



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
reprezentuje • vzdělává • spojuje



14. října 2026

BIDFOOD EXPO / PVA EXPO PRAHA (Praha-Letňany)





Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



Vážené kolegyně, vážení kolegové,

společně s našimi partnery jsme pro vás připravili další ročník nejprestižnější gastronomické soutěže Kuchař roku 2026/2027. Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro tento ročník stanovila nová pravidla, která odráží současné gastronomické trendy a vychází z našich zkušeností získaných členstvím ve Světové asociaci kuchařů (WACS).

Soutěžení mezi kuchaři a kuchařkami nemá za cíl vytvářet profesní rivalitu, ale je oslavou našeho krásného řemesla. Utužuje naši komunitu a rozvíjí naše dovednosti. Účastí v soutěži získáte nové přátele i cenné profesní zkušenosti.

Miroslav Kubec
prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR



Datum	14. října 2026 7 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Místo	PVA EXPO PRAHA / Praha-Letňany
Čas	Pro soutěžící bude otevřeno: 7 ⁰⁰ –18 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 . Dotazy budou odpovídány hromadně formou FAQ na webu www.akc.cz . Registrace končí 18. září 2026 . Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 18. září 2026 (včetně).
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 Platba bude součástí registrace na www.akc.cz . Platbu bude možné provést kartou nebo převodem na účet.
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 14. října v cca 16 ³⁰ hodin v soutěžní hale BIDFOOD EXPO v PVA EXPO PRAHA (Praha-Letňany).
Kdo může soutěžit?	Soutěž je otevřena pro všechny kuchaře a kuchařky od 21 let věku. Commis nesmí být v den konání soutěže starší 23 let.
Soutěžní tým	Každý kuchař a kuchařka se může opírat o podporu jednoho Commis , ten se může účastnit celé přípravy menu. Každý soutěžící musí mít k dispozici i další osobu, která bude umývat nádobí v průběhu soutěže. Tato osoba se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě pokrmů , 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 ostatních dvou členů týmu, kteří budou připravovat soutěžní menu.
Předepsané oblečení soutěžících	Všichni soutěžící musí být oblečeni v kuchařském oděvu – bílý rondon, černé kalhoty, černá obuv, kuchařská čepice bílá. Totéž je povinné i pro Commis. Naopak pomocník pro umývání nádobí musí být svým oděvem odlišen od zbytku týmu.



Dvě kola soutěže

Soutěžní úkol má dvě fáze.

Korespondenční kolo

- Představení soutěžního menu a týmu s fotografiemi soutěžících (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Idea menu a technologický postup přípravy pokrmů.
- Kalkulace na 10 porcí.
- Fotografie výrobků (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Kontaktní údaje soutěžního týmu (email, telefon).

Vaše práce zasílejte e-mailem na tajemnice@akc.cz, do předmětu e-mailu uveďte: **Kuchař roku 2026/2027**.

Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje **6 kuchařů/kuchařek**. Vybere je odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Finalisté budou **14. října 2026** přímo během BIDFOOD EXPO v PVA EXPO PRAHA před zraky diváků vařit v kuchyních od společnosti **RM Gastro**.

Soutěžní kuchyně

Kuchyně budou profesionálně zařízeny a technologicky vybaveny společností RM Gastro. Přesný plánec kuchyně a cukrářských studií (včetně popisu technologií) je přílohou propozic. Soutěžící si mohou přivést vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 KWh příkonu).

Kompozice menu

Předkrm

Připravte **veganský předkrm** (bez použití jakýchkoliv živočišných produktů – maso, mléko, vejce, med). Předkrm musí být z 50 % teplý.

Hlavní chod

Připravte hlavní chod z **jeleního hřbetu bez kosti** (dodavatelem je společnost **Bidfood**, katalogové číslo produktu: 281029). V pokrmu musíte použít i **smetanu ke šlehání Kunín 31%** od společnosti **Lactalis**. Doplňte ho vhodnou přílohou a dalšími jedlými prvky dle vlastního uvážení a zároveň dle aktuálních výživových a kulinářských trendů.

Váha celého menu musí být alespoň 350 gramů.

Příprava menu

Na přípravu **6 porcí** celého menu má soutěžní tým **2 hodiny**.



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 rozpůlená – 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 a mohou být přivezeny v hotovém stavu.

Ryby

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

Maso/drůbež

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené.
- Uzeniny musí být vyrobeny na místě.
- Slaninu, špek a podobné výrobků je možné použít.
- Surová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Těsta

- Všechna těsta mohou být předem připravena (pasta, filo, listové...)

Dekorace

- Musí být ze 100 % vyrobeny na místě

Vejsce

- 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

Předkrm

Výdej musí proběhnout **30 minut před uplynutím stanoveného časového limitu** (2 hodiny).

Hlavní chod

Výdej musí proběhnout **před uplynutím stanoveného časového limitu** (2 hodiny).

Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou 4 bodů. Po uplynutí 120 minut bude soutěžící diskvalifikován.

Servírování

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dodaných pořadatelem. S jejich vzhledem budou finalisté před finálovým kolem seznámeni. **Použití vlastního porcelánu nebude ve finálové části povoleno.**



Kritéria hodnocení pro korespondenční část

1. Celkový dojem, kreativita, novátorství.
2. Sezónnost použitých surovin, důraz na lokálnost a ideu menu.
3. Složení receptury, pracovní postup.
4. Ekonomické hledisko, náročnost surovin.
5. Vypracování kalkulace.
6. Kvalita fotografií pokrmů a týmu.

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola:
6 kuchařů/kuchařek + 2 náhradníci.

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 dle HACCP. 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

Technická porota

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí)
2. Hygiena práce a workflow.
3. Týmová spolupráce (rozložení práce, komunikace...).
4. Provádění základních kuchařských postupů
5. Používání moderních pracovních postupů a kulinářských úprav
6. 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 a kulinářských úprav.
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 udržitelnost _____	10 bodů
▪ Správná odborná příprava _____	10 bodů
Pracovní dovednosti	
Techniky	
Pracovní postup	
▪ Servis _____	5 bodů
▪ Prezentace _____	10 bodů
▪ Chuť _____	60 bodů
▪ CELKEM _____	100 bodů

Součet

Předkrm	100 bodů
Hlavní chod	100 bodů

Maximum bodů za celé menu je 200.



Hodnocení

1. místo

Titul „Kuchař roku 2026/2027“ + putovní pohár + 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 „Kuchař roku 2026/2027“.

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., RM Gastro..., jejichž prostřednictvím mohou být publikovány.

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 RM Gastro 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 | #narodnitymkucharu | www.akc.cz

Generální partneři



Partneři



Mediační partneři

