

Kuchař roku 2017/2018

[Přílohy ke stažení](#) [Související články a fotogalerie](#)

Související články

[Kuchař roku 2015/2016](#)

[Fotogalerie z Kuchaře roku 2015/2016](#)

[Fotogalerie Kuchař roku 2017/2018](#)

05.10.2017, Výstaviště PVA EXPO Praha Letňany, hala č.1

Ročník: 13. ročník

Pobočka:

Vyhlášení soutěže: 5. května 2017

Termín sdělení o postupu do finále: 1. září 2017

Finálové kolo: 5. října 2017, Výstaviště PVA EXPO PRAHA Letňany

Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže Kuchař roku 2017/2018 proběhne 5. října od 20 hodin na GALAVEČERU veletrhu FOR GASTRO & HOTEL.

Záštitu soutěži udělila paní Iveta LOJKOVÁ - zástupkyně starosty městské části Praha 18

Generální partner soutěže: Bidfood Czech Republic s.r.o.

Partneři soutěže: Bonduelle spol. s r. o., Chef Club, InterGast a.s., Almeco, s.r.o., Callebaut, Robot Coupe s.n.c., Winterhalter, ILLE service spol. s r.o., Nestlé Česko s.r.o., FOMI, Premium-Gastro, Auto Palace Spořilov, veletrh FOR GASTRO & HOTEL, T&M CREATIVE, s. r. o., časopis Apetit, Radiožurnál, Wüsthof, Nektar Natura s.r.o., Mirel Vratimov a.s., Fresh'n'Roll, SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. Praha, Klánovice

Hlavní cenu Kuchaři roku 2017/2018 věnuje partner soutěže, **společnost Bonduelle spol. s r. o.:**

KURZ AUTENTICKÉ FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ VE FRANCII

Od doby královských rautů byly francouzské kulinářské techniky přebírány mnoha kuchaři. Tyto techniky proto silně ovlivnily různé kuchyně světa. Odhalte tajemství tradiční francouzské kuchyně na intenzivním 2týdenním kurzu.

Konání kurzu: 3. - 13. dubna 2018

Tréninkový balíček obsahuje:

- 9denní kulinářský trénink
- 9 obědů
- 2 večeře v Michelinských restauracích
- Rondon Institutu Paula Bocuse

Soutěžící se můžou těšit i na další hodnotné ceny:

Ruční ponorné mixéry MicroMix od firmy Robot Coupe.

Vouchery na víkendové zapůjčení automobilu značky Volvo od společnosti Auto Palace Spořilov.

Fresh'n'Roll fólie.

Ceny od ABF a.s., veletrhu FOR GASTRO & HOTEL: například sety příborů od SOLA SWITZERLAND, sety českého skla od CRYSTALEX, profi nože od PREMIÓVÉ NOŽE, dárkové tašky kávy a značkových čajů od J.J.DARBOVEN, profi čistící prostředky pro kuchyň značky EUDOREX od K.R.Elixír a jiné....

Finalisté soutěže jsou:

Horký Jan, šéfkuchař, Compass Group Czech Republic s.r.o.

Baroň Jakub, kuchař, Karl Kempf

Bečvář Patrik, executive chef, Francouzská restaurace v Obecním domě

Douša Přemysl, šéfkuchař, Restaurace Sokolovna Průhonice

Eichler Jiří, kuchař, Café Imperial, Praha

Hájek Lukáš, kuchař, Hotel Břízky, Jablonec nad Nisou

Holý Jakub, kuchař, Aureole Fushion restaurant & lounge

Horák Tomáš, chef de cuisine, Schloss 5****Hotel Lebenberg, Kitzbühel

Král David, sous chef, Aureole Fushion restaurant & lounge

Till Roman, šéfkuchař, Restaurace Tři Věžičky, Stráž u Jihlavy

Voldřich Michal, chef de cuisine, Zlatá Praha Restaurant, InterContinental Prague

Vostrovský Dominik, zástupce šéfkuchaře, Café Lounge, Praha

Soutěž „**Kuchař roku 2017/2018**“ je pořádána Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Generálním partnerem této soutěže je společnost Bidfood Czech Republic s.r.o. Do soutěže mohou být přihlášena jídla, která jsou vytvořena v duchu současné doby, odpovídající moderním stravovacím zvyklostem, splňující nároky na zdravou výživu, s reálnou finanční kalkulací.

PRAVIDLA SOUTĚŽE

Soutěž se skládá z:

- 1. kolo** - písemné práce, výběr finalistů vybere odborná porota **AKC ČR**
- 2. kolo** - **finále** - praktické práce - příprava kalkulace a pokrmu dle písemné práce z 1.kola

1. Podmínky účasti:

Soutěž „Kuchař roku 2017/2018“ - 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.

2. Soutěžní požadavky:

Soutěžní úkol:

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

Příprava:

- jednoho teplého či studeného předkrmu
- jednoho teplého hlavního jídla s přílohou
- jednoho studeného či teplého dezertu

Při přípravě menu musí být použity prvky české kuchyně, tzn. moderně upravena klasická česká chuť a tradiční česká surovina.

V každém soutěžním menu musí být použit:

Předkrm -

Pstruh duhový - celý, kuchaň s hlavou, sladkovodní čerstvá ryba, 200 až 350 g.

Pstruh duhový: Oncorhynchus mykiss., Pochází z chovu.

Země původu: Česká republika.

Hlavní jídlo -

Jelen sika kýta ořech bez kosti dle váhy, Země původu: Česká republika.

Na výběr, minimálně však jedna surovina Bonduelle:

1.

Cizrna sterilovaná. Zpracovaná zelenina sterilovaná.

Vhodné pro bezlepkovou dietu, diabetes i vegetariánskou stravu.

Hmotnost obsahu: 2400 g, z toho pevný podíl: 1600 g.

Země původu: Francie

2.

Černý kořen kousky hluboce zmrazená zelenina.

Výrobce: Bonduelle Europe Long Life, La Woestyne, 59173 RENESCURE, Francie

3.

Hrášek extra jemný (Ø do 7,5 mm) MINUTE, zelenina hluboce zmrazená,

Země původu: Francie

Dezert:

Čokoláda Callebaut - Saint-Domingue 70%

Výrobce: Callebaut Dodavatel: Almeco, s.r.o.

Čokoláda Callebaut - Papouasie 35,8%

Výrobce: Callebaut Dodavatel: Almeco, s.r.o.

Vybrané produkty musí být uvedeny v materiálové i finanční kalkulaci (je vhodné počítat průměrné ceny z velkoobchodů).

Suroviny na finálové kolo dodá soutěžícím generální partner soutěže, společnost Bidfood Czech Republic s.r.o., společnost Bonduelle a Almeco s.r.o.

Na místě soutěže bude s časovým předstihem předáno soutěžícím požadované množství - podrobnosti na místě soutěže.

Kalkulace (receptury) musí být napsány a **propočteny na 10 porcí** (pro talířové podávání).

Nákupní cena surovin na **1 porci/ osobu** (pro celé menu) by měla činit maximálně **200,- Kč**.

3. Přihláška - písemné korespondenční kolo a zasílací termín:

Přihlášky do soutěže (včetně písemné části, kalkulace a fotografií) musí být doručeny nejpozději **do 18. srpna 2017** na adresu:

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Kuchař roku 2017/2018

U Krbu 521/45

108 00 Praha 10

(Tel: +420 775 657 217, +420 274 812 324, e-mail: sekretariat@akc.cz)

1. *písemné uvedení osobních dat na **oficiální PŘIHLÁŠCE** (uzavřené v zalepené dopisní obálce **A5 nebo DL**, na jejíž vnější straně bude uvedena pouze značka/pseudonym, pod kterým bude soutěžící veden v soutěži. Tato obálka s osobními daty bude vložena spolu se soutěžní prací do velké odesílací obálky **A4**;*

2. *písemné soutěžní práce s libovolnými kalkulacemi podle soutěžního zadání, popisy přípravy jídel a jejich konečná prezentace (formuláře přiloženy v příloze) a od každého CHODU samostatná detailní barevná fotografie **pohlednicového formátu** dokončených jídel (z úhlu asi 45°) naaranžovaných na bílém porcelánu; (na zadní stranu fotografií napište svou soutěžní značku/pseudonym a zařazení pokrmu - předkrm, hl. pokrm, dezert).*

Přihlášky můžou být zaslány též elektronicky, nahrány na CD nebo USB flash disk. Vždy však musí být vloženy na jednotné formuláře, které jsou k dispozici na webových stránkách AKC ČR - Kuchař roku 2017/2018 - <http://www.akc.cz/soutez-266/kuchar-roku-2017-2018>

Každý soutěžící se může soutěže zúčastnit s více návrhy. Musí se ale vždy přihlásit s kompletním soutěžním programem na samostatné přihlášce pod samostatnou značkou/pseudonymem.

Každá soutěžní práce musí přesně odpovídat zadání. Přiložené formuláře mohou být pro další potřebu kopírovány.

Chybně vypracované nebo zcela nevhodné práce budou vyřazeny a soutěžící nebude mít nárok na účastnický diplom.

4. Praktické práce:

Soutěžící, kteří se kvalifikují z písemné části soutěže do finále, budou po vyhodnocení **1.září 2017** písemně vyzváni, aby porotou oceněné pokrmy prakticky předvedli ve finále.

Pro Mise en place (materiálovou přípravu pracoviště) smí být dovezeny a použity pouze suroviny předem neupravené, s některými mezinárodně uznávanými výjimkami, obvyklými pro kuchařské soutěže (tzn. hrubě opracovaná - očištěná

zelenina, brambory atp.).

Do finále postupuje 12 nejlepších semifinalistů.

Finálové - praktické kolo se bude konat: **5. října 2017** na Výstavišti PVA EXO Praha Letňany

Vybraní kandidáti do finále soutěže o titul „**Kuchař roku 2017/2018**“ musí v této části soutěže připravit 4 porce soutěžního tříchodového menu s použitím hlavní suroviny tj.:

Předkrm -

Pstruh duhový – celý, kuchaň s hlavou, sladkovodní čerstvá ryba, 200 až 350 g.

Pstruh duhový: Oncorhynchus mykiss., Pochází z chovu.

Země původu: Česká republika.

Hlavní jídlo -

Jelen sika kýta ořech bez kosti dle váhy, Země původu: Česká republika.

Na výběr, minimálně však jedna surovina Bonduelle:

1.

Cizrna sterilovaná. Zpracovaná zelenina sterilovaná.

Vhodné pro bezlepkovou dietu, diabetes i vegetariánskou stravu.

Hmotnost obsahu: 2400g, z toho pevný podíl: 1600g.

Země původu: Francie

2.

Černý kořen kousky hluboce zmrazená zelenina.

Výrobce: Bonduelle Europe Long Life, La Woestyne, 59173 RENESCURE, Francie

3.

Hrášek extra jemný (Ø do 7,5 mm) MINUTE, zelenina hluboce zmrazená,

Země původu: Francie

Dezert:

Čokoláda Callebaut - Saint-Domingue 70%

Výrobce: Callebaut Dodavatel: Almeco, s.r.o.

Čokoláda Callebaut - Papouasie 35,8%

Výrobce: Callebaut Dodavatel: Almeco, s.r.o.

Suroviny dodá generální partner soutěže, společnost Bidfood Czech Republic s.r.o., společnost Bonduelle a Almeco s.r.o. na základě výběru odborné komise AKC ČR.

Bez cizí pomoci v časovém limitu 4 hodin, připravit a prezentovat pokrm odborné porotě (celkem 4 porce od každého chodu). Jídla by měla být shodná z písemného kola. Pokud soutěžící provede změny v jídlech, je potřeba odbornou porotu informovat před zahájením soutěže, změny by neměly zásadně ovlivnit přihlášená jídla.

Finalisté obdrží v předstihu opět písemně všechny nezbytné informace a fotografie talířů, které budou k dispozici pro finále. Proto je nutné uvést aktuální kontaktní adresu, telefonní číslo, e-mail!

Jídla budou podávána na jednotných talířích. Pro aranžování jídel, pro nestranné posouzení porotou a pro fotografování bude od organizátorů účastníkům finále zapůjčen porcelán.

Použití vlastního porcelánu nebude ve finálové části povoleno.

Jídla budou porotě servírována jako při servisu v restauraci, všichni finalisté budou s postupem

seznámeni den před konáním soutěže.

Kritéria pro písemnou část korespondenční:

1. Celkový dojem, kreativita, novátorství
2. Složení receptury, pracovní postup
3. Ekonomické hledisko, náročnost surovin
4. Vypracování kalkulace

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola: 12 kuchařů + 2 náhradníci.

Kritéria pro praktickou část finále: Budou sestaveny 2 poroty.

Porota I. bude bodovat převážně praktické dovednosti soutěžících na jejich pracovišti a bude znát i jejich výrobky.
Porota II. bude zcela vizuálně odloučena od soutěžících a nebude mít přístup na pracoviště. Bude senzoricky a chuťově hodnotit anonymní výrobky.

Porota I.

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.

Porota II.

1. Prezentace, kreativita, novátorství
 2. Provádění základních kuchařských postupů
 3. Používání moderních pracovních postupů a kulinářských úprav
 4. Způsob podávání a celkový dojem
 5. Použití povinných surovin
 6. Degustace
- Bodové ohodnocení poroty II. se počítá dvojnásobně.

5. Ceny - finále:

Po sečtení výsledků odborných porot budou vyhlášeny a předány následující ceny:

- 1. místo:** Titul **“Kuchař roku 2017/2018”** + **Putovní pohár** + **pohár** + **diplom** + **věcné ceny**
- 2. místo:** **pohár** + **diplom** + **věcné ceny**
- 3. místo:** **pohár** + **diplom** + **věcné ceny**

Ostatní účastníci finále budou uvedeni podle abecedního pořadí. Obdrží diplom za účast ve finále soutěže „Kuchař roku 2017/2018“. Každý soutěžící ve finále obdrží KUCHAŘSKÝ RONDON.

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. a mohou být jejich prostřednictvím 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.

7. Hrazení nákladů

Z účasti v písemné a finálové části soutěže **nevzniká** jakýkoliv nárok na hrazení nákladů.

8. Další ustanovení

Spolupracovníci, přímo se podílející na organizaci této soutěže z Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a pracovníci společnosti Bidfood Czech Republic s.r.o. jsou z účasti v samotné soutěži vyloučeni.

Ze strany organizátora nesmí být vedena o této soutěži žádná jiná informativní korespondence.

Ocenění prací odbornou porotou je konečné a vymáhání změn či cen právní cestou je vyloučeno. Veškeré změny v průběhu soutěže jsou vyhrazeny.



[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)