



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
reprezentuje • vzdělává • spojuje



KUCHAŘKA ROKU
VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ
2023

Nejlepší kuchařka/kuchař roku 2023 ve společném stravování

26. října 2023

MAKRO AKADEMIE

makro



PROPOZICE SOUTĚŽE

Asociace kuchařů a cukrářů ČR vyhlašuje 6. ročník soutěže pro kuchařky a kuchaře z mateřských škol, základních škol, středních škol, nemocnic, léčebných zařízení, lázní, domovů seniorů atd.

Kategorie

- Svačinky pro děti od 3 do 6 roků
- Pokrm pro mládež od 11 do 18 roků
- Bezmasý rostlinný pokrm
- Racionální pokrm pro nemocné a seniory

Motto soutěže

KREATIVITA, KTERÁ CHUTNÁ

Soutěž je určena

Odvážným kuchařkám a kuchařům z provozoven společného stravování, kteří chtějí představit moderní, chutné a zdravé pokrmy v duchu zadání pro jednotlivé kategorie.

Forma soutěže

Soutěž je dvoukolová:

1. Korespondenční kolo je od 11. 4. 2023 do 15. 9. 2023.
2. Praktické finálové kolo se uskuteční 25. 10. – 26. 10. 2023, zúčastní se 5 nejlepších z korespondenčního kola z každé kategorie.



SVAČINKY PRO DĚTI OD 3 DO 6 ROKŮ (2 slané a 1 sladká)

KREATIVITA BEZ HRANIC v moderní a zdravé úpravě aneb
startujeme chutě nejmladší strávníkům.

Povinné suroviny

- První slaná svačinka: **TARTIMALIN SMETANOVÝ SÝR**
- Druhá slaná svačinka: **ČERSTVÁ ŘEPA**
- Sladká svačinka: **SELSKÝ JOGURT BÍLÝ KUNÍN**

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Soutěž je určena pro dvoučlenné týmy.
2. Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii. Odkaz na přihlašovací formulář: www.akc.cz/article.php?id=134
3. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie jednotlivých svačinek.
4. Svačinky musí být nanormovány na 10 porcí v hrubé váze pro věkovou kategorii 3–6 roků dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů. **Normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
5. Svačinky musí být připraveny v duchu výživových doporučení pro danou věkovou kategorii.
6. Průměrná cena za potraviny na přípravu jedné kompletní svačinky nesmí překročit 15 Kč
7. Svačinky mají být moderní, chutné, pestré a zdravé.
8. U soutěžních svačinek musí být reálná příprava a výdej pro více jak 20 porcí.
9. Svačinky se prezentují bez nápoje.

POKRM PRO MLÁDEŽ OD 11 DO 18 ROKŮ

POKRM NA VIDLIČKU v moderní a zdravé úpravě aneb jeden jídelní
inventář je IN.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm v obědovém menu.**
2. **Povinnou hlavní surovinou je MLETÉ HOVĚZÍ MASO Z PRODUKCE FARMY ČEČKOVICE (hovězí krk), na jednu porci maximálně 100g.**
3. Soutěž je určena pro dvoučlenné týmy (může se přihlásit i jednotlivec).
4. Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii. Odkaz na přihlašovací formulář: www.akc.cz/article.php?id=134
5. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie pokrmu.
6. Pokrm musí být nanormován na **10 porcí v hrubé váze** pro věkovou kategorii strávníků 11–18 roků dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů. **Normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
7. Pokrm musí být připravený v duchu výživových doporučení pro danou věkovou kategorii.
8. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 50 Kč.
9. Pokrm má být atraktivní, chutný a zdravý.
10. U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.



BEZMASÝ ROSTLINNÝ POKRM

POKRM, KTERÝ NADCHNE v moderní a zdravé úpravě aneb i konvenční strávnick bude nadšený.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm v obědovém menu pro dospělého strávnicka**.
2. **Povinnou hlavní surovinou je TOFU NATURÁLNÍ LUNTER, na jednu porci maximálně 150 g.**
3. **Není povolena žádná živočišná surovina.**
4. **Soutěž je určena pro jednotlivce.**
5. **Každý soutěžící vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.**
Odkaz na přihlašovací formulář: www.akc.cz/article.php?id=134
6. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie pokrmu.
7. Pokrm musí být nanormován na **10 porcí v hrubé váze, normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
8. Váha jedné porce odpovídá danému provozu, který se se přihlašuje do soutěže.
9. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 50 Kč.
10. Pokrm má být atraktivní, chutný a zdravý.
11. U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.

RACIONÁLNÍ POKRM PRO NEMOCNÉ A SENIORY

KLASIKA v moderní a zdravé úpravě aneb jídlo které, nadchne nemocné a seniory.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm v obědovém menu**.
2. **Pokrm je vhodný pro osoby, které nepotřebují přísné dietní omezení, jedná se o tzv. dietu č. 3.**
3. **Povinnou hlavní surovinou je MLETÉ HOVĚZÍ MASO Z PRODUKCE FARMY ČEČKOVICE (hovězí krk), na jednu porci maximálně 150 g.**
4. **Soutěž je určena pro jednotlivce.**
5. **Každý soutěžící vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.**
Odkaz na přihlašovací formulář: www.akc.cz/article.php?id=134
6. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie pokrmu.
7. Pokrm musí být nanormován na **10 porcí v hrubé váze, normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
8. Váha jedné porce odpovídá danému provozu, který se se přihlašuje do soutěže.
9. **Pokrm musí být připravený v duchu výživových doporučení pro prezentovanou kategorii.**
10. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 60 Kč.
11. Pokrm má být atraktivní, chutný a zdravý.
12. U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.



Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



KUCHAŘKA ROKU
VE SPOLEČNÉM STRAVOVÁNÍ
2023

KRITÉRIA PŘI HODNOCENÍ KORESPONDENČNÍHO KOLA SOUTĚŽE

- Vzhled
- Vhodná kombinace surovin
- Pracnost
- Moderní technologická úprava
- Nutriční hodnota ve vztahu ke zdravému stravování
- Kreativita + nápad
- Atraktivnost pro danou kategorii strážníků
- Dodržení finančního limitu
- Sezónnost ve vztahu k finálovému kolu, které bude 26. 10. 2023

Mnoho skvělých kulinářských nápadů Vám přeje za AKC ČR!

Ředitel soutěže Ing. Zdeněk Hladík
telefon: +420 602 451 803
e-mail: zdenek.hladik@countrylife.cz

Generální partner

makro

Partneři



Jidelny.cz



ALMECO

#Visit
Czechia



CALLEBAUT®

SWIG



ČESK



Gastrojobs.cz



Mediální partneři



gastro report
& minutka

café &
patisserie