

# 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](mailto: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](#)