



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
reprezentuje • vzdělává • spojuje



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2023



16.–17. května 2023

Plzeňský Prazdroj, Plzeň





Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR

BIDFOOD CUP 2023

Bidfood

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

společně s našimi partnery jsme pro vás připravili další ročník nejprestižnější gastronomické soutěže pro mladé talenty středních gastronomických škol a učilišť GASTRO JUNIOR 2023. Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro tento ročník aktualizovala pravidla, která odráží současné gastronomické trendy a vychází z našich zkušeností získaných členstvím ve Světové asociaci kuchařů (WACS).

Soutěžení studentů a studentek nemá za cíl vytvářet profesní rivalitu, ale je oslavou našeho krásného řemesla. Utužuje naši komunitu a rozvíjí dovednosti nastupující generace kuchařů, kuchařek a cukrářů a cukrářek.

Těšíme se na Vás!

Miroslav Kubec
prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR



Místo	16.–17. května 2023 Plzeňský Prazdroj, Plzeň 7 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Čas	Pro soutěžící bude otevřeno: 7 ⁰⁰ –18 ⁰⁰ hodin Pro návštěvníky bude otevřeno: 9 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Registrace	Na soutěž se prosím registrujte vyplněním registračního formuláře na webových stránkách www.akc.cz . Registrace končí 19. dubna 2023 . Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 19. dubna (včetně) 2023 emailem na adresu tajemnice@akc.cz .
Registrační poplatek	Každý soutěžící musí uhradit poplatek: nečlenové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 1 000 Kč členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 500 Kč Společně s potvrzením přijetí registrace vám budou zaslány platební podklady k úhradě registračního poplatku. Platbu bude možné provést kartou nebo převodem na účet pod přiděleným variabilním symbolem. Kontaktní email soutěže je tomas.popp@akc.cz . Na tento email můžete zasílat vaše dotazy.
Online seminář	Pro všechny finalisty a finalistky soutěže pořadatel zajistí online seminář, na kterém budou informováni o detailech hodnocení soutěžního úkolu.
Vyhlášení vítězů	Závěrečný ceremoniál se uskuteční 17. května v 17 ⁰⁰ hodin v soutěžní hale Plzeňského Prazdroje (Plzeň).
Kdo může soutěžit?	Soutěž je otevřena pro všechny kuchaře / kuchařky a cukráře / cukrářky do 21 let věku. Soutěžící musí být zároveň studentem maximálně čtvrtého ročníku střední odborné gastronomické školy nebo odborného učiliště. Soutěžit lze jako reprezentant školy, nebo jako jednotlivec splňující výše stanovená pravidla. Každý soutěžící musí mít k dispozici i další osobu, která bude umývat nádobí v průběhu soutěže (nesmí být starší 21 let věku) a zároveň musí být student / studentka střední gastronomické odborné školy nebo učiliště. Tato osoba se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě kuchařských a cukrářských soutěžních úkolů! Může se však podílet na úklidu kuchyně v průběhu soutěžního úkolu i po jeho skončení. Tento člen týmu musí být odlišen (oděvem, pokrývkou hlavy nebo jinak viditelně) od soutěžícího, který bude připravovat soutěžní úkol.
Předepsané oblečení soutěžících	Všichni soutěžící musí být oblečeni v kuchařském oděvu – rondon, černé kalhoty, černá obuv, kuchařská čepice (dodá pořadatel). Naopak pomocník pro umývání nádobí musí být svým oděvem odlišen od zbytku týmu.



Dvě kola soutěže

Soutěžní úkol má dvě fáze.

Korespondenční kolo

- Představení soutěžícího / soutěžící s fotografií soutěžícího / soutěžící (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Technologický postup přípravy výrobků.
- Kalkulace 4 porcí talířového dezertu (receptury bez nákladů) – cukrář.
- Kalkulace 4 porcí soutěžního pokrmu (receptury bez nákladů) – kuchař.
- Fotografie výrobků (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Kontaktní údaje soutěžního týmu (e-mail, telefon).

Vaše práce zasílejte e-mailem na tajemnice@akc.cz, do předmětu e-mailu uveďte: **Gastro junior 2023**.

Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje 20 kuchařů / kuchařek a 20 cukrářů / cukrářek. Vybere je odborná mezinárodní porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Světové asociace kuchařů. Finalisté budou **16. a 17. května 2023** před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti FAGOR Professional.

Soutěžní kuchyně

Kuchyně budou profesionálně zařízeny a technologicky vybaveny společností FAGOR Professional a společností CESK. Přesný plánec kuchyně a cukrářských studií (včetně popisu technologií) je přílohou propozic. Soutěžící si mohou přivést vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 KWh příkonu).

SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR KUČAŘ

Hlavní chod

Připravte hlavní chod z **jehněčího hřebínku** (dodavatelem je společnost Bidfood, katalogové číslo: 719302) nebo **vepřové pečeně** plemene Duroc (dodavatelem je společnost Bidfood, katalogové číslo: 710808)

Pokrm musí být volně inspirovaný tradičními národními chutěmi v souladu s Czech Specials. Doplňte ho vhodnou přílohou a dalšími jedlými prvky dle vlastního uvážení a zároveň dle aktuálních výživových a kulinářských trendů (sezónnost, lokální suroviny...).

Příprava menu

Na přípravu **4 porcí** soutěžního pokrmu má soutěžící **60 minut**.



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.
- Surová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Dekorace

- Musí být ze 100 % vyrobeny na místě

Vejsce

- 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

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 dodaných pořadatelem. Pro letošní ročník byl vybrán talíř OPTIMO mělký z portfolia společnosti Sving (foto najdete v příloze propozic).
Použití vlastního porcelánu nebude ve finálové části povoleno.

SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR CUKRÁŘ



Talířový dezert

Připravte 4 porce talířového dezertu prodejného v restauraci jako součást tříhodového menu nebo samostatně.

Jako povinné suroviny použijte **čokoládu Callebaut** a **pyré Ponthier**, vše od partnera soutěže Almeco s.r.o.

- Při přípravě dezertu předvedte různé prvky cukrářské techniky.
- Kombinujte textury.
- Dezert musí být připravený tak, aby byl prodejný v restauraci.
- Dezert musí obsahovat alespoň 3 hlavní složky (jedna z těchto složek musí být podávána chlazená nebo zmrazená):
 - espuma
 - křupavá složka dezertu
 - čokoládová dekorace

Chuťové kombinace

Soutěžící si musí před korespondenčním kolem vybrat jednu z těchto chuťových kombinací:

- **Mango – maracuja – mléčná čokoláda** (pyré mango, pyré maracuja, čokoláda 823)
- **Citron – pistácie – bílá čokoláda** (pyré citron, čokoláda Velvet)
- **Meruňka – pekanové ořechy – karamelová čokoláda** (meruňkové pyré, čokoláda Gold)
- **Třešeň – višň – hořká čokoláda** (třešňové pyré, čokoláda 811)

Zvolená chuťová kombinace bude dominantní chuťovou kombinací talířového dezertu. Neznamená to však, že nesmíte ke zmíněné kombinaci použít další příchuť.

Příprava cukrářských výrobků

Na přípravu **4 porcí** talířového dezertu má soutěžící **60 minut**.

Mise en Place

- Sušené ovoce a/nebo ovocný prach můžete mít připravené.
- Veškeré suroviny mohou být předem odváženy a odměřeny, uzavřené v krabičkách.
- Sněhové pusinky / makronky lze přivést připravené. Korpusy lze přivést upečené, ale nesmí být nakrájené.
- Pokud chcete péct korpus v monoporcových formičkách, je nutné jej péct na místě.
- Základ na zmrzlinu si můžete přivést hotový (na místě bude k dispozici výrobek zmrzliny).
- Základní těsta, např. listové těsto / sablé / linecké lze přinést připravené, vyválené, nesmí však být vykrájené či upečené (crumble a všechny typy drobenek se dělají na místě).
- Ovocné dužiny či ovocná pyré lze přivést, ale ne v podobě hotové omáčky.
- Glazé je možné přivést hotové.
- Potravinářská barviva, oxid titaničitý, třpytky, zlatý prach nejsou povoleny
- Všechny ozdoby musí být ze 100% připraveny ve studiu.
- Cukr může být rozpuštěný a barvený, ale nesmí být natahovaný / vytahovaný.
- Čokoládu musíte temperovat na místě.
- Povoleny jsou ochucené oleje a másla.
- Vejce mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.

Časový harmonogram

Talířový dezert – výdej musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (60 minut)

Servírování

Výdej talířových dezertů bude probíhat na talířích dodaných pořadatelem. S jejich vzhledem budou finalisté před finálovým kolem seznámeni.



Kritéria hodnocení pro korespondenční část

1. Celkový dojem, kreativita, novátorství.
2. Složení receptury, pracovní postup.
3. Ekonomické hledisko, náročnost surovin.
4. Vypracování kalkulace (receptury bez nákladů).
5. Kvalita fotografií pokrmů a týmu.

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola:

20 kuchařů / kuchařek + 2 náhradníci, – tohle jsem doplnila, je to pro obě soutěže?
20 cukrářů / cukrářek + 2 náhradníci.

Praktická část finále

Průběh finálového kola budou hodnotit 2 poroty.

Technická porota

Bude hodnotit převážně praktické dovednosti soutěžících na jejich pracovišti a bude znát i jejich výrobky. Důraz bude kladen i na hygienická kritéria přípravy pokrmů. Hodnoceno bude i třídění odpadu, ekonomika práce.

Degustační porota

Bude senzorycky a chuťově hodnotit anonymní výrobky.

Kritéria hodnocení praktické části finále

Technická porota

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí).
2. Provádění základních kuchařských a cukrářských 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.

Degustační porota

1. Prezentace, kreativita.
2. Používání moderních pracovních postupů, kuchařských a cukrářských technik.
3. Způsob podávání a celkový dojem.
4. Použití povinných surovin.
5. Chuť.

Způsob bodování (max. bodové zisky dle kritérií)

▪ Mise en place _____	5 bodů
▪ Hygiena a šetření potravinami _____	10 bodů
▪ Správná odborná příprava _____	20 bodů
Pracovní dovednosti	
Techniky	
Pracovní postup	
▪ Servis _____	5 bodů
▪ Prezentace _____	10 bodů
▪ Chuť _____	50 bodů
CELKEM _____	100 bodů



Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2023
Bidfood

Hodnocení

1. místo

Titul „Gastro junior 2023 (kuchař / cukrář)“ + pohár + diplom + věcné ceny

2. místo

diplom + věcné ceny

3. místo

diplom + věcné ceny

Ostatní účastníci finále budou uvedeni podle abecedního pořadí. Obdrží diplom za účast ve finále soutěže „Gastro junior roku 2023“.

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 Almeco, jejichž prostřednictvím mohou být 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.

Hrazení nákladů

Z účasti v písemné a finálové části soutěže **nevzniká** jakýkoliv nárok na hrazení nákladů.

Další ustanovení

Spolupracovníci přímo se podílející na organizaci této soutěže z Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pracovníci společnosti Bidfood Czech Republic a FAGOR Professional jsou z účasti v samotné soutěži vyloučeni.

Ze strany organizátora nesmí být vedena o této soutěži žádná jiná informativní korespondence. Pravidelně budou publikovány nejčastější dotazy a odpovědi (FAQ)

Ocenění prací odbornou porotou je konečné a vymáhání změn či cen právní cestou je vyloučeno. Veškeré změny v průběhu soutěže jsou vyhrazeny.

Kontaktní údaje

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Tomáš Popp

manager Asociace kuchařů a cukrářů ČR

e-mail: tomas.popp@akc.cz

#asociacekucharu | #akccr | @akc.cr | www.akc.cz

Generální partneři



Partneři



Mediální partneři



TRADE & MARK CREATIVE

gastro report
& minutka

café & patisserie