



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

# AKTUALITY Z AKC ČR č. 8

Srpen 2017

## OBSAH:

- 1) Nabídka pro členy – zvýhodněné vstupné
- 2) Soutěže, pozvánky na akce
- 3) Vzdělávací semináře
- 4) Nový vzdělávací program
- 5) 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 a přihlášky na [www.culinarysymposium.cz](http://www.culinarysymposium.cz)

## 2) SOUTĚŽE, POZVÁNKY NA AKCE

### 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 nejlépejší guláš, uvařený v kotlíku na ohni.

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

## **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>

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

### **POZOR, uzávěrka přihlášek prodloužena do 18. 8. 2017!!!!!!!**

**Hlavní cena od společnosti Bonduelle spol. s r.o.: 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 **18. 8.**

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**.



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](mailto:slui@email.cz)

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

## **3) KALENDÁŘ VZDĚLÁVACÍCH SEMINÁŘŮ**

<b>Datum konání</b>	<b>Téma semináře, kurzu</b>	<b>lektor</b>	<b>Místo konání</b>
14. října	<b>Seminář – Moderní česká kuchyně a současné trendy</b>	<b>Jaroslav KOZDĚLKA</b>	Konferenční centrum Secese, v areálu pivovaru Plzeňský Prazdroj a. s., U Prazdroje 7, 304 97 Plzeň . Více informací <a href="http://www.akc.cz/seminar-392/seminar-moderni-ceska-kuchyne-a-soucasne-trendy">http://www.akc.cz/seminar-392/seminar-moderni-ceska-kuchyne-a-soucasne-trendy</a>



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## 4) 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

#### **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](mailto:projekty@akc.cz) nebo na tel. čísle 731 517 863**

## 5) INFORMACE, NOVINKY

### Asociace malých a střední podniků ČR burcuje k využívání lokálních produktů

Doslova ve strhujícím tempu pokračuje AMSP ČR v historicky nejmasivnější podpoře venkovských podnikatelů. Vedle toho, že každý týden AMSP ČR představuje podnikatelské příběhy v Toulavé kameře na venkově České televize a každý den prezentuje v MF DNES podnikatele z obcí, začíná dneškem mobilizovat k nakupování lokálních potravin a regionálních surovin. Kampaň „...a teď česky“ ukazuje, že produkty našeho venkova mají nezaměnitelný charakter, kvalitu, jasný původ a že za jejich výrobou stojí lokální podnikatelé, kteří nabízejí generacemi prověřené receptury a čerstvé výrobky. Až do konce

4



member of



## Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Czech Chefs  
Association

roku představuje AMSP ČR zákazníkům naše pekaře, rybáře, ovocnáře, zelináře, lahůdkáře, uzenáře, cukráře, vinaře nebo producenty regionálního piva. Akci AMSP ČR částečně podpořilo Ministerstvo zemědělství, skvělou práci odvádí v kampani nejvýznamnější profesní spolky.

Na inzerci, která vyšla v Magazínu MF DNES se můžete podívat na našich webových stránkách: <http://www.akc.cz/clanek-1658/amsp-cr-burcuje-k-vyuzivani-lokalnich-produktu>

Přejeme všem hezké léto!

Sekretariát AKC ČR

V Praze dne 4. srpna 2017