

XXVI. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí

# Gastro Hradec Culinary Cup 2024

18. 4. 2024 Městský stadion v Hradci Králové

soutěž otevřená pro návštěvníky od 9.00 – do 18.00 hod.,

pořádá AKC ČR pobočka východní Čechy

za podpory statutárního města Hradce Králové, Královéhradeckého kraje a AKC České republiky



## Gastro Hradec je soutěž,

která je již 26 let mezinárodním svátkem kuchařů, cukrářů a všech milovníků moderní i tradiční gastronomie. 16. rokem je udělován titul Mistr ČR kuchař a cukrář. Velice nás těší zájem veřejnosti, i Vy jste srdečně zváni. Prožijete s námi zajímavý den s bohatým programem. Budete mít možnost shlédnout výstavní exponáty od více jak 200 soutěžících v mnoha kategoriích. Jistě Vás zaujme expozice dle historických receptur od naší Staré gardy. Vaše chuť rozhodne o vítězné polévce v soutěži Chuť Česka. Atraktivní je výroba Carvingu v časovém limitu přímo před Vašimi zraky. V letošním roce jsou zařazeny nové soutěže v „živém vaření“. V programu nechybí vystoupení našich předních, mediálně známých, odborníků. Určitě je na co se těšit, přijďte si zasoutěžit či podpořit své známé nebo se jen podívat a potěšit z krásných soutěžních výrobků od soutěžících ze všech koutů České republiky i okolních států. Těšíme se na Vás. Informace, soubory ke stažení a přihlášky najdete na: [www.akc.cz](http://www.akc.cz) a [www.gastrohradec.cz](http://www.gastrohradec.cz)

Tradiční soutěže s mezinárodní účastí	Soutěže pro každého, pro jednotlivce i kolektivy
<b>Kuchař</b>	
<b>Kuchař junior - do 23 let</b>	<b>Chuť Česka - soutěž o nejlepší Bramborovou polévku</b>
<b>Kuchař kadet – GastroJobs Cup – do 18 let</b>	
<b>Cukrář</b>	
<b>Cukrář junior - do 23 let</b>	
<b>Cukrář kadet – GastroJobs Cup – do 18 let</b>	
<b>Umělecké kategorie:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kuchař a Cukrář umělec junior/senior</li><li>• Kuchař a cukrář artista junior/senior</li></ul>	<b>Novinky letošního ročníku:</b> <b>Novinkou letošního ročníku budou nové studentské soutěže v „živém vaření“.</b> Postavíme kuchyňská studia, která budou splňovat soutěžní standardy, abychom měli pro soutěžící regulérní podmínky. Soutěže jsou připraveny pro juniory do 21 let. Soutěžit se bude v oboru <b>Kuchař live a Cukrář live</b>
<b>Carving – vyřezávané ovoce a zelenina:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kompozice na volné téma</li><li>• Limit – živé soutěže v časovém limitu 180 minut, 90 minut a 30 minut</li><li>• Start – začátečníci</li></ul> <b>Podrobné propozice – Příloha č. 3 Carving</b>	<b>Novinka letošního ročníku:</b> <b>Soutěž Pekař - pro juniory do 23 let</b>  2 soutěžní kategorie: Pekař - P/V - Vánočka, vánočkové tvary Pekař - P/K - Koláče s náplní
<b>Novinka letošního ročníku:</b> <b>Junior beer competition CBA – Votrok Cup 2024</b>  Soutěž v čepování piva. Sekce Czech Beer Specialist vznikla v rámci České barmanské asociace především z potřeb prezentace piva jako českého národního nápoje a prosazování kulturní tradice českého ležáku.	<b>Podrobné propozice:</b> Příloha č. 1 - Kuchař live Příloha č. 2 - Cukrář live Příloha č. 3 - Pekař

## Důležité organizační informace pro všechny soutěžní kategorie:

- ✓ Datum konání: **18. duben 2024**
- ✓ Místo konání: **Hradec Králové, Městský stadion (Malšovická aréna)**
- ✓ Pořádá: **AKC ČR pobočka východní Čechy**
- ✓ **Městský stadion je otevřeno pro soutěžící od 5.00 – 19.30 hod.**
- ✓ **Parkování – celodenní parkování přímo u stadionu**
- ✚ **Přihlášky:** vyplňte na [www.akc.cz](http://www.akc.cz) v termínu **od 15. 1. 2024 do 29. 3. 2024**
- ✚ **Startovné:** na základě zaslané přihlášky Vám bude vystavena faktura,  
kterou pošleme e-mailem, až pak podle faktury, prosíme, platbu uhradte.  
**POZOR - neposílejte platbu za startovné před obdržením faktury, děkujeme.**
- ✚ Soutěžící ze zahraničí mají možnost platit na místě v den soutěže u prezence – uveďte v přihlášce
- ✚ **Potvrzení o platbě Vám bude posláno e-mailem na adresu z přihlášky**
- ✚ **Výše startovného** je uvedena u každé soutěžní kategorie  
*pokud 1 soutěžící soutěží ve více kategoriích, za každou další připlácí 300,- Kč*  
*věkové kategorie: SENIOR = nad 23 let, JUNIOR = do 23 let, KADET = do 18 let*
- ✚ **V ceně startovného 800,- je zahrnuto:** 2 vstupenky, 2 x snídaně, 1 x oběd, diplom, věcná cena malá  
+ pro oceněné medaile, poháry, věcné ceny velké
- ✚ **Odhlášky:** Nemůžete-li se z jakéhokoliv důvodu zúčastnit, odhlaste se, aby Váš stůl nezůstal prázdný.  
**Při odhlášení 17. 4. do 16.00 hod vracíme startovné.** (sms 603933901 - Vaše soutěžní číslo a jméno.)
- ❖ **Vaše soutěžní číslo** - po obdržení Vaší přihlášky a startovného Vám e-mailem zašleme týden před soutěží podrobné informace k organizaci soutěže a **Vaše soutěžní číslo, pokud tyto informace neobdržíte, prosíme, kontaktujte nás na [gastrohradec@seznam.cz](mailto:gastrohradec@seznam.cz), dohledáme, napravíme, děkujeme.**
- ❖ **Vaše jmenovka k soutěžním výrobkům** – bude připravena jednotná od pořadatele,  
**pozorně vyplňte přihlášku**, údaje jsou použity pro tisk jmenovky i diplomu a pozdější informace pro média.
- ❖ **Jmenovku si zkontrolujte** – pokud dojde k chybě, nahlaste nám do 14.00 na tel. č. 603933901 – jmenovku přepíšeme a opravíme v tabulkách, děkujeme ☺
- ❖ **Popisky k soutěžním výrobkům** si zajišťujete sami, nesmí obsahovat jméno ani školu, hotel ...  
**Ve výzdobě výrobků nesmí být před hodnocením soutěžní komisí použita jména soutěžících, loga škol nebo firem**, ta se doplňují až v 10.15 hod., **až po zhodnocení soutěžní komisí**
- ❖ **Velikost soutěžního prostoru** zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem  
*pokud je Vás víc z jedné školy či organizace, připravujeme 1 společný stůl,*  
*pokud máte speciální požadavky, uveďte do přihlášky,*  
*pořadatel může pozměnit rozměry stolů podle organizačních možností.*
- ✓ **Vyhlášení výsledků** – soutěžící přebírají ocenění v profesním oblečení !!!
- ✓ **Sklízení soutěžních exponátů proběhne až po ukončení celého vyhlášení !!! po 18.00 hod.**
- ❖ **Soutěž je otevřená pro veřejnost od 9.00 do 18.00 hod, soutěžní exponáty od 10.30 – do 18.00 hod.**
- ❖ Prodej vstupenek pro návštěvníky je od 9.00 hod. do 16.30 hod. – jednotné vstupné 100,- Kč  
(na 30 vstupenek 2x zdarma)
- ❖ **hromadné objednávky vstupenek:** [gastrohradec@seznam.cz](mailto:gastrohradec@seznam.cz), nebo sms: 603933901 do 15. 4. 2024  
v předmětu uveďte: **vstupenky.**
- ❖ **Veškeré informace najdete na [www.gastrohradec.cz](http://www.gastrohradec.cz).**

## SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: KUČAŘ, KUČAŘ JUNIOR, KUČAŘ KADET

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol	startovné	Soutěžní prostor
<b>SENIOR</b> nad 23 let	<b>K/S</b>	<b>Kuchař senior</b> - Čtyři druhy finger food po 5 kusech, 1ks 10 – 20g , z toho dva druhy teplé a dva druhy studené + vzorový talíř s 1 porcí (od každého druhu jeden ks). Menu pro jednu osobu o 5 chodech, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci včetně dezertu.	<b>800,-</b>	Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.
<b>JUNIOR</b> do 23 let	<b>K/J</b>	<b>Kuchař junior</b> - Menu pro jednu osobu o 4 chodech, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci včetně dezertu.	<b>800,-</b>	Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.
<b>KADET</b> do 18 let	<b>K/K</b>	<b>Kuchař kadet</b> - GastroJobs Cup - - Menu pro jednu osobu o 3 chodech, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci. (předkrm studený nebo teplý, hlavní chod, dezert nebo polévka)	<b>800,-</b>	Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.

## SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: CUKRÁŘ , CUKRÁŘ JUNIOR, CUKRÁŘ KADET

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol	startovné	Soutěžní prostor
<b>SENIOR</b> nad 23 let	<b>C/S</b>	<b>Cukrář senior</b> - Mísa Petit Fours - 4 druhy po 5 kusech (celkem 20ks + 4ks k rozkrojení). Každý Petit fours musí mít rozdílnou náplň, charakter a přípravu, od každého druhu musí být jeden kus k nahlédnutí, rozkrojení a degustaci. 4 různé restaurační moučníky po jedné porci.	<b>800,-</b>	Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.
<b>JUNIOR</b> do 23 let	<b>C/J</b>	<b>Cukrář junior</b> - Slavnostní 2 dorty na rozdílné téma bez centrální ozdoby (o velikosti 12porcí), z toho 1 dort s výkrojím k nahlédnutí a degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé.	<b>800,-</b>	Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.
<b>KADET</b> do 18 let	<b>C/K</b>	<b>Cukrář kadet</b> - GastroJobs Cup - Slavnostní dort (o minimální váze 2kg), maximální výška výrobku 60 cm, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé.	<b>800,-</b>	Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.

Orientační časový plán stejný jako u ostatních soutěží (podrobný časový plán obdržíte v odpovědi).

**Přihlášku vyplňte na [www.akc.cz](http://www.akc.cz) od 15. 1. do 29. 3. 2024**

**Hodnocení soutěžních výrobků** - každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek ze 4 pohledů:

	hledisko	upřesnění	bodový rozsah
a.	Prezentace	využití inventáře, prostoru a doplňků	0 až 25 bodů
b.	Sestavení	skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 až 25 bodů
c.	Odborná příprava	preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 až 25 bodů
d.	Aranžmá, podávání	nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0 až 25 bodů
Celkem:			0 až 100 bodů

## SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: KUCHARŠKÁ A CUKRÁŘSKÁ ARTISTIKA – senior a junior

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol stejný pro seniory i juniory „KUCHAŘ a CUKRÁŘ ARTISTA“	startovné	Soutěžní prostor								
<b>SENIOR</b> nad 23 let	<b>KCA</b>	<p>Exponáty jsou sochy a jiné skulptury vyrobené z margarínu, ledu, sýru, čokolády, perníku, marcipánu, taženého a foukaného cukru, isomaltu a jiných jedlých modelovacích hmot nebo jiného slaneého pečiva.</p> <p><b>Doporučení materiálů</b> na dohotovení např.: čokoládu, mléčnou modelovací hmotu, modelovací čokoládovou hmotu, plastický cukr a jiné hmoty používané na dohotovení dortů různých tvarů a monumentů.</p> <p>Minimální výška 60 cm, maximální výška 150 cm včetně podstavce, maximální velikost základny 80 cm x 80 cm x 12 cm (délka x šířka x výška) I když exponát může přesahovat délku a šířku základny, nesmí přesahovat maximální výšku.</p> <p><b>Téma : atraktivně ztvárnit jakékoliv téma.</b> Soutěžní exponát musí být realizovatelný z jedlých materiálů.</p> <p><b>Použít lze</b> – Drátky nemohou tvořit samostatnou ozdobu, vždy je lze použít jen jako podporu či zajištění stability skulptur, lze je využít jako vnitřní výstuže a opory.</p> <p><b>Zakázáno použít</b> - nejedlé ozdoby a materiály např.: porcelánové, plastové, skleněné figurky a jiné z těchto materiálů ozdoby nebo látkové dekorace, také živé květy a jiné. Soutěžní exponáty budou označeny soutěžním číslem ( přidělí organizátor) a názvem exponátu ( opatří soutěžící při instalaci exponátu) - více v časových údajích pro soutěžící.</p> <p><b>Hodnotí se</b> – originalita a kreativita, obtížnost použitých technik, celkový vzhled a dodržení zadání.</p> <p><b>Hodnotící tabulka:</b></p> <table> <tr> <td>Originalita a kreativita</td> <td>25 bodů</td> </tr> <tr> <td>Obtížnost použitých technik</td> <td>25 bodů</td> </tr> <tr> <td>Celkový vzhled</td> <td>25 bodů</td> </tr> <tr> <td>Dodržení zadání</td> <td>25 bodů</td> </tr> </table> <p>Můžete získat až 100 bodů - maximální počet.</p> <p><b>Soutěžní exponát nezveřejňujte na sociálních sítích před vyhlášením výsledků.</b> <b>Důvod - zachování anonymity a regulérnosti pro soutěžícího.</b></p>	Originalita a kreativita	25 bodů	Obtížnost použitých technik	25 bodů	Celkový vzhled	25 bodů	Dodržení zadání	25 bodů	<b>800,-</b>	<p>Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.</p>
Originalita a kreativita	25 bodů											
Obtížnost použitých technik	25 bodů											
Celkový vzhled	25 bodů											
Dodržení zadání	25 bodů											
<b>JUNIOR</b> do 23 let	<b>KCA/J</b>	<b>800,-</b>										

Orientační časový plán stejný jako u ostatních soutěží (podrobný časový plán obdržíte v odpovědi).

Přihlášku vyplňte na [www.akc.cz](http://www.akc.cz) od 15. 1. do 29. 3. 2024.

## SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: KUCHAR A CUKRÁŘ UMĚLEC – senior a junior

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol stejný pro seniory i juniory „CUKRÁŘ a KUCHAR UMĚLEC“	startovné	Soutěžní prostor
<b>SENIOR</b> nad 23 let	<b>KCU</b>	<p>Soutěžící má za úkol připravit exponát, obraz, sošku (maketu) o maximálních rozměrech základny 70x70cm a maximální výšce 80 cm uložené na podložce.  <b>Téma: atraktivně ztvárnit jakékoliv téma.</b>                      Soutěžní exponát musí být realizovatelný z jedlých materiálů.  <b>Doporučení materiálů</b> na dohotovení např.: čokoládu, mléčnou modelovací hmotu, modelovací čokoládovou hmotu, plastický cukr a jiné hmoty používané na dohotovení dortů různých tvarů a monumentů, blok soli, těstoviny, koření                      Další výrobky mohou být, sošky z těstovin, obrazy z koření a těstovin. Minimální výška 60 cm, maximální výška 150 cm včetně podstavce, maximální velikost základny 80 cm x 80 cm x 12 cm (délka x šířka x výška) I když exponát může přesahovat délku a šířku základny, nesmí přesahovat maximální výšku.</p> <p>Na dohotovení <b>nejedlé</b> (makety) je možné použít pouze jedlé materiály mimo níže vypsání výjimky.  <b>Použit lze</b> – z nejedlých materiálů při dohotovení floristické pásky, umělé pestíky, drátky na prostorové ozdoby. Drátky nemohou tvořit samostatnou ozdobu, vždy je lze použít jen jako součást dekorace dále na podporu či zajištění stability figurek lze využít vnitřní výstuže a opory. Při dohotovení je možné použít pro atraktivnost vzhledu zlatou, měděnou, bronzovou, rubínovou, stříbrnou a jinou jedlou barvu.  <b>Zakázáno použít</b> - nejedlé ozdoby a materiály např.: porcelánové, plastové, skleněné figurky a jiné z těchto materiálů ozdoby nebo látkové dekorace, také živé květy a jiné. Soutěžní exponáty budou označeny soutěžním číslem ( přidělí organizátor) a názvem exponátu ( opatří soutěžící při instalaci exponátu) - více v časových údajích pro soutěžící.</p> <p><b>Hodnotí se</b> – originalita a kreativita, obtížnost použitých technik, celkový vzhled a dodržení zadání.  <b>Hodnotící tabulka:</b>                      Originalita a kreativita 25 bodů                      Obtížnost použitých technik 25 bodů                      Celkový vzhled 25 bodů                      Dodržení zadání 25 bodů                      Můžete získat až 100 bodů - maximální počet.  <b>Soutěžní exponát nezveřejňujte na sociálních sítích před vyhlášením výsledků.</b>  <b>Důvod - zachování anonymity a regularnosti pro soutěžícího.</b></p>	<b>800,-</b>	<p>Velikost soutěžního prostoru zašleme v odpovědi s vaším soutěžním číslem.</p>
<b>JUNIOR</b> do 23 let	<b>KCU/J</b>		<b>800,-</b>	

Orientační časový plán stejný jako u ostatních soutěží. (podrobný časový plán obdržíte v odpovědi)

## SOUTĚŽNÍ KATEGORIE: CARVING = VYŘEZÁVANÁ ZELENINA A OVOCE

Věková kategorie	Označení kategorie	Soutěžní úkol	startovné
pro všechny věkové skupiny bez rozdílu	Z/1	<p>Vyřezaná kompozici nebo výrobek ze zeleniny a ovoce na téma - výběr:</p> <p>1./ Letní olympijské hry v Paříži 2./ Divadlo 3./ Ze života hmyzu</p> <p>Exponát musí mít rozměr: max. 90 x 90 cm, výška max.150 cm, min. rozměr 35x35 cm</p>	800,-
	Z/2	<p><b>LIVE Carving – téma: Láska hory přenáší</b> v časovém limitu 3 hod vyřezat kompozici nebo výrobek na volné téma, 3D motiv musí být dominantním prvkem zabírajícím alespoň 40% exponátu, počet květů je neomezen, ale min. musí být 5 ks /může být jeden druh/</p>	800,-
	Z/3	<p><b>LIVE Carving – pro začátečníky:</b> v časovém limitu 90 minut vyřezat 5 ks růží s listy a vytvořit malou kompozici, lze použít zeleninu i ovoce - výběr je na soutěžícím</p>	500,-
	Z/4	<p><b>Start Carving</b> - vyřezaný předem 1 cukrový meloun a 5 ks ovoce - volné téma</p>	500,-
	Z/5	<p><b>LIVE Carving - SPRINT</b> v časovém limitu 30 minut vyřezat Jablko nebo mango téma: Volné</p>	200,-
		<p><b>Hodnotí se:</b></p> <p><b>1. Umělecké zpracování – 40 %</b> * celkový první dojem (nejvíce hodnoceno) * spojení v celek * barevné sladění * vyjádření názvu výrobku</p> <p><b>2. Stupeň obtížnosti,množství použitých technik a motivů –20%</b> * využití výrazného 3 D motivu nebo 2 D motivu (více hodnoceno 3 D) * množství technik * množství (druhů) doplňků (květy,větve - aby bylo vhodné)</p> <p><b>3. Originalita, kreativita – 20 %</b> * více hodnocen dominantní originální prvek</p> <p><b>4. Technické hodnocení -pracovní provedení – 20 %</b> * čistota provedení (začištění) * pravidelnost řezů (u motivů, zde jde o pravidelné řezy) * jemnost práce * práce s nožem (jak často využíván nůž, dlátka)</p> <p>* účastníci obdrží dle získaných bodů: * první tři v celkovém pořadí v kategorii obdrží pohár a věcné ceny * v komisi budou přední odborníci na carving</p>	<p>40%</p> <p>20%</p> <p>20%</p> <p>20%</p>

Podrobné propozice k těmto soutěžím – příloha č. 3 Carving Gastro Hradec 2024

Orientační časový plán stejný pro všechny **výstavní kategorie** – pro všechny věkové kategorie:

- 5.00 – 7.30 prezence a příprava soutěžních exponátů
- 7.00 – 9.30 snídaně – 1 soutěžící + 1 doprovod
- 7.30 – 9.30 hodnocení soutěžních výrobků odbornou komisí
- 10.15 – 10.30 možnost doplnění log škol, firem u soutěžních výrobků
- 10.30 – 18.00 otevření sálu pro veřejnost
- 11.00 – 14.30 oběd – 1 soutěžící (možnost doobjednat stravenky)
- 16.30 – slavnostní vyhlášení výsledků soutěže
- 18.00 – ukončení soutěže, sklizení soutěžních exponátů

**Všechny soutěže LIVE** – mají svůj časový plán – najdete v přílohách č. 1, 2, 3

Přesný časový plán každé soutěže obdržíte v odpovědi společně s vaším soutěžním číslem.

Odpovědi rozesíláme po uzavěrce přihlášek.

## HODNOCENÍ VÝSTAVNÍCH SOUTĚŽNÍCH VÝROBKŮ

*platné pro všechny kategorie, pokud není uvedeno přímo u kategorie jinak*

Hodnotící komise pro každou kategorii je složená z předních gastronomických odborníků AKC ČR. Soutěžní výrobky se hodnotí anonymně pouze podle soutěžních čísel. Soutěžní výrobek může tedy od každého komisaře získat maximálně 100 bodů.

Absolutního vítěze v soutěži seniorů kuchařů v kategoriích „K“ i cukrářů v kategoriích „C“ určí odborná komise.

Vítěz obdrží „Cenu Rudolfa Příbyla“ jako nejvyšší ocenění soutěže a titul MISTR REPUBLIKY KUCHARŮ a MISTR REPUBLIKY CUKRÁŘŮ.

Připravující škola vítězného juniora obdrží prestižní cenu Gastro Hradce „Cenu Milana Burdy“. V letošním roce bude opět udělena cena Primátorky města Mgr. et Mgr. Pavlínny Springerové, Ph.D.

Všichni soutěžící dle umístění obdrží diplom, medaile, poháry, nejúspěšnější i věcné ceny od partnerů soutěže. Absolutní vítěz ze všech kategorií obdrží obří putovní pohár soutěže.

**Každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek ze 4 pohledů, pokud u kategorie není uvedeno jinak.**

	hledisko	upřesnění	bodový rozsah
a.	Prezentace	využití inventáře, prostoru a doplňků	0 až 25 bodů
b.	Sestavení	skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 až 25 bodů
c.	Odborná příprava	preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 až 25 bodů
d.	Aranžmá, podávání	nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0 až 25 bodů
Celkem:			0 až 100 bodů

### Obecné podmínky soutěže

- ✓ soutěže se může zúčastnit kterýkoli občan ČR, soutěže se mohou zúčastnit i zahraniční kolegové
- ✓ pokud soutěžícímu nebude v době konání 15 let, je třeba mít s sebou písemný souhlas rodičů
- ✓ fotografie pořízené pořadatelem, zachycující průběh soutěže a hotové výrobky, mohou být využity bez souhlasu účastníků v tisku, příp. na propagaci dalších ročníků
- ✓ oficiální fotografie z akce mohou být využity dalšími osobami pouze po souhlasu pořadatele nebo spolupořadatele

- ✓ pouze pořadatel a odborný garant soutěže má právo připravit z této akce prodejní CD, DVD, knihu nebo jiný tiskový materiál určený k prodeji
- ✓ s osobními údaji soutěžících bude nakládáno dle předpisů GDPR

## CHUŤ ČESKA - soutěž o nejlepší Bramborovou polévku

Věková kategorie	Označení	Soutěžní úkol	startovné	Soutěžní prostor
<p>pro všechny věkové skupiny bez rozdílu</p> <p>pro jednotlivce i kolektivy</p> <p>Přihlášku může podat odborná škola, hotel, ..... kdokoli z veřejnosti</p> <p>soutěžící obdrží 2 volné vstupenky</p> <p><b>přihlášku</b> vyplňte na: <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a> od 15. 1. do 29. 3. 2024</p>	polévka	<p>Do soutěže se může přihlásit každý, kdo dodá 5 litrů připravené bramborové polévky.</p> <p><b>Pravidla soutěže</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Soutěžící dodá 5 l hotové polévky</li> <li>➤ Soutěžící si sám zregeneruje polévku v připraveném zázemí</li> <li>➤ Soutěžící si vylosuje barevný žeton, kterým bude skrytě označen soutěžní výrobek na vložce kotlíku</li> <li>➤ K soutěžní barvě komise přiřadí číslo, pod tímto číslem bude soutěžní výrobek označen pro veřejnost</li> <li>➤ Hlasy se po degustaci budou odevzdávat podle soutěžního čísla do skleněných válců umístěných v sále</li> <li>➤ Časový limit na rozdání hlasů je 150 minut nebo do snědení omáčky, poté proběhne vyhodnocení.</li> <li>➤ Po součtu hlasů bude pak vyhlášen absolutní vítěz Chuť Česka – soutěž o nejlepší Bramborovou polévku</li> </ul> <p>Jedná se o soutěž o nejlepší Bramborovou polévku tak, jak ji máte rádi. Do přihlášky uveďte jako kategorii "polévka". Soutěž proběhne v jednom kole, max. počet 20 polévek. Po anonymní degustaci širokou veřejností přiřadí každý návštěvník své hlasy polévce, které jsou pro něj nejlahodnější. (Každý návštěvník obdrží 5 hlasovacích žetonů, které může dle svého uvážení všechny přiřadit stejnému vzorku nebo je rozdělit i mezi více polévek.) Dále bude polévky hodnotit i komise, sestavená z odborníků v gastronomii. <b>Jedna polévka se tedy stane vítězem dle hlasování veřejností a jedna vítězem dle odborné komise.</b></p>	0,- bez poplatku	<p>Zapůjčený elektrický kotlík a stůl 80x80 cm</p> <p><b>Časový harmonogram pro soutěžící:</b></p> <p>11.00 - 11.25 prezence – vchod od parkoviště</p> <p>11.30 - 12.00 regenerace polévky</p> <p>12.00 - 14.30 ochutnávky polévek</p> <p>16.30 – 18.00 vyhlášení výsledků soutěže:</p>



## Novinka - živé soutěže - v časovém limitu

**Kuchyňské studio** - Kuchyně budou profesionálně zařízeny a technologicky vybaveny společností FAGOR. Přesný plánec kuchyně a cukrářského studia (včetně popisu technologií) je přílohou propozic. **Soutěžící si přivezou vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 KWh příkonu).**

### Obor KUČAŘ - do 21 let - Soutěžní úkol má dvě fáze – korespondenční a finálové kolo

#### Korespondenční kolo

Technologický postup přípravy pokrmu.

Kalkulace 4 porcí soutěžního pokrmu (receptury bez nákladů) – kuchař.

Fotografie pokrmu (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).

Kontaktní údaje soutěžního (e-mail, telefon).

Vaše práce zasílejte e-mailem na [tajemnice@akc.cz](mailto:tajemnice@akc.cz), do předmětu e-mailu uveďte: Gastro Hradec 2024 Kuchař

#### Finálové kolo

**O postupu do finále budou soutěžící informováni telefonicky a písemně do 18. března 2024.** Do finále soutěže postupuje 12 kuchařů / kuchařek. Vybere je odborná mezinárodní porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Světové asociace kuchařů. Finalisté budou **18. dubna 2024** před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti FAGOR.

#### Soutěžní úkol

**Připravte hlavní chod, kde jako povinné suroviny jsou brambory a půl kuřete s kostí. Z kuřete vyrobte dva různé komponenty, které budou součástí soutěžního pokrmu, přičemž každý z nich musí mít odlišnou tepelnou (technologickou) úpravu. Suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám, dominantní surovina bude přidělena na místě.**

***Podrobné propozice k této soutěži – příloha č.1 Kuchař live Gastro Hradec 2024***

### Obor CUKRÁŘ - do 21 let - Soutěžní úkol má dvě fáze – korespondenční a finálové kolo

#### Korespondenční kolo

Technologický postup přípravy pokrmu.

Kalkulace 4 porcí soutěžního pokrmu (receptury bez nákladů) – cukrář

Fotografie pokrmu (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).

Kontaktní údaje soutěžního (e-mail, telefon).

Vaše práce zasílejte e-mailem na [tajemnice@akc.cz](mailto:tajemnice@akc.cz), do předmětu e-mailu uveďte: Gastro Hradec 2024 Cukrář

#### Finálové kolo

**O postupu do finále budou soutěžící informováni telefonicky a písemně do 18. března 2024.** Do finále soutěže postupuje 12 kuchařů / kuchařek. Vybere je odborná mezinárodní porota Asociace kuchařů a cukrářů

ČR a Světové asociace kuchařů. Finalisté budou **18. dubna 2024** před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti FAGOR.

### Soutěžní úkol

#### Talířový dezert

Připravte 4 porce talířového dezertu prodejného v restauraci jako součást tříchodového menu nebo samostatně. Jako povinnou a hlavní surovinu použijte alespoň jednu z **čokolád Belcolade Selection (mléčná, hořká, bílá)** od partnera soutěže **Puratos CZ, a.s.**

<https://www.puratos.cz/cs/produkty/belcolade-selectionnoir>

<https://www.puratos.cz/cs/produkty/belcolade-selection-blanc>

<https://www.puratos.cz/cs/produkty/belcolade-selectionlait>

- 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
  - Suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám, dominantní surovina bude přidělena na místě.

**Podrobné propozice k této soutěži – příloha č. 2 Cukrář live Gastro Hradec 2024**

## připravujeme

### CELODENNÍ PROGRAM

Tradiční výstava soutěžních exponátů bude ve 2 podlažích reprezentativních prostor  
Městského stadionu „Pod lízátky“ v Hradci Králové  
Živé soutěže – kuchařská studia a carving - budou volně přístupná

**Novinkou bude bohatý program i na venkovním prostranství**  
pro veřejnost v čase 9.00 – 18.00 hod.

**kompletní program zveřejníme v měsíci březnu na**

[www.gastrohradec.cz](http://www.gastrohradec.cz) a [www.akc.cz](http://www.akc.cz)

### ORGANIZÁTOŘI, KONTAKTY

**Bližší informace:**

**Organizace a přihlášky do soutěže, zpracování dat:**

Lukáš Ende, Martin Franc, tel. č. +420 722 964 802, +420 603 933 901

e-mail: [gastrohradec@seznam.cz](mailto:gastrohradec@seznam.cz),

## Vystavení faktur, kontrola plateb, potvrzení o platbách:

Sekretariát AKC ČR

Romana Vodičková, tel. č. +420 775657217, 274812324, e-mail: [tajemnice@akc.cz](mailto:tajemnice@akc.cz)

## Odborný garant soutěže Carving - vyřezávání zeleniny a ovoce v časovém limitu

Luděk Procházka, tel. č. +420 777241424 večer

e-mail: [info@carving-studio.eu](mailto:info@carving-studio.eu)

## KAM DÁLE V HRADCI KRÁLOVÉ, naše doporučení:

- **Aquacentrum a krytý plavecký bazén** [www.snhk.cz/lazne](http://www.snhk.cz/lazne)  
Eliščino nábřeží 842, Hradec Králové
- **Muzeum východních Čech** [www.muzeumhk.cz](http://www.muzeumhk.cz)  
Eliščino nábřeží 465, Hradec Králové
- **Galerie moderního umění** [www.galeriehk.cz](http://www.galeriehk.cz)  
Velké náměstí 139, Hradec Králové
- **vyhlídková Bílá věž** (235 m n.m. 71,5 m výška) <http://www.bilavez.cz/>  
– **unikátní expozice otevřená po rozsáhlé rekonstrukci v roce 2015**  
Velké náměstí, Hradec Králové, tel. 495 514 722  
v okolí Bílé věže doporučujeme procházku historickým centrem
- **Hvězdárna a planetárium Hradec Králové** [www.astrohk.cz](http://www.astrohk.cz)  
– **novinka – nejmodernější planetárium s největší promítací plochou a aktuálními záběry ze stanic ve vesmíru a světových observatoří**  
Zámeček 456/30, Nový Hradec Králové
- **Obří akvárium, Podvodní skleněný tunel, deštný prales,** [www.obriakvarium.cz](http://www.obriakvarium.cz)  
- ve čtvrtek od 13.30 krmení ryb potápěčem ....  
Envi dům, Baarova ul. 1663/10, Hradec Králové
- **Muzeum panenek** – [www.panenkarium.cz](http://www.panenkarium.cz), Staré město, Úzká 210, Hradec Králové
- **Jiráskovy sady**, soutok řeky Labe a Orlice  
- přímo v Jiráskových sadech naleznete Lidový kostelík sv. Mikuláše (zajímavá dřevěná stavba)

## PARTNEŘI SOUTĚŽE:

