



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR



Výstaviště Flora
Olomouc

**Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka
Severní Morava a Slezsko
Moravská střední škola Olomouc
Výstaviště Flora Olomouc**

pořádají

3. - 4. října 2019

**24. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie s mezinárodní
účastí**



**GASTRO Olomouc
Olima cup 2019**

KUCHAR – KUCHARKA - kadet a junior

CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA – kadet a junior

GASTRO Olomouc Olima cup 2019 šampionát pořádají pod záštitou:

Ing. Kláry Dostálové - ministryně pro místní rozvoj

Ladislava Okleštěka - hejtmána Olomouckého kraje

Mgr. Miroslava Žbánka, MPA - primátora statutárního města Olomouce

Mgr. Pavly Golasowské - poslankyně PSP ČR

Ing. Jiřího Carbola - senátora PSP ČR

Bc. Miroslava Kubece - prezidenta Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Ing. Václava Stárka – prezidenta Asociace hotelů a restaurací

Pořadatel	Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko Moravská střední škola Olomouc Výstaviště Flora Olomouc
Ředitel soutěže	Ing. Václav Forman
Odborný garant	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Severní Morava a Slezsko
Organizátoři za: Moravská střední škola Olomouc Výstaviště Flora Olomouc AKC pobočka severní Morava a Slezsko	Lenka Žižlavská Mgr. Jaroslava Spurná Lukáš Juřica Bc. Marie Paprstkářová Karel Drápal Tomáš Hrdý Stanislav Hradečný Pavel Slavík

Hlavní partneři soutěže	
Ostatní partneři soutěže	
Soutěžní obory	KUCHAŘ – KUCHAŘKA - kadet a junior datum soutěže 3. 10. 2019
Soutěžící	Žáci a studenti gastronomických a středních škol s gastronomickými obory. Všichni soutěžící předloží při prezenci platný občanský a zdravotní průkaz.
Přihláška	Online přihlášku naleznete na stránkách www.akc.cz Výplněnou přihlášku společně s formulářem na stravování zašlete do 25. září 2019. Online: www.akc.cz
Účastnický poplatek	Soutěžící: kuchař kadet: 700,- Kč kuchař junior: 700,- Kč

Úhrada poplatků	<p>K úhradě účastnického poplatku budete vyzváni tajemnicí AKC ČR paní Romanou Vodičkovou, která Vám na základě Vámi zaslané závazné elektronické přihlášky zašle fakturu.</p> <p>Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštu, doklad o úhradě vložte do přílohy.</p>
Časový harmonogram	<p>čtvrtek 3. 10. 2019, kuchaři kadeti a junioři</p> <p>Do 7:00 registrace, odevzdání písemné přípravy a dotazníku ,prohlídka pracoviště</p> <p>8:00 – 8:15 zahájení</p> <p>8:15 – 17:30 soutěž</p> <p>17:30 - 18:00 psaní a tisk diplomů</p> <p>18:00 – 19:00 vyhlášení výsledků, ukončení soutěže</p>
Pracovní oblečení a úprava zevnějšku	<p>Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení.</p>
Hodnotitelská komise	<p>Hodnotící komisi kuchařů a cukrářů deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.</p>
Stravování	<p>Je možnost objednat si v soutěžní den snídani a oběd jak pro soutěžící, tak i pro doprovod, objednávka je součástí online přihlášky.</p> <p>Stravenky budou vydány při prezenci na základě objednávky.</p> <p>Cena snídaně činí 50,-Kč, obědu 100,-Kč,</p> <p>Úhrada v hotovosti při prezenci.</p>
Informace k soutěži	<p>Ing.Václav Forman tel: 732 411 034 e-mail: v.for@seznam.cz</p>

Gastro Olomouc – Olima Cup 2019

Soutěž kuchařů juniorů (věk 17 – 23 let)

Do soutěže se může přihlásit každý občan EU a států mimo EU ve věku 17– 23 let.

Rozhodující pro účast v této kategorii je datum narození soutěžícího.

Soutěžní úkol:

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut.

Základní surovinou jsou **krůtí prsa** - cca 600g.

Soutěžící musí v časovém limitu připravit a prezentovat **2 druhy tepelné úpravy krůtího masa** (příklad: pečení a smažení; vaření v páře a galantina).

Tuto hlavní surovinu soutěžící dostane před soutěží.

Informace pro soutěžící:

Zajištění surovin: kromě krůtích prsou si ostatní suroviny zajistí soutěžící sám.

- soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování krůtího masa
- soutěžící odevzdá při příjezdu zpracovanou kalkulaci na 4 porce (včetně technologického postupu) ve 2 provedeních
- soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni
- pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování
- veškerý inventář k přípravě a prezentaci, včetně gastronádob do konvektomatu si přiveze soutěžící (nezapomenout 3 talíře na prezentaci pro hodnotící komisaře a 1 talíř s popisem pokrmu na prezentaci na stůl, gastronádoby do konvektomatu)
- pokrm bude vystaven do 17:30 hod soutěžního dne

- po nástupu každé skupiny soutěžících proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení
- na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář, rozumí se tím vybalení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru, atd.
- na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu
- začátek a konec soutěže odstartujte časoměřič, do té doby se na pracovišti nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu.
- časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat po uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři
- při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, při délce přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu, dobu začátku určí komise
- každý soutěžící má k dispozici sestavené kuchařské studio s konvektomaty firmy Montycon, vařič, elektrickou přípojku, chladicí a mrazicí zařízení, tepelný most
- časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta = 1 trestný bod), potom bude soutěžící diskvalifikován
- po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu. Členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním
- **Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou**

Není povoleno

- přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo doplňky

Předem jsou povoleny následující přípravy:

- zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanšírované atd.)
- brambory – omyté a oloupané
- základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené),
- listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin

Diskvalifikační podmínky:

- nerespektování hygienických zásad
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení
- nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz
- pozdní nástup na pracoviště
- použití dovezených, předem připravených polotovarů a výrobků mimo povolené zadání

Protest musí být podán předsedům jednotlivých hodnotitelských komisí nejpozději 30 minut po skončení úkolu posledního soutěžícího.

Přihlášením do soutěže zároveň soutěžící souhlasí s pořízením fotodokumentace, která je dále majetkem AKC ČR, a může být využita pro potřeby AKC ČR.

V případě dotazů k soutěži kontaktujte ředitele soutěže Ing. Václava Formana z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 732 411 034.

Gastro Olomouc – Olima Cup 2019

Soutěž kuchařů kadetů (věk 15 - 17 let)

Soutěž je určena pro žáky středních gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a soutěžící ze zahraničí.

Rozhodující pro účast v této kategorii je datum narození soutěžícího.

Zajištění surovin:

Všechny suroviny si zajistí soutěžící sám.

Soutěžní úkol:

Během 45 minut připravit 3 porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity.

Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu.

Soutěžící si suroviny zakoupí a doveze na soutěž sám. Je třeba dbát na správné uložení potravin a dodržení hygienických předpisů, při přepravě surovin.

Soutěžící si doveze vlastní náčiní a náradí na přípravu pokrmů, talíře na servis pokrmů a gastronádoby do konvektomatu.

Informace pro soutěžící:

- Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování masa
- soutěžící odevzdá při příjezdu zpracovanou kalkulaci na 4 porce (včetně technologického postupu) ve 2 provedeních
- soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebude k soutěži připuštěn
- pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování

- veškerý inventář k přípravě a prezentaci, včetně gastronádob do konvektomatu si přiveze soutěžící
- přiveze si i 2 talíře na prezentaci a 1 talíř s popisky pokrmu na prezentaci na stůl
- soutěžní pokrm bude vystaven do 17:30 hod.
- po nástupu každé skupiny soutěžících proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení, na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář. Rozumí se tím vybalení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru, atd.
- začátek a konec soutěže odstartujte časoměřič, do té doby se na pracovišti nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu
-
- asoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat po uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři
- při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, při délce přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu, dobu začátku určí komise
- každý soutěžící má k dispozici sestavené kuchařské studio s konvektomaty firmy Montycon, vařič, elektrickou přípojku, chladicí a mrazicí zařízení, tepelný most.
- časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta = 1 trestný bod), potom bude soutěžící diskvalifikován
- po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu
- členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou

Přihlášením do soutěže zároveň soutěžící souhlasí s pořízením fotodokumentace, která je dále majetkem AKC ČR, a může být využita pro potřeby AKC ČR.

V případě dotazů k soutěži kontaktujte ředitele soutěže Ing. Václava Formana z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 732 411 034.

DOTAZNÍK

JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO: _____

ŠKOLA: _____

ROČNÍK: _____

SOUTĚŽNÍ OBOR: _____

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU: _____

DATUM NAROZENÍ: _____

ÚČAST V SOUTĚŽÍCH: _____

STÁŽE, PRAXE: _____

ZÁLIBY, KONÍČKY: _____

JMÉNO PRACOVNÍKA, KTERÝ NA SOUTĚŽ PŘIPRAVOVAL:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCE PUBLIKU SDĚLIT: _____

Stravování- „Olima cup 2019“ - Kuchaři

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	3.10. Ano - Ne	3.10. Ano - Ne

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	3.10. Ano - Ne	3.10. Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	3.10. Ano - Ne	3. 10 Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	3.10. Ano - Ne	3.10. Ano - Ne