

*Lázeňský
pohárek*



2026

PROPOZICE

SOUTĚŽE

Tradiční soutěž pořádaná naší pobočkou
AKC v Karlových Varech otevře svoji náruč
mladým kuchařským a cukrářským talentům.

V prosinci 2026 se odehraje již 26.ročník!

Soutěžní klání proběhne ve středu
9. prosince 2026 v krásných prostorách
GRANDHOTELU PUPP.

Řádně si prostudujte přiložené propozice.



PUPP

STŘEDISKO PRAKTICKÉHO
VYUČOVÁNÍ

Základní informace:

- startovné pro 1 soutěžícího činí 1090,- Kč vč. DPH + vratná kauce 2000,-Kč
- soutěž se sestává ze 2 částí: výstavního zadání a praktické pódiové části soutěže
- soutěžící budou odměněni diplomy, bronzovým, stříbrným či zlatým pohárkem, věcnými cenami a medailemi v barvě cenných kovů v netradičním tvaru

Program:

7. ⁰⁰ - 8. ³⁰	dohotovení vystavovaných výrobků, vystavení na stoly a předání k hodnocení
8. ⁰⁰ - 9. ³⁰	společná snídane pro soutěžící a jejich doprovod
9. ³⁰	zahájení praktické soutěže pořadí určuje číslo vylosované soutěžícím při registraci
12. ⁰⁰	občerstvení - společný oběd pro soutěžící a doprovod doprovodné akce dle rozpisu
cca 17. ⁰⁰	vyhodnocení, předání cen, oficiální ukončení soutěže

Podmínky účasti:

- Soutěže se může v kategorii kuchař nebo cukrář účastnit pouze žák středního odborného učiliště nebo střední odborné školy, který není v oborech kuchař nebo cukrář vyučen a není v den konání soutěže starší 20 let.
- Z jedné školy se může soutěže účastnit více žáků. Kromě školy mohou účastníci reprezentovat i pracoviště, na kterých vykonávají odborný výcvik nebo odbornou praxi.
- Vysílající škola nebo pracoviště zajistí pedagogický dozor nad svými účastníky v průběhu celé soutěže.
- Organizátoři soutěže zajišťují dozor nad účastníky pouze v době soutěžního výkonu.
- Bude hodnocen výrobek, samostatná práce, kreativita zvolených surovin a pokrmů, zručnost soutěžících a čistota pracoviště v průběhu celého vystoupení.
- Porota bude kladně hodnotit použití surovin z naší krásné České republiky.



Soutěžní kategorie:

Kuchař/kuchařka:

I. soutěžní úkol: Pódiové vystoupení

3 porce moderního lehkého studeného nebo teplého předkrmu z pětichodového menu:

v časovém limitu 30 minut v zázemí kuchyně +20 minut pódiového vystoupení + 5 minut na úklid pracoviště připravit 3 porce moderního lehkého předkrmu, pokrm musí obsahovat s tepelně zpracovnou dýni.

II. soutěžní úkol: Výstava

Pětichodové menu:

- každé menu musí obsahovat:
 - studený předkrm
 - teplý předkrm
 - hlavní pokrm
 - dezert
- může obsahovat polévku, nebo sýrový mezichod či např. mezichod ze sorbetu
- součástí vystaveného menu bude povinně předkrm z pódiového vystoupení
- vše vystaveno ve studeném stavu



Soutěžní kategorie:

Cukrář/cukrářka:

I. soutěžní úkol: Pódiové vystoupení

3 porce moderního lehkého dezertu z tříchodového menu:

v časovém limitu 30 minut v zázemí kuchyně +20 minut pódiového vystoupení + 5 minut na úklid pracoviště připravit 3 porce moderního lehkého studeného či teplého dezertu, připravovaný dezert musí obsahovat tepelně zpracovanou dýni.

II. soutěžní úkol: Výstava

- **1 druh minidezertu celkem 5 ks**
 - 4 kusy na výstavě a jeden samostatně na talířku připravený pro rozkrojení porotou
 - váha minidezertu 25-35 g včetně ozdoby - porota bude převažovat
- **1 dort ve velikosti 1000-1200 ml (odhadneme)**
 - slavnostní dort
 - ozdoba centrální pouze z jedlých surovin bez pomoci jakékoli výztuhy, drátku, ozdoba nemusí být dělitelná počtem porcí
 - porota dort při hodnocení rozkrojí - bude degustovat a hodnotit propracovanost řezu dortu
- **1 talířový dezert**
 - talířový dezert na výstavu, tentýž talířový dezert bude připravován při pódiovém vystoupení
 - váha talířového dezertu by se měla pohybovat v rozmezí 120-140 g



Podmínky a pravidla

I. soutěžní úkol - Pódiové vystoupení

- Podmínkou je povinná tepelná úprava jakékoli vlastní suroviny při pódiovém vystoupení.
- Surovina může být předpřipravena v zázemí kuchyně v soutěžní části příprava.
- K dispozici bude jednotný porcelán pro servis dvou připravovaných porcí pódiových pokrmů, jednu porci může každý soutěžící naservírovat na vlastní inventář dle vlastní výstavy pokrmů za studena. Tato porce bude vystavena na soutěžní tabuli ke srovnání s již vystaveným pokrmem, **vystavovaným na vlastním inventáři soutěžícího.**
- Zázemí kuchyně budou mít soutěžící k dispozici konvektomat, elektrické indukční plotýnky, pracovní plochu, zásuvky na 220 V, lednici, šokový mrazák, mikrovlnou troubu.
- Veškerý potřebný drobný inventář si každý soutěžící zajistí sám.
- Na podiu bude mít každý soutěžící k dispozici krájecí desku 60x40cm, dvě indukční plotýnky, zásuvku na 220 V + pracovní plochu. Dohromady pro dva vystupující soutěžící bude k dispozici jeden grill salamandr a Hold-o-mat, konvektomat, pro cukrářskou kategorii bude na podiu k dispozici pečící horkovzdušná trouba.
- Každý je povinen zajistit odnos svých věcí, které používá v zázemí kuchyně okamžitě při jejím opuštění (commis).
- Celá soutěž probíhá v Slavnostním sále jednoho z nejkrásnějších hotelů v České republice, proto je zakázáno používat technologické postupy jako je uzení atd.
- Pozor: Na indukční plotny je zapotřebí příslušný inventář, nefunguje každý!!!!!!
- Na pódiové vystoupení může soutěžící použít pouze nedochucené vývary a fondy, nedochucené ovocné či zeleninové pyrė (pouze takové pyrė, které lze zakoupit), maso očištěné ale nenaporcované, ryby vyfiletované, ale nenaporcované, těsta, která lze zakoupit hotová (listové, Brick), můžou být hotová, ostatní suroviny mohou být pouze očištěné, nenakrájené, žádné hotové polotovary, pesta a podobně. **Není přípustné přivést hotové maso metodou sous-vide.** Za porušení těchto podmínek budou odbornou porotou strhávány body.



Podmínky a pravidla

ZÁZEMÍ KUCHYNĚ - 30 MINUT

- Do zázemí kuchyně by soutěžící měl vstupovat s předpřipravenými surovinami v mističkách na platě, aby se mohl celých 30 minut věnovat přípravě komponentů soutěžního pokrmu.
- Můžete si přivést technologii na 220 V, jako je např. thermomixér, ponorný mixér, atd...
- Vše pak naskládat na plato a dát do přiměřených misek, lahvíček.
- Pokud budete používat SOUS VIDE, můžete si ji dopředu zapnout na požadovanou teplotu, tak abyste mohli po celou dobu (max 45 min) využít tuto technologickou úpravu.

PÓDIOVÉ VYSTOUPENÍ - 20 MINUT NA PODIU

- Během těchto 15 minut musí soutěžící připravit nějaký komponent tepelnou úpravou - na indukčních plotýnkách či v konvektomatu.
- Pokrm musí být naservírován stejně, jako je naservírovaný na výstavním stole.

**Celý čas 50 minut by měl být v co největším rozsahu
využit na zhotovování daného pokrmu.**



Podmínky a pravidla

II. soutěžní úkol - Výstava

- Vystavované výrobky musí být dovezeny hotové, na místě již pouze naaranžované na vlastní porcelán či jiný vhodný materiál. Všechny tyto činnosti provádí výhradně soutěžící a jakákoli pomoc od mentora, mistra či helpera bude komisaři trestána minusovými body.
- Výstavní stůl nesmí obsahovat v žádném případě označení školy, či pracoviště. (logované talíře, menu s logem, popisky s logem atd.)
- Hotové exponáty musí být připraveny k hodnocení na vystavovacích stolech do 8:30 hod.
- Každý soutěžící má přidělenou výstavní plochu stolu cca 120x80 cm nebo kruhovou pr.140 cm.
- Výzdobu stolu si zajistí každý sám, výzdoba není předmětem hodnocení. S výzdobou stolu může pomoci druhá osoba.
- Všechny pokrmy na výstavě budou naleštěny tenkou vrstvou aspiku, vše na výstavě musí být jedlé (žádné polystyrenové náhražky, kovové výztuhy, nejedlé věci).

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



Přihlášky do soutěže:

Přihláška na soutěž on-line na: www.akc.cz

NEJPOZDĚJI do 20. 11. 2026.

Po vyplnění on-line přihlášky bude každý soutěží vyzván k úhradě startovného fakturou.

Při registraci soutěžících v den samotné soutěže bude vrácena kauce na bankovní účet uvedený v přihlášce.

Pro případné další informace prosím kontaktujte:

p. Lukáš Paluska

tel: +420 777 674 038

paluska@edengroup.cz

Soutěž Lázeňský pohárek se koná za podpory
statutárního města Karlovy Vary.

Karlovy VARY°



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
Pobočka: KARLOVY VARY, karlovy.vary@akc.cz, +420 777 674 038

PUPP
STŘEDISKO PRAKTICKEHO
VYUČOVÁNÍ