



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky  
reprezentuje • vzdělává • spojuje



18.dubna 2024

Městský stadion, Hradec Králové





Asociace kuchařů a cukrářů  
České republiky

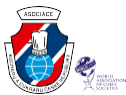
Vážené kolegyně, vážení kolegové,

společně s našimi partnery jsme pro vás připravili další ročník nejprestižnější gastronomické soutěže pro mladé talenty středních gastronomických škol a učilišť GASTRO HRADEC 2024. 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 a Čas

Městský stadion, Hradec Králové

Pro soutěžící bude otevřeno: 6<sup>00</sup>–18<sup>00</sup> hodin

Pro návštěvníky bude otevřeno: 9<sup>00</sup>–17<sup>00</sup> hodin

## Registrace

Na soutěž se prosím registrujete vyplněním registračního formuláře na stránkách [www.akc.cz](http://www.akc.cz).

Registrace a **korespondenční kolo končí 1. března 2024**. Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 1. března (včetně) 2024 emailem na adresu [tajemnice@akc.cz](mailto:tajemnice@akc.cz).

## Registrační poplatek

Každý soutěžící musí uhradit poplatek:

**nečlenové Asociace kuchařů a cukrářů ČR** \_\_\_\_\_ **1000 Kč**  
**členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR** \_\_\_\_\_ **1000 Kč**

Na základě zaslané přihlášky Vám bude vystavena faktura, kterou pošleme e-mailem, až pak podle faktury, prosíme, platbu uhradte. V ceně startovního 1000,- je zahrnuto: vstupenka pro soutěžícího a doprovod, snídaně pro soutěžícího a doprovod, oběd pro soutěžícího, diplom, věcná cena malá + pro oceněné medaile, poháry, věcné ceny velké.

Kontaktní email soutěže je [lukas.ende@neslhc.com](mailto:lukas.ende@neslhc.com). Na tento email můžete zasílat vaše dotazy.

## Vyhlášení vítězů

Závěrečný ceremoniál se uskuteční 18. dubna v 17<sup>00</sup> hodin v soutěžní hale Městského stadionu (Hradec Králové).

## Kdo může soutěžit?

Soutěž je otevřena pro všechny cukráře/cukrářky do 21 let věku. Soutěžící musí být zároveň studentem maximálně čtvrtého ročníku střední odborné gastronomické školy nebo odborného učiliště. Soutěžit lze jako reprezentant školy, nebo jako jednotlivec splňující více stanovená pravidla.

Každý, soutěžící musí mít k dispozici i další **osobu (mentora), která bude umývat nádobí v průběhu soutěže (může to být učitel, mistr odborného výcviku, instruktor odborného výcviku atd.)**. Tato osoba se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě soutěžního úkolu! 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 – rondon, kalhoty, obuv, 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

- Technologický postup přípravy pokrmu.
- Kalkulace 4 porcí soutěžního pokrmu (receptury bez nákladů) – kuchař.
- Fotografie pokrmu (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Kontaktní údaje soutěžního (e-mail, telefon).

Vaše práce zasílejte e-mailem na [tajemnice@akc.cz](mailto:tajemnice@akc.cz), do předmětu e-mailu uveďte:  
**Gastro Hradec 2024 Cukrář live**

### Finálové kolo

**O postupu do finále budou soutěžící informováni telefonicky a písemně do 18. března 2024.** Do finále soutěže postupuje 10 cukrářů / cukrářek. Výbere je odborná mezinárodní porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Světové asociace kuchařů. Finalisté budou **18. dubna 2024** před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti FAGOR.

## Soutěžní kuchyně

Kuchyně budou profesionálně zařízeny a technologicky vybaveny společností FAGOR. Přesný plánec kuchyně a cukrářského studia (včetně popisu technologií) je přílohou propozic. **Soutěžící si přivezou vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 KWh příkonu).**

## SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR CUKRÁŘ

### Talířový dezert

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

Jako povinnou a hlavní surovinu použijte alespoň jednu z čokolád **Belcolade Selection (mléčná, hořká, bílá)** od partnera soutěže **Puratos CZ, a.s.**

<https://www.puratos.cz/cs/produkty/belcolade-selectionnoir>

<https://www.puratos.cz/cs/produkty/belcolade-selection-blanc>

<https://www.puratos.cz/cs/produkty/belcolade-selectionlait>

- Při přípravě dezertu předvedte různé prvky cukrářské techniky.
- Kombinujte textury, vhodné kombinace s kořením (chilli, pepř, máta atd.)
- 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)
  - espuma
  - křupavá složka dezertu
  - čokoládová dekorace
  - Suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám, dominantní surovina bude přidělena na místě.

### Příprava menu

Na přípravu **4 porcí** soutěžního pokrmu má soutěžící **55 minut**. Výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (55 minut). Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu. Po uplynutí 60 minut bude soutěžící diskvalifikován.



## Mise en Place

- Sušené ovoce a/nebo ovocný prach můžete mít připravené.
- Veškeré suroviny mohou být předem odváženy a odměřeny, uzavřené v krabičkách.
- Sněhové pusinky / makronky lze přivést připravené. Korpusy lze přivést upečené, ale nesmí být nakrájené.
- Pokud chcete péct korpus v monoporcových formičkách, je nutné jej péct na místě.
- Základ na zmrzlinu si můžete přivést hotový (na místě bude k dispozici výrobník zmrzliny).
- Základní těsta, např. listové těsto / sablé / linecké lze přinést připravené, vyválené, nesmí však být vykrájené či upečené (crumble a všechny typy drobenek se dělají na místě).
- Ovocné dužiny či ovocná pyré lze přivést, ale ne v podobě hotové omáčky.
- Glazé je možné přivést hotové.
- Potravinářská barviva, oxid titančitý, 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.

## Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dodaných pořadatelem.  
**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 pokrmu.

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

### Kritéria hodnocení praktické části finále

#### Technické hodnocení

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí).
2. Provádění základních kuchařských 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 hodnocení

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

### Způsob bodování (max. bodové zisky dle kritérií)

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



## Hodnocení

### 1. místo

Titul „Gastro Hradec 2024 (cukrář live)“ + pohár + medaile + diplom + věcné ceny

### 2. místo

+ medaile + diplom + věcné ceny

### 3. místo

+ medaile + diplom + věcné ceny

Ostatní účastníci finále budou uvedeni podle abecedního pořadí. Obdrží diplom za účast ve finále soutěže „Gastro Hradec CulinaryCup 2024“.

Jména vítězů budou oznámena široké veřejnosti a publikována v odborných časopisech. Jejich recepty budou převzaty Asociací kuchařů a cukrářů České republiky a případně 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, 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

Lukáš Ende

e-mail: [lukas.ende@neslhk.com](mailto:lukas.ende@neslhk.com)

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

## Partneři soutěže:



### Mediální partneři:

