



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky,
regionální pobočka Šumava

17. ročník soutěže ČESKÝ KAPR – na téma

Český kapr v moderní úpravě

Národní zemědělské muzeum Praha
22. – 23. listopadu 2023

Soutěž se koná
pod záštitou ministra
zemědělství Zdeňka Nekuly.



Generální partneři



#asociacekucharu

#akccr

@akc.cr

www.akc.cz

PRAVIDLA SOUTĚŽE A PODMÍNKY PRO ÚČAST V SOUTĚŽI

Do soutěže se mohou přihlásit všichni profesionální kuchaři a kuchařky v kategorii SENIOR a žáci a studenti HŠ, SOŠ a SOU včetně nečlenů AKC ČR, jejichž věk v den finále nepřesáhne 23 let (narození do 24. 11. 1999) v kategorii JUNIOR.

Závaznou přihláškou pro danou kategorii je nutné zaslat do 15. 10. 2022 v elektronické podobě na adresu slui@email.cz.

Soutěž se skládá ze dvou částí:

1. Korespondenční část

- Soutěžící zašle vyplněnou přihlášku, zpracované kalkulace, technologické postupy a fotografii pokrmu.
- **Uzávěrka korespondenční části je 15. 10. 2023.**
- O postupu do finále budou soutěžící informováni telefonicky a písemně do 10. 11. 2023.
- Startovné 1 000 Kč vč. DPH (pro člena AKC) zaplatí vybraní finalisté na místě.
Startovné 1 500 Kč vč. DPH (pro nečlena AKC) zaplatí vybraní finalisté na místě.

2. Praktická část

- Do finále postoupí 10 juniorů a 10 seniorů z korespondenční části.
- 10 juniorů – losování pořadí proběhne v úterý 22. 11. 2023.
- 10 seniorů – losování pořadí proběhne ve středu 23. 11. 2023.

Zadání soutěžního výrobku

Hlavní jídlo s přílohou na 4 porce s použitím dominantní suroviny (filet z kapra s kůží, neprokrájený!). Nutno použít aspoň 150 g filetu z kapra. Jídlo lze doplnit i jinou rybou nebo masem. Váha jedné porce masa nepřesáhne 200 g.

Dále je třeba použít aspoň jednu surovinu od firmy BONDUELLE:

- Kukuřice zrna mražená
- Černý kořen
- Cizrna

Ohledně surovin na zkoušky volejte p. Lukáše Uhra. Předá vám kontakt na vašeho obchodního zástupce.

e-mail: lukas.uher@bonduelle.com

telefon: +420 773 772 959

Hlavní suroviny na finále dodá pořadatel soutěže podle kalkulace pokrmu.

Korespondenční část

- Soutěžící vypracuje materiálovou kalkulaci na 4 porce (pro talířové podávání) s fotografií hlavního jídla na bílém porcelánu.
- Účastníci finále musí připravit hlavní jídlo shodné s jídlem prezentovaným v prvním kole.

Praktická část

Každý soutěžící musí mít k dispozici v obou kategoriích i další osobu, která bude umývat nádobí. Tato osoba se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě pokrmu, může se však podílet na úklidu kuchyně v průběhu soutěže i po jejím skončení. Tento člen týmu musí být odlišen pracovním oděvem.

- Vyhotovení 4 porcí pokrmu včetně přílohy před veřejností.
- Časový limit na přípravu a výrobu soutěžního výrobku včetně výdeje je 1 hodina.
- Prezentace na jednotném porcelánu (talíř OPTIMO průměr 29 cm z protfolia společnosti Sving), který dodá pořadatel.
- Suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám, dominantní surovina bude přidělena na místě.
- Soutěžící je povinen přivést si veškeré pracovní pomůcky.

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 rozpuřená – např. dýně).
- Musí být v syrovém stavu.
- Rajčata mohou být spařená a oloupaná.

Zeleninové/ovocné dužiny a pyré

- 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 (nefiletované).

Maso/drůbež

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené.
- 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).

Technologie

- 6x indukce
- 1x konvektomat (1/1 GN)
- 1x šokový zchlazovač
- 6x chladicí šuplík
- 1x vakuovací stroj



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 65 minut bude soutěžící diskvalifikován.

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

Ceny

Po sečtení výsledků porotou budou vyhlášeny výsledky soutěže a předány ceny vítězům. Vítězem se stane soutěžící, který získá největší počet bodů po sečtení bodových hodnocení od všech porotců.

Vyhodnocení odbornou porotou je konečné a závazné. Vymáhání výher právní cestou je vyloučeno.

Fotografie a kalkulace jídel jsou plně k dispozici pořadateli soutěže.

Vyhodnocení

1. místo: pohár, diplom, věcná cena

2. místo: pohár, diplom, věcná cena

3. místo: pohár, diplom, věcná cena

S případnými dotazy se obraťte na pana Pítru, telefon: +420 606 244 780, e-mail: sumava@akc.cz, slui@email.cz.

Soutěž se koná pod záštitou
ministra zemědělství Zdeňka Nekuly.



Generální partneři



Partneři



Mediální partneři

