

KU Young Chef 2020 – soutěž pro mladé talentované studenty, kteří chtějí nastartovat úspěšnou kariéru v gastronomii zná 12 finalistů!

Praha / ČR, 31. 08. 2020 – Soutěž KU Young Chef 2020 odstartovala v pondělí 28. 7. 2020 a v tuto chvíli má úspěšně za sebou 2 nominační týdny, ve kterých soutěžilo 18 žáků ze 14 škol. Z těch postoupilo 12 žáků do finálového vyřazovacího týdne, který se uskuteční od pondělí 7.9. do čtvrtka 10. 9. 2020, kdy budeme znát jména 3 finalistů. Ti se utkají o celkové vítězství a titul KU Young Chef 2020 ve velkém finále v sobotu 12. 9. 2020.

Seznam všech 12 finalistů, kteří postoupili z nominačních týdnů:

Jméno žáka	Škola	Nominační týden	Postup do finále z
Martin Havlíček	OA a Hotelová škola Havlíčkův Brod	1	1. místa
Vojtěch Prášek	SPV Golden Prague managed by Fairmont	1	2. místa
Lukáš Fau	Střední škola obchodu, řemesel a služeb Tábor	1	3. místa
Ondřej Kubů	Střední odborné učiliště gastronomie U krbu	1	4. místa
Vojtěch Kalina	Hotelová škola Poděbrady	1	5. místa
Petr Schönfeld	Hotelová škola Teplice	1	6. místa
Petr Pech	Střední škola obchodu, řemesel a služeb Tábor	2	1. místa
Hana Budková	Hotelová škola Poděbrady	2	2. místa
Bára Boháčová	Hotelová škola a OA Havířov	2	3. místa
Martin Rožek	SOŠOS Olomouc	2	4. místa
Martin Odstrčilík	SŠHG Klánovice	2	5. místa
František Horáček	Střední škola řemesel a služeb Děčín, p.o.	2	6. místa

Do master class a do poroty se v rámci soutěže zapojilo celkem 23 zkušených šéfkuchařů, 1 zkušený šéfkuchař a 3 zkušení šéfcukráři. Cílem vzdělávacího programu Kulinářské umění a soutěže KU Young Chef je:

- Poskytnout žákům gastronomických a hotelových škol profesionální gastronomické vzdělávání, které je připraví na požadavky současné moderní gastronomie.
- Poskytnout profesionální vzdělávání a praktický trénink Kulinářského umění také pro učitele gastronomických a hotelových škol.
- Zlepšit úroveň gastronomického vzdělávání na všech úrovních, od učitelů až k žákům.
- Prezentovat soutěžícím KU Young Chef potenciál a příležitosti v profesionální gastronomii a motivovat je v první fázi jejich kariéry ke sbírání zkušeností od zkušených profesionálů.
- Zorganizovat soutěž pro mladé talentované studenty, kteří chtějí nastartovat úspěšnou kariéru v gastronomii, ve které budou studenti nejen soutěžit ale také se hlavně učit od zkušených a úspěšných šéfkuchařů, svých budoucích kolegů.
- Umožnit mladým talentovaným studentům nastartovat svou kariéru u zkušených profesionálů a perspektivních zaměstnavatelů, kteří je dokáží motivovat k profesionálnímu přístupu a setrvání u oboru.

„Chtěli jsme prostě vytvořit prostředí, ve kterém se talentovaní studenti setkají se zkušenými šéfkuchaři a perspektivními zaměstnavateli a získají možnost konkrétních pracovních nabídek u jednoho z nich. Chceme prostě vytvořit takový každoroční „letní veletrh“ gastronomického talentu a perspektivních zaměstnavatelů / šéfkuchařů / restauratérů, kde se obě skupiny potkají v pozitivním a oboustranně výhodném duchu.“ říká o záměru soutěže KU Young Chef její zakladatel, Jiří Roith.

„Zapojení do vzdělávacího programu Kulinářské umění a soutěže KU Young Chef beru jako naprosto přirozený krok. Předávání našich zkušeností a práce s mladými talenty české gastronomie je téměř naše povinnost. Už se tomu skoro nechce věřit, ale i my jsme byli mladí, a to co dnes umíme nám někdo na naší cestě předal. Celý vzdělávací program Kulinářské umění a soutěž KU Young Chef zavádí do české gastronomie tolik potřebnou profesionalitu a systematickou výuku kulinářských technik, která už od dob Escoffiera funguje ve vyspělém gastronomickém světě. A to prostě podporovat musíme! Učit se zastaralé receptury jako básničku už je naštěstí minulost a je čas posunout se ještě dál k výuce profesionální gastronomie, způsoby směrem na západ běžnými. Děkuji Kulinářskému umění, tedy Jirkovi Roithovi, za obrovský přínos, který jako blesk z čistého nebe vnesl do českého vzdělávacího systému.“ říká Filip Sajler, zakladatel Perfect Canteen.

„Velice nás těší, že můžeme být součástí. Na KU Young Chef se rodí budoucí hvězdy v oboru. Když si uvědomím, že i my jsme se třeba jen malou troškou podíleli na formování jejich schopností a profesionálního směřování, mám z toho velkou radost,“ vysvětluje motivaci společnosti Pavel Staněk, spoluzakladatel společnosti Potten & Pannen – Staněk. Ta do soutěže dodala měděné nádoby Mauviel, které má výsadní postavení v restauracích ověřených michelinskými hvězdami. 9. září budou muset prokázat své dovednosti s malými kuchyňskými elektrospotřebiči italské značky Smeg, jejichž výhradním distributorem v Čechách a na Slovensku je též Staňkova firma. „Mladé talenty si musíme hýčkat. Od začátku by přitom měli být vedeni k tomu, aby vařili jako profesionálové, i když mají před sebou pořád dlouhou cestu. Nikdy není příliš brzy myslet na budoucnost sebe sama, i celého profesního odvětví,“ usmívá se kulinářský guru.

Seznam zapojených šéfkuchařů a šéfcukrářů do KU Young Chef 2020:

Filip Sajler, Martin Staněk, Tomáš Kourek, Radek David, Zdeněk Křížek, Karel Kaše, Pavel Roubíček, Tomáš Kněž, Jakub Kotyza, Jaroslav Švihlík, Martin Hanus, Jan Pýcha, Lukáš Uher, Radek Kotlán, Lukáš Paluska, Jan Horák, Jan Heřmánek, Marek Svoboda, Přemysl Douša, Zdeněk Marcín, Tomáš Konopka, Vojtěch Petržela, Miroslav Kubec, Lucie Průšová, Martin Beránek, Josef Maršálek a Jiří Roith.

Partneři KU Young Chef 2020:

Bidfood ČR, Perfect canteen & catering by Filip Sajler, Kulinářská Akademie Grosseto, Nespresso, Intergast, Hollandia, AKC ČR, Nože DICK – noze.cz, Bonduelle, Premium Gastro, Proficook, Aramark, Avast, Robot coupe, Potten & Pannen – Staněk, Mauviel, Smeg, Photoone Mikuláš Gottwald, O2 Arena, Skupina Příležitosti, Zenova, Monaco International, Kulinářské umění.

Finalisté KU Young Chef 2020:

1. Nominační týden



Martin Havlíček



Vojtěch Prášek



Lukáš Fau



Ondra Kubů



Vojtěch Kalina



Petr Schönfeld

2. Nominační týden



Petr Pech



Hanka Budková



Bára Boháčová



Martin Rožek



Martin Odstrčilík



František Horáček



Více informací a fotek z akce na www.kuyoungchef.cz
a <https://www.facebook.com/kulinarskeumeni.cz>