

kategorie	označení kategorií	rozměry stolu	upozornění:
Kuchař senior, Cukrář senior	K/..... C/.....	1 čtvercový 160x160cm	Ve výzdobě výrobků nesmí být před hodnocením soutěžní komisí použita jména soutěžících, loga škol nebo firem, ta se doplňují v 10.15 hod. až po zhodnocení soutěžní komisí)
Kuchař junior, Cukrář junior	K/J..., C/J. ...	1 kulatý o průměru 120 cm	
Kuchař kadet GastroJobs Cup Cukrář kadet GastroJobs Cup	K/K.. C/K..		
Artistika (senior i junior)	A, A/J	1 čtvercový 80 x 80 cm	
Cukrář umělec	CU, CU/J (omezení prostoru)		
Výstavní Carving	Z (omezení prostoru)	1 kulatý o průměru 120 cm	
Carving před publikem	Z/L	1 čtvercový 80 x 80 cm	
Sushi před publikem (senior i junior)	S, S/J	1 pracovní čtvercový 80 x 80 cm + 1 čtvercový 80 x 80 cm pro hotový exponát	

OTEVŘENÉ NÁRODNÍ SOUTĚŽE

KATEGORIE **CHUŤ ČESKA** „Bartscher Cup - soutěž o nejlepší šípkovou omáčku“

Jedná se o soutěž o nejlepší šípkovou omáčku tak, jak ji máte rádi.

Do soutěže se může přihlásit každý, kdo dodá 5 litrů připravené šípkové omáčky, bez masa i bez přílohy.

(Do přihlášky uveďte jako kategorii "omáčka".)

Soutěž proběhne v jednom kole, max. počet 20 omáček.

Po anonymní degustaci širokou veřejností přiřadí každý návštěvník své hlasy omáčce nebo omáčkám, které jsou pro něj lahodné – tradičně České.

(Každý návštěvník obdrží 5 hlasovacích žetonů, které může dle svého uvážení všechny přiřadit stejnému vzorku nebo je rozdělit i mezi více omáček.)

Kapacita sálu je 250 lidí. Vezměte k hlasování i své přátele, žáky, apod.

Dále bude omáčky hodnotit i komise, sestavená z odborníků v gastronomii.

Jedna omáčka se tedy stane vítězem dle hlasování veřejností a jedna vítězem dle odborné komise.

Celou soutěží bude provázet moderátor, hudba, historky a recepty od mistrů a osobností oboru.

Pravidla soutěže

1. **Přihlášku může podat odborná škola, hotel, kdokoli z veřejnosti**
2. **Soutěžící dodá 5 l hotové omáčky**
3. **Soutěžící si sám zregeneruje omáčku v připraveném zázemí**
4. **Soutěžící si vylosuje barevný žeton, kterým bude skrytě označen soutěžní výrobek na vložce kotlíku**
5. **K soutěžní barvě komise přiřadí číslo, pod tímto číslem bude soutěžní výrobek označen pro veřejnost**
6. **Hlasy se po degustaci budou odevzdávat podle soutěžního čísla do skleněných válců umístěných v sále**
7. **Časový limit na rozdání hlasů je 150 minut, poté proběhne vyhodnocení.**
8. **Po součtu hlasů bude pak vyhlášen absolutní vítěz**
„Chut' Česka Bartscher Cup – soutěž o nejlepší šípkovou omáčku“

Novinka letošního ročníku:



se stal partnerem této soutěže a dodal 20 ks stejných kotlíků, tím je zaručena anonymita a regulérnost hodnocení soutěže

Otevřené soutěže pro 21. ročník Gastro Hradec Vitana Cup 2016

Kdo soutěží	název	Soutěžní zadání	Označení soutěže	hodnocení	Časový harmonogram
Kategorie pro kolektivy i jednotlivce	Nejlepší cukrárna roku 2016	Kategorie pro kolektiv cukrárny nebo kavárny, který se přihlásí a přiveze mísu malých dezertů do 60 g – 3 druhy po 6 kusech (+ od každého 1 ks k degustaci)	„cukrárna“	Komise hodnotí vzhled a chuť	Levé přísálí velkého sálu časy jako níže, vyhlášení ale v 16.30 v Malém sále
Změna umístění soutěže Otevřená kategorie pro jednotlivce	Domácí buchty roku 2016	Soutěž pro pekaře, cukráře, ... každého, kdo se přihlásí a přinese pekáč domácích buchet (min. počet 12 ks)	„buchty“	Komise hodnotí vzhled a chuť	Levé přísálí velkého sálu 7.00 – 8.30 prezence – vchod od parkoviště a umístění výrobku na stůl do 9.00 9.30 – 10.30 hodnocení výrobků 15.00 vyhlášení výsledků v Malém sále
	Tlačenka roku 2016	Soutěž pro každého, kdo se přihlásí a přinese 1 ks 800 – 1000 g tlačenky , může být jakákoliv, dle vlastní fantazie (½ na výstavu, ½ k degustaci)	„tlačenka“	Komise hodnotí vzhled a chuť	
	Start Carving	Soutěž pro každého, kdo do května 2015 ještě nesoutěžil, přihlásí se a přinese: ozdobně vyřezaný 1 cukrový meloun a 5 jablek - vyřezané na volné téma	ZIZ	Komise hodnotí vzhled, pracnost	

Jméno soutěžícího, za koho soutěžíte a číslo účtu, z kterého bude uhrazeno startovné 100,- Kč a Vaše tel. číslo jako var. symbol

- Každý soutěžící u prezence obdrží volnou vstupenku na Gastro Hradec Vitana Cup 2016
Každý soutěžící obdrží diplom a ti nejuspěšnější medaili, věcnou cenu a pohár

NOVÁ SOUTĚŽ – I. ročník - „**CUKRÁŘ UMĚLEC** aneb ukaž, co umíš“ - exponát

Nová soutěž	podle věku	kategorie	Jednotné zadání pro CU a CU/J							
Cukrář umělec aneb ukaž, co umíš	Senior nad 21 let	CU	<p>Soutěžící má za úkol připravit exponát (maketu) o maximálních rozměrech základny 70x70cm a maximální výšce 80cm uložené na podložce.</p> <p>Téma : atraktivně ztvárnit jakékoliv téma. Soutěžní exponát musí být realizovatelný z jedlých materiálů.</p> <p>Doporučení materiálů na dohotovení např.: čokoládu, mléčnou modelovací hmotu, modelovací čokoládovou hmotu, plastický cukr a jiné hmoty používané na dohotovení dortů různých tvarů a monumentů.</p> <p>Na dohotovení nejedlé (makety) je možné použít pouze jedlé materiály mimo níže vypsané výjimky.</p> <p>Použit lze – z nejedlých materiálů při dohotovení floristické pásky, umělé pestíky, drátky na prostorové ozdoby. Drátky nemohou tvořit samostatnou ozdobu, vždy je lze použít jen jako součást dekorace dále na podporu či zajištění stability figurek lze využít vnitřní výstuže a opory.</p> <p>Při dohotovení je možné použít pro atraktivnost vzhledu zlatou, měděnou, bronzovou, rubínovou, stříbrnou a jinou jedlou barvu.</p>							
	Junior do 21 let	CU/J	<p>Zakázáno použít - nejedlé ozdoby a materiály např.: porcelánové, plastové, skleněné figurky a jiné z těchto materiálů ozdoby nebo látkové dekorace, také živé květy a jiné.</p> <p>Soutěžní exponáty budou označeny soutěžním číslem (přidělí organizátor) a názvem exponátu (opatří soutěžící při instalaci exponátu) - více v časových údajích pro soutěžící.</p> <p>Hodnotí se – originalita a kreativita, obtížnost použitých technik, celkový vzhled a dodržení zadání.</p> <p>Hodnotící tabulka:</p> <table> <tr> <td>Originalita a kreativita</td> <td>20 bodů</td> </tr> <tr> <td>Obtížnost použitých technik</td> <td>20 bodů</td> </tr> <tr> <td>Celkový vzhled</td> <td>30 bodů</td> </tr> <tr> <td>Dodržení zadání</td> <td>30 bodů</td> </tr> </table> <p>Můžete získat až 100 bodů - maximální počet.</p> <p><i>Soutěžní exponát nezveřejňujte na sociálních sítích před vyhlášením výsledků.</i></p> <p><i>Důvod - zachování anonymity a regulérnosti pro soutěžícího.</i></p>	Originalita a kreativita	20 bodů	Obtížnost použitých technik	20 bodů	Celkový vzhled	30 bodů	Dodržení zadání
Originalita a kreativita	20 bodů									
Obtížnost použitých technik	20 bodů									
Celkový vzhled	30 bodů									
Dodržení zadání	30 bodů									

STARTOVNÉ, PŘIHLÁŠKY, ODHLÁŠKY

STARTOVNÉ

Výše startovného:

	Věk soutěžícího	Účastní-li se soutěžící pouze 1 kategorie	Účastní-li se stejný soutěžící více kategorií
Kategorie tradičních soutěží a nová soutěž Cukrář umělec	nad 21 let	Kč 700,-	1x Kč 700,- za první kategorii + Kč 300,- za každou další kategorii
	do 21 let	Kč 600,-	1x Kč 600,- za první kategorii + Kč 300,- za každou další kategorii
Kategorie otevřených soutěží	Jednotný poplatek 100,- Kč		
Poznámky:	Kategorie „Chut' Česka Bartscher Cup“ je BEZ POPLATKU		

ÚHRADA STARTOVNÉHO:

převodem na účet číslo: **1932066389 / 0800** variabilní symbol: vaše tel. číslo (9 cifer) majitel účtu: AKC ČR,
Pokud požadujete vystavení faktury, uveďte v přihlášce. Potvrzení o platbě Vám bude zasláno na Váš e-mail.

TERMÍNY ÚHRADY STARTOVNÉHO:

Platbu na účet provedte prosím **nejpozději do 31. 3. 2016**
Soutěžící ze zahraničí mají možnost platit na místě v den soutěže u prezence.

Po obdržení Vaší přihlášky a startovného Vám **zašleme týden před soutěží** podrobné informace k organizaci soutěže a **Vaše soutěžní číslo, pokud tyto informace neobdržíte, prosíme, kontaktujte nás, děkujeme.**

PŘIHLÁŠKY vyplňujte na www.gastrohradec.cz od 1. 2. do 31. 3. 2016

Případné změny nebo požadavky volejte *nejpozději do 13. 4. 2016*: Helena Urbanová tel.č. 605286483, pište na E-mail: gastrohradec@seznam.cz

ODHLÁŠKY Nemůžete-li se z jakéhokoliv důvodu zúčastnit, odhlaste se, aby Váš stůl nezůstal prázdný.

Při odhlášení do 13. 4. do 22.00 hod vracíme startovné. (Stačí sms - Vaše soutěžní číslo a jméno.)

Děkujeme za pochopení a ohleduplnost k organizátorům i ostatním soutěžícím.

HARMONOGRAM

SPOLEČNÉ ČASOVÉ ÚDAJE PRO SOUTĚŽÍCÍ VE VŠECH TRADIČNÍCH KATEGORIÍCH + NOVÁ SOUTĚŽ CU

Harmonogram společný pro všechny soutěžící ve všech tradičních kategoriích + nová soutěž					
podlaží	kde	čas	popis		
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	celý Aldis	Začátek a konec Gastro Hradec Vitana Cup (ve čtvrtek 14. 4. 2016)			
		5.00	otevřeny prostory Aldisu pro soutěžící (u některých kategorií lze přijet později v průběhu dne, viz harmonogramy pro jednotlivé kategorie níže)		
		10.00	začátek programu pro veřejnost		
		18.00	oficiální konec programu pro veřejnost (sklizení exponátů ve všech prostorách povoleno až po 18.00, buďte prosím ohleduplní k návštěvníkům z řad veřejnosti)		
	před Aldisem	Parkoviště	do 8:00	bezplatně otevřeno (potom nutno přeparkovat nebo si zakoupit kupon)	
			od 8:00	nutno zakoupit kupon – celodenní parkování stojí 100,- Kč	
	přízemí	Stravování soutěžících			
		Jednací sál	od 7.00 do 9.00	Snídaně: 1 soutěžící + 1 doprovod (2 stravenky v obálce u prezence) + možnost dokoupení stravenek (viz výše) (prodej nápojů při snídani – káva – stroj, čaj, džus, Mattoni, ...)	
			od 11.00 do 14.00	Oběd: 1 soutěžící (1 stravenka v obálce u prezence) + možnost dokoupení stravenek (viz výše) nabídka nápojů – hradí každý sám (pivo, pito, limo...)	
		Další možnosti stravování přímo v Aldisu			
		Restaurace	od 7.00	Restaurace	
	1. poschodí		Bar	od 6.30	Bar
			Výstavní síň	od 9.30 do 16.00	Kavárna
			Foyer	od 9.30	Veletrh – prodejní stánky firem
Změna					
		Malý sál	Od 15.00	Vyhlášení výsledků soutěží – tlačěnka, buchty, start carving	
Vyhlášení výsledků soutěže					
		Malý sál	od 16.30	Slavnostní vyhlášení výsledků všech kategorií - všichni soutěžící povinně v profesním oblečení , předání cen, pohárů, medailí, diplomů, udělení titulu Mistr republiky, ...	

ČASOVÉ ÚDAJE SPECIFICKÉ PRO KONKRÉTNÍ KATEGORIE

HLAVNÍ SOUTĚŽ – VÝSTAVNÍ EXPONÁTY

Tento harmonogram se týká pouze kategorií: K, K/J, K/K, C, C/J, C/K, A, A/J, Z, CU, CU/J

podlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	1. poschodí	Prezence soutěžících	
		u pravého vchodu do Velkého sálu	<p>od 5.00 do 7.30</p> <p>NEZAPOMEŇTE</p> <p>Přihlaste se u prezence – 1. poschodí u baru před velkým sálem – pravé přisálí (hlase se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží)</p> <p>Budete mít v obálce připraveno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 účastnické vstupenky, 2 stravenky na snídani, 1 stravenku na oběd - daňové potvrzení o zaplacení – letos bude posíláno na Vaši e-mailovou adresu <p>Pořadatel Vám zajistí a doplní na stoly jednotně vytisklé jmenovky.</p> <p>Soutěžící si zajišťuje sám: podrobné popisky s názvy soutěžních výrobků, na kterých nesmí být jeho jméno ani za koho soutěží</p>
		Příprava soutěžního stolu	
		Velký sál	<p>od 5.00 do 7.15</p> <p>Příprava soutěžních exponátů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - přepravní vozíky na půjčení jsou u vchodu (prosíme, vracejte je) - stoly budou pokryty ubrusy a očíslovány dle plánu, hosteska Vám pomůže najít Váš stůl - exponát viditelně označte obdrženým číslem a Vaší popiskou výrobků
			<p>v 7.30</p> <p>Uvolnění sálu pro hodnotící komisi</p>
		Hodnocení exponátu komisí	
		Velký sál	<p>od 7.30 do 10.00</p> <p>Hodnocení exponátů odbornou porotou AKC ČR</p>
		Veřejná výstava	
		Velký sál	<p>od 10.00 do 10.15</p> <p>Pořadatel doplní jednotné jmenovky k soutěžním exponátům</p> <p>Prosba od pořadatelů: Poté, co doplníme jednotnou jmenovku u Vašeho soutěžního výrobku, si ji překontrolujte. Správnost je důležitá pro tisk diplomů a pozdější informace pro média. (reklamace prosíme do 14.00 na tel. č. 605 286 483)</p>
			<p>od 10.15 do 10.30</p> <p>Soutěžící mají možnost doplnit loga školy, firmy k exponátům (není podmínkou)</p>
			<p>v 10.30</p> <p>Otevření velkého sálu pro veřejnost</p>
			<p>v 14.30</p> <p>Doplnění samolepek na jmenovky u oceněných exponátů</p>
			<p>od 14.30 do 15.30</p> <p>Pro zájemce diskuze s odbornou porotou u vystavených exponátů</p>
			<p>v 18.00</p> <p>Oficiální konec výstavy exponátů</p>
	<p>od 18.00</p> <p>Sklizení exponátů ze stolů (prosíme, sklízejte až po 18.00, důvodem je ohleduplnost k návštěvníkům výstavy)</p>		

Pozn.: Slavnostní vyhlášení výsledků probíhá od 16.30 v Malém sále (viz kapitola výše: viz výše: společný harmonogram pro všechny kategorie)

ZRUŠENO - VÝROBA SUSHI SETU PŘED ZRAKY PUBLIKATento harmonogram se týká pouze kategorií: **S a S/J**

podlaží	kde	čas	popis	
Kongresové centrum Aldis	1. poschodí	Prezence soutěžících		
		Pravé přísálí Velkého sálu	od 12.15 do 13.30	Přihlaste se u prezence – u soutěžních stolů (hlaste se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží) – možnost oběda před soutěží – stravenky u prezence Budete mít připraven: 1. stůl 80x80 na výrobu soutěžních výrobků (můžete si dovést vlastní zvýšení pracovní plochy) 2. další stůl 80x80 cm na vystavení své soutěžní kompozice
		Soutěž před publikem		
		Pravé přísálí Velkého sálu	od 13.30 do 13.45	Soutěžící se připravují u stolů (vlastní inventář i suroviny)
			od 13.45 do 14.45	Soutěžící vyrábí a vystavují exponáty (časový limit 60 minut)
			od 14.45 do 15.15	Hodnocení exponátů Sushi odbornou porotou
od 15.15 do 18.00	Vystavené exponáty pro veřejnost			

Pozn.: Slavnostní vyhlášení výsledků probíhá od 16.30 v Malém sále (viz výše: společný harmonogram pro všechny kategorie)

CARVING PŘED PUBLIKEM – Dětská pártyTento harmonogram se týká pouze kategorie: **Z/L**

podlaží	kde	čas	popis	
Kongresové centrum Aldis	1. poschodí	Prezence soutěžících		
		Levé chodba u Velkého sálu	od 9.50 do 10.00	Přihlaste se u prezence – u stolů pro soutěžící (hlaste se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží)
		Soutěž před publikem		
		Levé chodba u Velkého sálu	od 10.00 do 10.30	Soutěžící se připravují u svých stolů (rozměr 80x80cm) (vlastní náčiní i ovoce a zelenina)
			od 10.30 do 13.30	Soutěžící vyrábí exponáty – (časový limit 180 minut)
			od 13.30 do 14.00	Hodnocení exponátů odbornou porotou
od 14.00 do 18.00	Vystavené exponáty pro veřejnost			

Pozn.: Slavnostní vyhlášení výsledků probíhá od 16.30 v Malém sále (viz výše: společný harmonogram pro všechny kategorie)

MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK pro soutěžící a doprovod

U prezence dostanete (již v ceně startovního) 2 stravenky na snídani a 1 stravenku na oběd.

Další stravenky si můžete **objednat emailově předem nejpozději do 10. 4.** (cena snídane: **55,- Kč**, cena oběda: **75,- Kč**, cena večeře **75,-**).(pište na: gastro@gastrohradec.cz – do předmětu uveďte: „stravenky“) (přobjednané stravenky dostanete rovněž u prezence)

CHUŤ ČESKA „Bartscher Cup - soutěž o nejlepší šípkovou omáčku“				
podlaží	kde	čas	popis	
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	1. poschodí	Prezence soutěžících		
		stolek u vchodu od parkoviště	od 11.00 do 11.25	Přihlaste se u prezence – vchod od parkoviště (hlase se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce obdrželi emailem týden před soutěží)
		Regenerace omáčky		
		zázemí	od 11.30 do 12.00	Každý soutěžící si sám ve své nádobě regeneruje svou soutěžní omáčku, potom ji přelije do vložky kotlíku, kterou označí svou vylosovanou soutěžní barvou a předá k degustaci. Pořadatel ke každé barvě vylosuje číslo a pod tímto číslem bude probíhat degustace veřejností a komise.
		Veřejná show, ochutnávky, hlasování a vyhlášení vítěze		
		Malý sál	od 12.00 do 14.30	Vzorky šípkové omáčky z kotlíků nabírají a předávají k degustaci žáci učebního oboru kuchař. Každý návštěvník: <ul style="list-style-type: none"> - dostane k dispozici vodu k zapíjení a 5 hlasovacích žetonů - bude se volně pohybovat po sále a ochutnávat (i vícekrát) - pak se rozhodne o svém hlasování a přidělí žetony (dle svého uvážení 1 až 5 žetonů jedné či více soutěžním omáčkám) Soutěžící: <ul style="list-style-type: none"> - může být přítomen v sále, může spolupracovat s moderátorem a podělit se o recept, prezentovat svou firmu či školu, ... Po ukončení degustace: <ul style="list-style-type: none"> - bude odtajněno přímo na sále, které číslo patří ke které barvě - zhodnotí se stav v hlasovacích válcích (při nerozhodných sloupcích se přepočítají hlasy) a vyhodnotí se vítěz dle hlasování návštěvníků - odborná komise zveřejní své hodnocení i s komentářem
	14.30	Ukončení Soutěže Chuť Česka „Bartscher Cup“ 2016		
	16.30	Malý sál - Vyhlášení výsledků, předání cen		

MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK pro soutěžící a doprovod – soutěžící z Chuti Česka nedostávají stravenky - tato soutěž je bez poplatku

- - soutěžící obdrží 1 volnou vstupenku

ZMĚNA - OTEVŘENÉ NÁRODNÍ SOUTĚŽE – Domáci buchy roku 2016, Tlačenka roku 2016, Start Carving

podlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis	1. poschodí	Prezence soutěžících a instalace výrobků	
		od 7.00 do 8.30	Přihlaste se u prezence – vchod od parkoviště (hlaste se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží)
		od 7.00 do 9.00	Instalace soutěžních výrobků na stoly – doporučujeme použít nevratný jednorázový inventář Každý soutěžící přinese hotové výrobky dle soutěžního zadání, které sám umístí na stůl podle soutěžního čísla
		od 9.30 do 10.30	Hodnocení exponátů odbornou porotou
		od 10.30 do 18.00	Otevření výstavy pro veřejnost
		v 15.00	Vyhlášení výsledků, předání cen, diplomů, pohárů, medailí v Malém sále v 1. poschodí
		v 18.00	Sklízení soutěžních výrobků

OTEVŘENÁ NÁRODNÍ SOUTĚŽ – Nejlepší cukrárna roku 2016

podlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis	1. poschodí	Prezence soutěžících a instalace výrobků	
		od 7.00 do 8.30	Přihlaste se u prezence – vchod od parkoviště (hlaste se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží)
		od 7.00 do 9.00	Instalace soutěžních výrobků na stoly – doporučujeme použít nevratný jednorázový inventář Každý soutěžící přinese hotové výrobky dle soutěžního zadání, které sám umístí na stůl podle soutěžního čísla
		od 9.30 do 10.30	Hodnocení exponátů odbornou porotou
		od 10.30 do 18.00	Otevření výstavy pro veřejnost
		v 16.30	Vyhlášení výsledků, předání cen, diplomů, pohárů, medailí v Malém sále v 1. poschodí
		v 18.00	Sklízení soutěžních výrobků

Prosba od pořadatelů: Poté, co doplníme jednotnou jmenovku u Vašeho soutěžního výrobku, si ji překontrolujte. Správnost je důležitá pro tisk diplomu a pozdější informace pro média. (nahlaste nám prosíme do 14.00 na tel. č. 605 286 483 – jmenovku přepíšeme a opravíme v tabulkách), děkujeme ☺

HODNOCENÍ SOUTĚŽNÍCH VÝROBKŮ

SPECIFICKÉ INFORMACE PRO KATEGORIE K, K/J, K/K, C, C/J, C/K, A, A/J

Hodnotící komise pro každou kategorii je složená z předních gastronomických odborníků AKC ČR.

Soutěžní výrobky se hodnotí anonymně pouze podle soutěžních čísel. Soutěžní výrobek může tedy od každého komisaře získat maximálně 100 bodů.

Každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek ze 4 pohledů:

	hledisko	upřesnění	bodový rozsah
a.	Prezentace	využití inventáře, prostoru a doplňků	0 až 25 bodů
b.	Sestavení	skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 až 25 bodů
c.	Odborná příprava	preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 až 25 bodů
d.	Aranžmá, podávání	nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0 až 25 bodů
Celkem:			0 až 100 bodů

Absolutního vítěze v soutěži seniorů kuchařů v kategoriích „K“ i cukrářů v kategoriích „C“ určí odborná komise.

Vítěz obdrží „Cenu Rudolfa Přibyla“ jako nejvyšší ocenění a titul MISTR REPUBLIKY KUCHARŮ a MISTR REPUBLIKY CUKRÁŘŮ.

Připravující škola vítězného juniora obdrží prestižní cenu Gastro Hradce „Cenu Milana Burdy“.

V letošním roce bude opět udělena cena Primátora města.

Všichni soutěžící dle umístění obdrží diplom, medaile, nejúspěšnější i věcné ceny od partnerů soutěže.

OBECNÉ PODMÍNKY SOUTĚŽE

- soutěže se může zúčastnit kterýkoli občan ČR, soutěže se mohou zúčastnit i zahraniční kolegové
- pokud soutěžícímu nebude v době konání 15 let, je třeba mít s sebou písemný souhlas rodičů
- fotografie pořízené pořadatelem, zachycující průběh soutěže a hotové výrobky, mohou být využity bez souhlasu účastníků v tisku, příp. na propagaci dalších ročníků
- oficiální fotografie z akce mohou být využity dalšími osobami pouze po souhlasu pořadatele nebo spolupořadatele
- pouze pořadatel a odborný garant soutěže má právo připravit z této akce prodejní CD, DVD, knihu nebo jiný tiskový materiál určený k prodeji

CELODENNÍ PROGRAM - změny v programu či doplnění zveřejníme na www.gastrohradec.cz

HARMONOGRAM PRO NÁVŠTĚVNÍKY

po-dlaží	kde	čas	popis	
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	1. poschodí	Foyer	od 9.30 do 16.00 od 9.30 do 18.00 Modelování z modelovací hmoty – různé motivy s instruktáží pro zájemce Veletrh firem (možnost nákupu zajímavých výrobků) Prezentace podávání vín ... s ochutnávkou	
		Velký společenský sál	od 10.30 do 18.00	výstava soutěžních výrobků otevřena pro veřejnost
			od 14.00 do 15.00	pro zájemce diskuze s odbornou porotou u vystavených exponátů
		Levá chodba u Velkého sálu	od 10.30 do 13.30	Carving – vyřezávání zeleniny a ovoce Výroba exponátů přímo před zraky publika na téma: „Dětská párty“ (Časový limit je 180 minut)
		Pravé přisálí u Velkého sálu	od 10.00 do 18.00	Český rozhlas Prodejní stánky
		Malý sál	Od 10.00 do 11.00	Seminář – PRÁCE S KARAMELEM – lektorka: Markéta Tůnová patří mezi nejlepší odborníky v práci s karamelom a karamelovými ozdobami, je lektorkou práce karamelových a kandytových ozdob v kurzu UNIV. Vyučila se cukrářkou, vystudovala střední školu ukončenou maturitou v Bzenci a DPS v Brně. Naposledy získané ocenění března Gastro Kroměříž 2016 – 1.místo. Zúčastnila se soutěží GastroHradec 2007 – stříbrné pásmo, Najkrajší kvet z karamelu v Bratislavě 2008 – zlaté pásmo, GastroHradec 2009- zlaté pásmo, Tescoma Cup 2014, 2015 - zlaté pásma.
			Symbolické vstupné 20,-	
			od 12.00 do 14.30	Čuť Česka „Bartscher Cup - soutěž o nejlepší šípkovou omáčku“ ochutnávky a hodnocení křenové omáčky - veřejnost chutná a hlasuje: Každý návštěvník: - dostane k dispozici vodu k zapíjení a 5 hlasovacích žetonů - bude se volně pohybovat po sále a ochutnávat (i vícekrát) - pak se rozhodne o svém hlasování a přidělí žetony (dle svého uvážení 1 až 5 žetonů jedné či více soutěžním omáčkám)
			15.00 – 16.00	Vyhlášení výsledků těchto soutěží: - Domácí buchty roku 2016 - Tlačěnka roku 2016 - Start Carving
			16. 30	KOMPLETNÍ VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ 21. ročníku GASTRO HRADCE VITANY CUP 2016 předání cen, pohárů, medailí, diplomů, udělení titulu Mistr republiky, ...
Labský sál	od 8.00 do 15.30	Kavárna s odpočinkovým prostorem		
přízemí	Eliščin sál	od 10.00 do 16.30	Číšnické dovednosti – pojďme se něco přiučit – předváděcí akce	
	RESTAURACE, JEDNACÍ SÁL	od 9.30 do 18.00	Celodenní stravování	

Nepřehlédněte novinku v programu pro návštěvníky i soutěžící!

Seminář "Ukázky karamelu" s názorným předvedením od té nejlepší z nejlepších Markéty Tůnové.

Přijďte za symbolické vstupné 20,- Kč objevit tvořivé možnosti této sladké hmoty v Malém sále od 10:00, 1. poschodí.

Markéta Tůnová patří mezi nejlepší odborníky v práci s karamellem a karamelovými ozdobami, je lektorkou práce karamelových a kandytových ozdob v kurzu UNIV.

Vyučila se cukrářkou, vystudovala střední školu ukončenou maturitou v Bzenci a DPS v Brně.

Naposledy získané ocenění března Gastro Kroměříž 2016 – 1.místo. Zúčastnila se soutěží Gastro Hradec 2007 – stříbrné pásmo, Najkrajší kvet z karamelu v Bratislavě 2008 – zlaté pásmo, Gastro Hradec 2009 - zlaté pásmo, Tescoma Cup 2014, 2015 - zlaté pásma.

Fotografie jsou ukázkami prací z karamelu z loňských ročníků od různých soutěží.



NÁVŠTĚVA VEŘEJNOSTI A HROMADNÉ ZÁJEZDY – vstupenky, stravování

Prodej vstupenek: od 9.30 hod

Vstupné: **Kč 100,-**

Zlevněné vstupné pro hromadné zájezdy, studující, doprovod a důchodce: Kč 70,-

Pro **SKUPINY ŽÁKŮ ZŠ** od 13:00 výhodné vstupné ve výši **20,- Kč** za jednoho žáka. (doporučujeme objednat předem - viz kontakt zcela dole)

Časově zvýhodněné vstupné: **Kč 200,-** (= vstup do Velkého sálu již v 9.30 s možností fotografování) (nutno objednat předem - viz kontakt zcela dole)

Hromadné objednávky vstupenek:

objednané vstupenky budete mít připraveny u vchodu do Aldisu od Labe (u fontány)

(získáte okamžité odbavení bez čekání ve frontě)

objednávejte sms: Helena Urbanová +420 605286483

nebo e-mailem: gastrohradec@seznam.cz do předmětu uveďte: vstupenky

Nabídka stravování. **MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK pro návštěvníky a hromadné zájezdy:**

Stravenky si můžete **objednat emailově předem nejpozději do 12. 4. (cena snídaně: 55,- Kč, cena oběda: 75,- Kč, cena večeře 75,-).**

(pište na: gastro@gastrohradec.cz – do předmětu uveďte: „stravenky“)

Nabídka jídel na stravenky:

Snídaně 55,- přízemí Jednací sál od 7.00 – do 9.30 hod.

1) Telecí pářečky 4ks, pečivo, Dánský mix(sladké 2ks),ovoce, čaj, káva, capuccino

2) Jogurt, pečivo, Dánský mix(sladké 3ks), ovoce, čaj, káva, capuccino

Oběd 75,- přízemí Jednací sál od 11.00 – do 14.30 hod.

Brokolicový krém

Kuřecí maso ala Chili con carne, bramborové krokety, vitamínový salát

Večeře 75,- přízemí Jednací sál od 17.00 – do 19.30 hod.

Vepřový steak podávaný na zelených fazolkách, šťouchané brambory s jarní cibulkou

KAM DÁLE V HRADCI KRÁLOVÉ, naše doporučení:

- **Aquacentrum a krytý plavecký bazén** (2 minuty chůze od Aldisu)
Eliščino nábřeží 842, Hradec Králové
www.snhk.cz/lazne
- **Muzeum východních Čech** (5 minut chůze od Aldisu)
Eliščino nábřeží 465, Hradec Králové
www.muzeumhk.cz
- **Galerie moderního umění**
Velké náměstí 139, Hradec Králové
www.galeriehk.cz
- **vyhlídková Bílá věž** (235m n.m. 71,5 m výška) – **unikátní expozice otevřená po rozsáhlé rekonstrukci v roce 2015**
Velké náměstí, Hradec Králové, tel. 495 514 722
<http://www.bilavez.cz/>
- v okolí Bílé věže doporučujeme procházku historickým centrem
- **Hvězdárna a planetárium Hradec Králové**
– **novinka – nejmodernější planetárium s největší promítací plochou a aktuálními záběry ze stanic ve vesmíru a světových observatoří**
Zámeček 456/30, Nový Hradec Králové
www.astrohk.cz
- **Obří akvárium, Podvodní skleněný tunel, deštný prales, ,, , - ve čtvrtek od 13.30 krmení ryb potápěčem**
Envi dům, Baarova ul. 1663/10, Hradec Králové
www.obriakvarium.cz
- Muzeum panenek – www.panankarium.cz , Staré město, Úzká 210, Hradec Králové
- Jiráskovy sady, soutok řeky Labe a Orlice - přímo v Jiráskových sadech naleznete Lidový kostelík sv. Mikuláše (zajímavá dřevěná stavba)