



MINISTERSTVO
PRO MÍSTNÍ
ROZVOJ ČR



Olomoucký kraj



MORAVSKÁ
STŘEDNÍ
ŠKOLA



Výstaviště Flora
Olomouc

Bidfood
... první volba pro gastronomii

progast®
koření vaší kuchyně

Štamgast
& Gurmán



moderní úsporné
MONTYCON®
gastronomické technologie

SAHM
GASTRO



GAJENSKÝ ZEMĚNÍ VE



Gastrojobs.cz
je to jen o lidech...



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



pořádají

4. října 2019

ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie
s mezinárodní účastí

GASTRO Olomouc Olima cup 2019

**CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA - kadet a junior
CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA - junior perníčky**

GASTRO Olomouc Olima cup 2019 pořádají pod záštitou:

Ing. Kláry Dostálové - ministryně pro místní rozvoj

Ladislava Okleštěka - hejtmana 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 sout	
Ostatní partneři soutěže	
Soutěžní obory	CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA - kadet a junior termín soutěže 4. 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 Vyplněnou přihlášku společně s formulářem na stravování zašlete do 25. září 2019 Online: www.akc.cz
Účastnický poplatek	Soutěžící: Cukrář junior: 700,- Kč Cukrář kadet: 700,- Kč Cukrář Junior – perníčky: 300,- 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>pátek 4. 10. 2019</p> <p>soutěží cukráři kadeti cukráři junioři cukráři junioři - perníčky</p> <p>Do 7:00 registrace soutěžících, odevzdání 1x 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.</p> <p>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</p> <p>tel: 732 411 034, e-mail: v.for@seznam.cz</p>

Gastro Olomouc – Olima Cup 2019

Soutěž cukrář junior

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

Nesmí překročit tuto věkovou hranici. Rozhodující je datum narození.

Soutěžní úkol:

Dohotovit dort na téma „Podzim v barvách“

Pódiové vystoupení soutěžícího je celkem 90 minut + 10 minut přípravy pomůcek na pracovišti a 5 minut na úklid pracoviště

Dort do hmotnosti max. 5000g a degustační vzorek o hmotnosti 500g.

Informace pro soutěžící

Soutěžící pracuje podle vlastních receptur.

Vypracovanou kalkulaci pro soutěžní výrobek odevzdává společně s vyplněným dotazníkem v jednom provedení při registraci.

Soutěžící si přiveze vlastní suroviny na plnění a zdobení.

Ozdoby na dort: si soutěžící může z 50% přivést hotové, ale všechny musí použít k výzdobě dortu, použité ozdoby musí být z jedlých materiálů.

Fixírku používat povoleno.

Ozdoby by měly být moderní a nápadité.

Soutěžící na místě předvede výrobu další ozdob z vlastních surovin.

Soutěžící si může zvolit dort jakéhokoliv tvaru (3D, patrový, tvarovaný apod.).

Soutěžící v časovém limitu připraví z vlastních surovin krém nebo náplň.

Naplní dort, dohotoví a ozdobí.

Veškeré pomůcky na potahování, výrobu ozdob si soutěžící doveze své.

Dále dort vystavuje na svém inventáři, stůl si zdobí vlastním ubrusem, který si doveze a malou ikebanou na dotvoření výrobku.

K hodnocení dortu po chuťové stránce si soutěžící dovezou předem připravený malý degustační dortík, do hmotnosti 500g.

Tento dortík nemusí být zdobený, ale musí obsahovat všechny součásti podle surovinové normy na velký dort potažený stejnou čokoládou nebo potahovací hmotou jakou bude používat při pódiovém vystoupení na dort.

Dortík musí být dovezený dle hygienických předpisů.

Po ukončení pódiového vystoupení, výrobek doplníte logem školy, které si soutěžící přiveze.

Soutěžní dort bude vystaven do 17: 30 hod.

Studio bude vybavené: vařičem, chladičím zařízením, mrazákem, pracovním stolem, košem na odpadky, mikrovlnou troubou a konvektomatem.

Gastronádoby si soutěžící dovezou.

Na vystavení dortu soutěžící bude mít k dispozici stůl o rozměru 80x80 cm.

Soutěžící musí mít vlastní pracovní oděv, obuv a ostatní ochranné pracovní pomůcky. Každý soutěžící musí mít s sebou platný zdravotní průkaz a občanský průkaz.

Na vyhodnocení se soutěžící dostaví v profesním oblečení, které může být opatřeno jmenovkou, případně logem školy.

Při překročení limitu – trestné body, za každou minutu minus 1 bod, za překročení 5 minut diskvalifikace soutěžících.

Hodnocení:

Inovace, kreativita	1 – 25 bodů
Kompatibilita ingrediencí	1 – 25 bodů
Dovednost, sanitace	1 – 25 bodů
Chuť	1 – 25 bodů

Hodnotící komise je zastoupená certifikovanými komisaři AKC ČR a cukrářskými odborníky ze zahraničí.

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 cukrář kadet

Do soutěže se může přihlásit každý občan EU a států mimo EU ve věku 15– 17 let.

Nesmí překročit tuto věkovou hranici. Rozhodující je datum narození.

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

Soutěžní úkol:

Během 90 minut připravit 4 druhy čajového pečiva po 6 kusech na výstavku, plus 2 kusy degustačního pečiva od každého druhu na ochutnávku pro komisaře, podle vlastního výběru, fantazie a kreativity.

Informace pro soutěžící:

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

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Studio bude vybavené: vařičem, chladicím zařízením, mrazákem, pracovním stolem, košem na odpadky, mikrovlnou troubou a konvektomatem.

Gastronádoby si soutěžící dovezou.

Veškerý inventář na prezentaci čajového pečiva a degustačních kousků si soutěžící přiveze s sebou.

K dispozici pro prezentaci bude stůl o rozměrech 80 x 80, soutěžící si dekoraci zajistí sám.

Soutěžní čajové pečivo bude vystaveno do 17: 30 hod.

Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu při přípravě a dohotovení čajového pečiva.

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

Zpracovanou kalkulaci na 8 kousků čajového pečiva po 4 druzích včetně technologického postupu a v jednom provedení odevzdá společně s vyplněným dotazníkem při registraci.

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.

Je povoleno přivést si s sebou předem připravená těsta na přípravu pečiva a možnost přivést již upečené korpusy. Je třeba dbát na správné uložení potravin a dodržení hygienických předpisů při převozu.

Není povoleno přivést si předem připravené ozdoby, např. z karamelu, čokolády, modelovací hmoty.

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 cukrářského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí a sestavení mixeru.

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.

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou, i s popisem pečiva na prezentaci na stole.

Soutěžící si přiveze inventář na prezentaci pečiva a talíř na degustační porci pečiva.

Hodnotící komise je zastoupená certifikovanými komisaři AKC ČR a cukrářskými odborníky ze zahraničí.

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 cukrářů juniorů - perníky (věk 15 - 23 let)

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

Soutěžní úkol:

Kompozice dekorativních 3D perníků, zdobené, malované nebo s využitím 2D ART techniky, minimálně 6 kusů (může být i více kusů), vytvořit kompozici z uvedeného množství, velikost kompozice dle vlastního uvážení.

Informace pro soutěžící

K dispozici je stůl o rozměrech 80 x 80 cm.

Použít lze: zdobení bílou nebo barevnou glazurou, karamel, želatinu, prostorové dekorace, které nejsou součástí hodnocení, barvy.

Není dovoleno použít: potahové a modelovací hmoty, čokoládu, sušené ovoce, květy, výztuže, jedlý papír a fondánový list pro tisk.

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Výzdobu stolu si soutěžící zajišťuje sám.

Zpracovanou kalkulaci včetně technologického postupu v jednom provedení odevzdá společně s vyplněným dotazníkem, při registraci.

Hodnotí se:

Umělecké zpracování – celkový dojem, sladění barev při jejich použití	25 bodů
Vyjádření názvu výrobku	25 bodů
Použité techniky, dodržení pravidel (povoleno, nepovoleno)	25 bodů
Dominantní, originální prvek	25 bodů

Dle regulí WACS lze maximálně získat 100 bodů.

Hodnotící komise je zastoupená certifikovanými komisaři AKC ČR a cukrářskými odborníky ze zahraničí.

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“ - Cukráři

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	4.10. Ano - Ne	4.10. Ano - Ne

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	4.10. Ano - Ne	4.10. Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	4.10. Ano - Ne	4. 10 Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně 50,- Kč	Oběd – 100,- Kč
	4.10. Ano - Ne	4.10. Ano - Ne