



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

AKTUALITY Z AKC ČR č. 7

Červenec 2017

OBSAH:

- 1) Nabídka pro členy – zvýhodněné vstupné
- 2) Soutěže, pozvánky na akce
- 3) Nový vzdělávací program
- 4) Informace, novinky

1) NABÍDKA PRO ČLENY – ZVÝHODNĚNÉ VSTUPNÉ

SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE, 31.10. – zvýhodněné vstupné pro členy

31. října 2017 se ve Slovanském domě v Praze bude konat již čtvrtý ročník SYMPOSIA. Opět přijedou kuchaři, kteří umějí předat kus své filozofie, svého nadšení, umějí obohatit zkušenostmi a nasměrovat nás k té nejlepší gastronomii.

Na sympoziu se představí kuchařské celebrity z celého světa: Christian Bau (Německo), Heinz Beck (Itálie), Rodolfo Guzmán (Chile), Elena Arzak (Španělsko), David Thompson (Thajsko) a další....

Pro členy AKC je připraveno zlevněné vstupné: 2.800,- Kč (běžná cena 2.990,- Kč). V přihlášce je nutné uvést ČÍSLO ČLENA AKC ČR. **Každý člen může využít slevu pouze na jednu vstupenku!** Více informací na www.culinarysymposium.cz

2) SOUTĚŽE, POZVÁNKY NA AKCE

Knedlíčci na vodě, 2.-3.9.

„Ahoj, Ahoooooj, slyšíte ten rozdíl?!“

Karlovarská pobočka AKC ČR zve 2.-3.9. všechny zájemce na ojedinělou dvoudenní akci.

Sraz 2.9. v 8:45 hod na autobusové zastávce Karlovy Vary – Dolní nádraží. Celý program této mokré akce naleznete zde: <http://www.akc.cz/akce-400/knedlicci-na-vode>



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Soutěž KUCHAR ROKU 2017/2018 – finále 5. 10., veletrh FOR GASTRO & HOTEL, Výstaviště PVA EXPO Praha – Letňany

Uzávěrka přihlášek 31. 7. 2017

Hlavní cena: 10ti denní stáž v hodnotě 100 tisíc korun ve francouzské restauraci, působišti Paula Bocuse

Soutěž je otevřena pro všechny ženy a muže od 21 let, kteří úspěšně absolvovali učební obor kuchař/kuchařka nebo odbornou gastronomickou školu a aktivně pracují v oboru. Soutěž se skládá ze dvou kol – korespondenčního a finálového.

Soutěžní úkol:

Příprava moderního tříchodového menu, vycházející z tradiční české kuchyně a sezóny

Termín zaslání přihlášek do korespondenčního kola soutěže je **31. 7.**

Finále se uskuteční **5.10.** jako součást doprovodného programu veletrhu **FOR GASTRO & HOTEL, Výstaviště PVA EXPO Praha – Letňany**

Více informací naleznete na webových stránkách: <http://www.akc.cz/soutez-266/kuchar-roku-2017-2018>

Soutěž Global Chefs Challenge, 6. - 8. 10., veletrh FOR GASTRO & HOTEL, Výstaviště PVA EXPO Praha – Letňany

Následující dny veletrhu budou patřit semifinále mezinárodní soutěže **Global Chefs Challenge**. Ve třech dnech se zástupci jednotlivých zemí z celé Evropy utkají ve třech soutěžích.

V nejprestižnější seniorské soutěži **Global Chefs Challenge**, v soutěži mladých kuchařů **Hans Bueschkens Young Chefs Challenge** a soutěži cukrářů **Global Pastry Chefs Challenge**.

Mistrovství Moravy a Slezska ve vaření kotlíkových gulášů, 19. 8.

Severomoravská pobočka AKC ČR a Výstaviště Flora Olomouc pořádají

3. ročník Mistrovství Moravy a Slezska ve vaření kotlíkových gulášů

Termín a místo akce: 19. 8. 2017 od 10:00 na Výstavišti Flora Olomouc

Soutěž 2 – 5 členných týmů jak amatérů, tak profesionálních kuchařů, o nejchutnější guláš, uvařený v kotlíku na ohni. Porota bude přihlížet k originalitě ingrediencí, aranžmá a úpravě stolu, jednotnému úboru a image týmu.

Více na: <http://www.akc.cz/soutez-264/mistrovstvi-moravy-a-slezska-ve-vareni-kotlikovych-gulasu-3-rocnik>



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Olima Cup 2017, Olomouc, 5. – 8. 10.

Severomoravská pobočka AKC ČR, Slovenský svaz kuchařů a cukrářů a jejich Bratislavský a Banskobystrický klub, Výstaviště Flora Olomouc a Střední škola obchodu, gastronomie a designu Praktik Olomouc pořádají v rámci 22. ročníku festivalu gastronomie a nápojů OLIMA 2017 soutěž **Olima Cup 2017**. Termín 5.- 8. 10.

Více informací a přihlášky do všech soutěžních kategorií k dispozici zde: <http://www.akc.cz/soutez-265/olima-cup-2017-olomouc>

Soutěž Český kapr 2017, 9.-10. 11.

Šumavská pobočka AKC ČR ve spolupráci s Gastrofest České Budějovice pořádají 9.-10.11. 12. ročník soutěže ČESKÝ KAPR.

Téma letošního ročníku je **Český kapr v moderní kuchyni**.

Do soutěže se mohou přihlásit všichni profesionální kuchaři a kuchařky v kategorii SENIOR a žáci a studenti HŠ, SOŠ a SOU včetně nečlenů AKC ČR, jejichž věk v den finále nepřesáhne 21 let (narození do 9.11.1994) v kategorii JUNIOR.

Závaznou přihlášku pro danou kategorii je nutné zaslat do 25.10. v elektronické podobě na adresu – email: slui@email.cz

Pravidla soutěže a její podmínky pro účast v soutěži naleznete zde: <http://www.akc.cz/soutez-270/cesky-kapr-2017>

3)NOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Nový vzdělávací program – Příprava rostlinné kuchyně

Potřebujete proškolit své kuchaře pro přípravu bezmasých jídel ve školních, nemocničních a závodních jídelnách? Zajímáte se o veganskou kuchyni a chtěli byste si rozšířit své znalosti? Asociace kuchařů a cukrářů ČR ve spolupráci s Českou veganskou společností vyhláší vzdělávací program Příprava rostlinné kuchyně.

Absolventi tohoto vzdělávacího programu získají teoretické a praktické znalosti přípravy moderních jídel ze zeleniny, ovoce, obilovin, luštěnin, ze semínek, ořechů i alternativních surovin nahrazujících maso a mléko.

Program je určen pro vyučené kuchaře a bude obsahovat 48 výukových hodin rozdělených do 8 seminářů. Semináře se mohou konat v prostorách objednatele, nebo v externím studiu, a to i v sobotu nebo v neděli.

Maximální počet účastníků je 15 osob. Účastníci obdrží doprovodné odborné texty a certifikát o absolvování vzdělávacího programu



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Obsah vzdělávacího programu:

1. **Vegetariánství a rostlinná strava v souvislostech** – historie, principy, přehled
2. **Pilíře civilizací** – obiloviny a jejich příprava
3. **Superpotraviny za korunu** – luštěniny a jejich příprava
4. **Od kořene k listu** – zelenina I.
5. **Zahrádka na souši a v moři** – zelenina II. a mořské řasy
6. **Ideální jídlo** – ovoce, semínka, ořechy, výhonky a klíčky
7. **Lepší než originál** – alternativní náhražky živočišných potravin
8. **Sladké tečky a sladké vykřičníky** – lehké i tradiční veganské dezerty

Cena programu je smluvní a bude kalkulována individuálně.

Po domluvě lze vzdělávací program upravit dle požadavků objednatele.

Máte-li zájem o tento vzdělávací program kontaktujte nás prosím na e-mail: projekty@akc.cz nebo na tel. číslo 731 517 863

4) INFORMACE, NOVINKY

Sekce veřejného stravování – představení projektu

Asociace kuchařů a cukrářů ČR založila sekci veřejného stravování, jejíž cílem je podpořit tento obor – pomoci Vám najít nové inspirace v pestrosti a zvyšování kvality nabídky pokrmů, předat zajímavé tipy k efektivnímu provozu, podpořit Vás dalším poradenstvím. Nabízí se Vám tak jedinečná příležitost za zaváděcí členský poplatek využít těchto možností a přihlásit vaše kuchaře a kuchařky za členy naší profesní organizace.

Oborové zaměření sekce veřejného stravování:

- předškolní a školní stravování, menzy
- nemocnice, ústavy, domovy pro seniory a lázeňství
- zaměstnanecké stravování

Vize a cíle:

- a) **vzdělávání kuchařek a kuchařů sekce veřejného stravování - 2x ročně za zvýhodněnou cenu kurzů pro členy sekce** ve spolupráci s předními odborníky uspořádat mimořádné trendové školení a semináře, jejichž cílem bude informovat o trendech moderního vaření a výrobních postupech, zbožiznalství a práce s trendovými surovinami, pravidlech správné výživy a výživových hodnotách potravin, ukázat na možnosti pestrého a vyváženého jídelního lístku, na pravidla a zásady jeho sestavování a v neposlední řadě na nové receptury
- b) inspirace pro provozy
- čerpání informací (web, v ceně členského poplatku je čtyřikrát ročně časopis **Minutka**,



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

- podpora kanceláře asociace) a sdílení dobré praxe
- vytváření doporučení a poradenství
 - personalistika a lidské zdroje
- c) hygiena, HACCP, likvidace biologického odpadu
 - d) hospodaření, ekonomika a efektivita provozu, plnění finančních normativů
 - e) legislativa
 - f) vzdělávání a kulinařské soutěže na klíč
 - g) podněty a komunikace s nadřízenými orgány

Více informací naleznete na <http://www.akc.cz/ucelove-stravovani-detail.php?item=1>

Brněnská pobočka AKC ČR pořádá ve dnech 12. - 16. 7. zájezd ZA OMAMNOU VÚNÍ PROVENCE

Půvabná jihofrancouzská oblast, typická nádhernými přírodními scenériemi, olivovými háji a levandulovými poli, krajina prostoupena kamennými vesnicemi na kopcích i městy plnými umění a výtečné regionální gastronomie, to vše je Provence. Nelze opomenout ani zvláštní světlo, které zahaluje celou krajinu do magického lesku. To je příslib překrásné dovolené ve Francii.

Více informací včetně programu naleznete zde: <http://www.akc.cz/akce-379/za-omamnou-vuni-provence-zajezd>

Přejeme všem hezké léto!

Sekretariát AKC ČR

V Praze dne 7. července 2017