



Výstaviště Flora
Olomouc

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

Pořádají

GASTRO Olomouc

Olima cup 2023

5. a 6. října 2023

**27. ročník soutěže mladých odborníků
z oblasti gastronomie s mezinárodní účastí**

KUCHAR – KUCHARKA – kadet, junior a senior



Záštity nad soutěží GASTRO Olomouc Olima cup 2023 převzali:

Ing. Josef Suchánek- hejtman Olomouckého kraje

Ing. Václav Stárek– prezident Asociace hotelů a restaurací České republiky

a prezident Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Pořadatel	Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko Moravská střední škola Olomouc Výstaviště Flora Olomouc
Ředitel soutěže	Václav Forman, zástupci Tomáš Hrdý a Bc. Radek Vrána
Odborný garant	Jakub Sedláček, viceprezident AKC ČR pro kuchařskou sekci

Hlavní partneři soutěže	
Ostatní partneři soutěže	

Soutěžní obory	<p>KUCHAR / KUCHARKA – JUNIOR datum soutěže 5. 10. 2023</p> <p>KUCHAR / KUCHARKA - KADET datum soutěže 6. 10. 2023</p> <p>KUCHAR / KUCHARKA - SENIOR datum soutěže 6. 10. 2023</p>
Soutěžící	<p>Kategorie Kuchař junior, 17–23 let</p> <p>Soutěž je určena pro žáky a studenty gastronomických a středních škol s gastronomickými obory, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a soutěžící ze zahraničí.</p> <p>Kategorie Kuchař Kadet, 15-17 let</p> <p>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.</p> <p>Kategorie Kuchař senior, nad 23 let</p> <p>Zaměstnanci hotelů, restaurací, penzionů a dalších gastronomických zařízení</p> <p>Všichni soutěžící předloží při prezenci platný občanský a zdravotní průkaz, 2 x písemnou přípravu + dotazník</p>
Přihláška	<p>Online přihlášku naleznete na stránkách www.akc.cz</p> <p>Počet účastníků je omezen, rozhoduje datum zaslání přihlášky.</p>
Účastnický poplatek	<p>Kuchař kadet: 700,- Kč Kuchař junior: 700,- Kč Kuchař senior: 700,- Kč</p>
Úhrada poplatků	<p>K úhradě účastnického poplatku budete vyzváni tajemnicí AKC ČR paní Romanou Vodičkovou, která Vám na základě Vámi zasláné závazné elektronické přihlášky zašle fakturu.</p> <p>Startovné musí být uhrazeno do 29. září 2023</p> <p>Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštu, doklad o úhradě vložte do přílohy.</p>

Upozornění pro soutěžící	<p>Soutěž se koná v pavilonu C.</p> <p>Areál Výstaviště Flora otevírá bány v 7 hodin ráno, dříve se do areálu nedostanete!</p> <p>Při vjezdu do areálu je třeba počítat s vratnou zálohou za auto (vloni to byla částka 1000 Kč)</p>
Časový harmonogram	<p>Stejný pro všechny kategorie ve dnech 5. a 6. 10. 2023</p> <p>7:00 registrace, odevzdání písemné přípravy, dotazníku 8:00 – 8:30 prohlídka pracoviště a seznámení s pracovištěm 8:45 – 9:00 slavnostní zahájení 9:15 – 17:00 soutěž 17:00 - 17:20 psaní a tisk diplomů 17:20 – 18:00 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>Soutěžící si zajišťují sami</p> <p>Je možné využít zakoupení obědů a pohoštění přímo v soutěžním pavilonu</p> <p>Obědy budou zajišťovat členové AKC ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko ve stánku v pavilonu, kde se koná soutěž. Úhrada v hotovosti na místě.</p>
Informace k soutěži	<p>Ing. Václav Forman Tel: 732 411 034 e-mail: v.for@seznam.cz</p> <p>Tomáš Hrdý Tel: 724 736 991 e-mail: THrdy@seznam.cz</p> <p>Bc. Radek Vrána Tel: 736 275 597 e-mail: radek.vrana@seznam.cz</p>

Gastro Olomouc Olima Cup 2023

Soutěž kuchařů juniorů (věk 17 – 23 let)

Soutěž je hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů.

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 je **KUŘECÍ STEHNO**. Kuřecí stehno bude kalibrované na 230 – 250 g, každý soutěžící obdrží jedno stehno na porci.

Soutěžící musí v časovém limitu připravit a prezentovat **2 druhy tepelné úpravy** (příklad: vaření a pečení nebo sous vide a smažení).

Tuto hlavní surovinu zajistí pořadatel.

Vykostění stehna probíhá v rámci soutěžního času 45 minut.

Povinné suroviny pokrmu:

- **Pancetta plátky Galbani**

Suroviny obdrží soutěžící podle receptury v soutěžní den

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 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.
- 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 mixéru, 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 konvektomatem, vařičem, elektrickou přípojkou, chladícím zařízením a tepelný mostem
- 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**

Mise en place

Základní vývary

- Mohou být součástí mise en place.
- Vývary nesmí být svařeny ani nijak ochuceny.

Zelenina

- Může být očištěná.
- Nesmí být nakrájená, nastrouhaná... (pokud má zelenina semena, může být semen zbavená a v tom případě i rozpůlená – např. dýně).
- Musí být v syrovém stavu.
- Rajčata mohou být spařená a oloupaná.

Zeleninové/ovocné dužiny a pyrė

- Mohou být přivezeny, ale ne redukované, ochucené či zahuštěné. Konečná omáčka nebo coulis se musí připravit na místě.
- Sušené ovoce a zelenina a ovocné či zeleninové prachy jsou povoleny.

Ryby

- Mohou být vykuchané, zbavené šupin.
- Musí být vcelku (ne filetované).

Maso / drůbež

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené.
Vykost'ování kuřecího stehna provádí soutěžící.
- Syrová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Dekorace

- Musí být ze 100% vyrobeny na místě

Vejce

- Mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.

Suché přísady

- Mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Jsou povoleny ochucené oleje a másla (například humrové).

Časový harmonogram

Celkový čas je rozdělen následovně:

15 minut příprava surovin, inventáře, příprava povolených předpřipravených surovin, vykost'ování kuřecích stehen (připravuje soutěžící a 1 komi, kuřecí stehna vykost'uje výhradně soutěžící).

45 minut příprava soutěžního pokrmu soutěžícím.

Výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout před koncem stanoveného časového limitu (60 minut).

Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu.

Po uplynutí 70 minut bude soutěžící diskvalifikován.

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dovezených soutěžícím

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dovezených soutěžícím

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.

Podání protestu:

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.

Ohledně dotazů k soutěži kontaktujte tyto osoby:

Ředitel soutěže

Ing. Václav Forman, předseda AKC ČR, pobočky Severní Morava a Slezsko, tel.: +420 732 411 034, e-mail: v.for@seznam.cz

Jeho zástupci

Tomáš Hrdý z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 724 736 991

Bc. Radek Vrána, z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 736 275 597.

.

Gastro Olomouc – Olima Cup 2023

Soutěž kuchařů kadetů (věk 15 - 17 let)

Soutěž není hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů.

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 nářadí 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 3 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 mixéru, atd.
- 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 konvektomatem, vařičem, elektrickou přípojkou, chladícím a mrazícím zařízením, tepelný mostem
- 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**

Mise en place

Základní vývary

- Mohou být součástí mise en place.
- Vývary nesmí být svařeny ani nijak ochuceny.

Zelenina

- Může být očištěná.
- Nesmí být nakrájená, nastrouhaná... (pokud má zelenina semena, může být semen zbavená a v tom případě i rozpůlená – např. dýně).
- Musí být v syrovém stavu.
- Rajčata mohou být spařená a oloupaná.

Zeleninové/ovocné dužiny a pyrė

- Mohou být přivezeny, ale ne redukované, ochucené či zahuštěné. Konečná omáčka nebo coulis se musí připravit na místě.
- Sušené ovoce a zelenina a ovocné či zeleninové prachy jsou povoleny.

Ryby

- Mohou být vykuchané, zbavené šupin.
- Musí být vcelku (ne filetované).

Maso / drůbež

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené.
Vykost'ování kuřecího stehna provádí soutěžící.
- Syrová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Dekorace

- Musí být ze 100% vyrobeny na místě

Vejce

- Mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.

Suché přísady

- Mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Jsou povoleny ochucené oleje a másla (například humrové).

Časový harmonogram

Celkový čas je rozdělen následovně:

15 minut příprava surovin, inventáře, příprava povolených předpřipravených surovin (připravuje soutěžící a 1 komi, práci s masem provádí výhradně soutěžící).

45 minut příprava soutěžního pokrmu soutěžícím.

Výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout před koncem stanoveného časového limitu (60 minut).

Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu.

Po uplynutí 70 minut bude soutěžící diskvalifikován.

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dovezených soutěžícím

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dovezených soutěžícím

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.

Podání protestu:

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.

Ohledně dotazů k soutěži kontaktujte tyto osoby:

Ředitel soutěže

Ing. Václav Forman, předseda AKC ČR, pobočky Severní Morava a Slezsko, tel.: +420 732 411 034, e-mail: v.for@seznam.cz

Jeho zástupci

Tomáš Hrdý z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 724 736 991

Bc. Radek Vrána, z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 736 275 597.

Gastro Olomouc Olima Cup 2023

Soutěž kuchařů seniorů (věk od 23 let)

Soutěž je hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů.

Do soutěže se může přihlásit každý občan EU a států mimo EU ve věku od 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 je **KUŘECÍ STEHNO**. Kuřecí stehno bude kalibrované na 230 – 250 g, každý soutěžící obdrží jedno stehno na porci.

Soutěžící musí v časovém limitu připravit a prezentovat **2 druhy tepelné úpravy** (příklad: vaření a pečení nebo sous vide a smažení).

Tuto hlavní surovinu si zajistí pořadatel.

Vykostění stehna probíhá v rámci soutěžního času 45 minut.

Povinné suroviny pokrmu:

- **Pancetta plátky Galbani**

Suroviny obdrží soutěžící podle receptury v soutěžní den

Informace pro soutěžící:

Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování mletého 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 soutěžíc
- nezapomenout 3 talíře na prezentaci pro hodnotící komisaře a 1 talíř s popisky pokrmu na prezentaci na stůl
- 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 mixéru, 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 konvektomatem, vařičem, elektrickou přípojkou, chladícím a mrazícím zařízením, tepelný mostem
- 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**

Mise en place

Základní vývary

- Mohou být součástí mise en place.
- Vývary nesmí být svařeny ani nijak ochuceny.

Zelenina

- Může být očištěná.
- Nesmí být nakrájená, nastrohaná... (pokud má zelenina semena, může být semen zbavená a v tom případě i rozpůlená – např. dýně).
- Musí být v syrovém stavu.
- Rajčata mohou být spařená a oloupaná.

Zeleninové/ovocné dužiny a pyrė

- Mohou být přivezeny, ale ne redukované, ochucené či zahuštěné. Konečná omáčka nebo coulis se musí připravit na místě.
- Sušené ovoce a zelenina a ovocné či zeleninové prachy jsou povoleny.

Ryby

- Mohou být vykuchané, zbavené šupin.
- Musí být vcelku (ne filetované).

Maso / drůbež

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené.
Vykostňování kuřecího stehna provádí soutěžící.
- Syrová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Dekorace

- Musí být ze 100% vyrobeny na místě

Vejce

- Mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.

Suché přísady

- Mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Jsou povoleny ochucené oleje a másla (například humrové).

Časový harmonogram

Celkový čas je rozdělen následovně:

15 minut příprava surovin, inventáře, příprava povolených předpřipravených surovin, vykost'ování kuřecích stehen (připravuje soutěžící a 1 komi, kuřecí stehna vykost'uje výhradně soutěžící).

45 minut příprava soutěžního pokrmu soutěžícím.

Výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout před koncem stanoveného časového limitu (60 minut).

Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu.

Po uplynutí 70 minut bude soutěžící diskvalifikován.

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dovezených soutěžícím

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dovezených soutěžícím

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.

Podání protestu:

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.

Ohledně dotazů k soutěži kontaktujte tyto osoby:

Ředitel soutěže

Ing. Václav Forman, předseda AKC ČR, pobočky Severní Morava a Slezsko, tel.: +420 732 411 034, e-mail: v.for@seznam.cz

Jeho zástupci

Tomáš Hrdý z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 724 736 991

Bc. Radek Vrána, z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 736 275 597.

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:
