



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
reprezentuje • vzdělává • spojuje



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2024



22. května 2024

BIDFOOD EXPO / PVA Letňany Praha





Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2024
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 BIDFOOD CUP 2024. 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	22. května 2024 BIDFOOD EXPO / PVA Letňany Praha 7 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Čas	Pro soutěžící bude otevřeno: 6 ⁰⁰ –17 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 25. března 2024 . Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 25. dubna (včetně) 2024 e-mailem na adresu tajemnice@akc.cz .
Registrační poplatek	Každý soutěžící musí uhradit poplatek: nečlenové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 1 500 Kč členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 1 000 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 e-mail soutěže je tajemnice@akc.cz . Na tento e-mail můžete zasílat vaše dotazy. Dotazy budou odpovídány hromadně formou FAQ na webu www.akc.cz .
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 22. května v 17 ⁰⁰ hodin v soutěžní hale Bidfood Expo (PVA Letňany Praha).
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 (nesmí být starší 21 let věku a zároveň musí být student střední gastronomické odborné školy nebo učiliště), která bude umývat nádobí v průběhu soutěže. 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 – bílý rondon, černé kalhoty, černá obuv, bílá kuchařská čepice. 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 (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Idea a 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 2024.**

Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje **15 kuchařů/kuchařek a 15 cukrářů/cukrářek**. Vybere je odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Finalisté budou **22. května 2024** 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 a může být aktualizován. Soutěžící si mohou přivést vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 KWh příkonu).



SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR KUCHAŘ

Hlavní chod

Připravte hlavní chod **z mořského vlka** (dodavatelem je společnost **Bidfood** – katalog číslo 191575). Váha celé ryby je 300/400 g. Každý soutěžící dostane dvě ryby. Ryba je nekuchaná. Povinnou surovinu vám dodáme den před soutěží, aby bylo možné ji vykuchat a zbavit šupin.

Doplňte ho vhodnou přílohou a dalšími jedlými prvky dle vlastního uvážení a zároveň dle aktuálních výživových a kulinářských trendů (sezónnost, lokální suroviny...).

Při přípravě výrobků použijte **máslo Tourage** nebo **smetanu 31 % Kunín** (nebo oba výrobky). Produkty dodá společnost **Lactalis**. Na finálové kolo výrobky s dostatečným předstihem dodá pořadatel v odpovídajícím množství.

Příprava menu

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

Mise en Place

Základní vývary

- Mohou být součástí mise en place.
- Vývary mohou být svařené, ale nesmí být ochucené.
- Lze použít Demi glace.

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.
- Zeleninová pyrė musí být připravena na místě (dýňové, květákové, celerové...).

Ryby

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

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

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

Výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (60 minut). Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou čtyř bodů. 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 Swing (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 tříchodového menu nebo samostatně.

Délka: 60 min

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**.
- Jedna z těchto složek musí být **espuma**.
- Zapracujte **křupavou složku** dezertu.

Omáčka a dekorace se nepovažují za jednu ze tří hlavních složek.

Povinné použití alespoň jedné z čokolád Callebaut řady Finest Belgian Chocolate:

- Callebaut 811 | 54,5% (hořká čokoláda)
- Callebaut 823 | 33,6% (mléčná čokoláda)
- Callebaut Gold | 30,4% (karamelová čokoláda)
- Callebaut Velvet | 32% (bílá čokoláda)
- Callebat Ruby | 47,3% (růžová čokoláda)

Povinné použití jednoho z pyré Ponthier:

- Citron/yuzu
- Jahoda
- Meruňka

Povinné suroviny dodá partner soutěže **Almeco s.r.o.** a **Callebaut**. Finalistům zajistí pořadatel suroviny v přiměřeném množství už ve fázi jejich přípravy.

Při přípravě výrobků použijte **máslo Tourage** nebo **smetanu 31% Kunín** (nebo oba výrobky). Produkty dodá společnost **Lactalis**. Na finálové kolo výrobky s dostatečným předstihem dodá pořadatel v odpovídajícím množství.

Chuťové kombinace

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

- Lískový ořech – citron/yuzu – mléčná/karamelová čokoláda,
- Jahoda – cheesecake – bílá/Ruby čokoláda,
- Meruňka – vanilka – hořká čokoláda,

Zvolená chuťová kombinace bude dominantní chuťovou kombinací talířového dezertu. Ke stanoveným kombinacím je možné přidat další chuť, nesmí však dominovat v dezertu.



Mise en Place

- Sušené ovoce/nebo zeleninový prach můžete mít připravený.
- Suché přísady mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Korpusy lze přivést již upečené, nesmí být nakrájené.
- Základní křehká těsta, např. sablé/linecké lze přinést připravené, vyválené, nesmí však být vykrájené či upečené. Crumble může být zpracován v drobenku, ale neupečený.
- Makronky je možné přivést hotové.
- Pusinky mohou být předem připravené, upečené, usušené.
- Základ na zmrzlinu si můžete přivést hotový (na místě bude k dispozici výrobce zmrzliny).
- 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

Výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout **před koncem stanoveného časového limitu** (60 minut). Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou dvou bodů. 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 Swing (foto najdete v příloze propozic). **Použití vlastního porcelánu nebude ve finálové části povoleno.**



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:

**15 kuchařů/kuchařek + 2 náhradníci/náhradnice,
15 cukrářů/cukrářek + 2 náhradníci/náhradnice.**

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. Hodnocena bude udržitelnost a ekonomika práce.

Degustační porota

Bude sensoricky a chuťově hodnotit pokrmy. Může diskutovat a konzultovat svoje závěry s technickou porotou.

Kritéria hodnocení praktické části finále – obor kuchař/cukrář

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)

Degustační komise Celkem 100 b

- Chuť 50 bodů
- Textura 10 bodů
- Harmonie chutí/párování 20 bodů
- Vizualní aspekt a cukrářské/kuchařské dovednosti 10 bodů
- Inovace 10 bodů

Technická komise Celkem 70 b

- Mise en place (příprava) 10 bodů
- Organizace a čistota 10 bodů
- Zvládnutí cukrářských/kuchařských technik 30 bodů
- Časový harmonogram 10 bodů
- Waste management 10 bodů

Za nedodržení propozic (povinných komponentů, surovin, zadaných chuťových kombinací) bude porota strhávat body. Za každý chybějící povinný element bude odečteno 5 bodů – týká se především oboru cukrář.

Maximální počet bodů je 170.



Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2024
Bidfood

Hodnocení

1. místo

Titul „Gastro junior Bidfood Cup 2024 (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 Bidfood Cup 2024“.

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., Almeco, Callebaut a dalších partnerů jejichž prostřednictvím mohou být publikovány.

Vítězové soutěže „Gastro junior roku Bidfood Cup 2024“ v kategoriích Kuchař a Cukrář budou spolu s vítězi ostatních celostátních soutěží pozváni na slavnostní předávání cen „České ručičky 2024“, které proběhne v měsíci červnu v Brně. Zde budou oceněny schopnosti vítězů celostátních soutěží žáků různých oborů a pozitivní výsledky škol a učitelů, kteří s žáky denně pracují.

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

U Krbu 521/45, 108 00 Praha 8

Tomáš Popp, manager Asociace kuchařů a cukrářů ČR

e-mail: tomas.popp@akc.cz

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

Generální partneři



Partneři



#VisitCzechia



Mediační partneři

