



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky  
reprezentuje • vzdělává • spojuje



ŠKOLNÍ JÍDELNA  
ROKU 2026

15. října 2026

BIDFOOD EXPO / PVA EXPO PRAHA (Praha-Letňany)





Asociace kuchařů a cukrářů  
České republiky



ŠKOLNÍ JÍDELNA  
ROKU 2026

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

společně s našimi partnery jsme pro vás připravili první ročník soutěže Školní jídelna roku 2026. Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro tuto soutěž 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.

Těšíme se na Vás!

**Miroslav Kubec**  
prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR



Datum	<b>15. října 2026</b> 7 <sup>00</sup> –17 <sup>00</sup> hodin
Místo	<b>PVA EXPO PRAHA / Praha-Letňany</b>
Čas	<b>Pro soutěžící bude otevřeno:</b> 7 <sup>00</sup> –17 <sup>00</sup> hodin <b>Pro návštěvníky bude otevřeno:</b> 9 <sup>00</sup> –17 <sup>00</sup> hodin
Registrace	Na soutěž se prosím registrujte vyplněním registračního formuláře na webových stránkách <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a> . Dotazy budou odpovídány hromadně formou FAQ na webu <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a> . Registrace končí <b>18. září 2026</b> . Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 18. září 2026 (včetně).
Registrační poplatek	Každý soutěžní tým musí uhradit poplatek: <b>nečlenové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 1 000 Kč</b> <b>členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR _____ 500 Kč</b> Platba bude součástí registrace na <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a> . 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 15. října v cca 17 <sup>00</sup> hodin v soutěžní hale BIDFOOD EXPO v PVA EXPO PRAHA (Praha-Letňany).
Kdo může soutěžit?	Soutěž je otevřena pro všechny kuchařky a kuchaře ze školních jídelen.
Soutěžní tým	Soutěžní tým je tříčlenný. Skládá ze dvou kuchařek/kuchařů. Oba členové týmu se mohou podílet na přípravě celého menu. <b>Třetí člen</b> týmu (pomocník) <b>bude umývat nádobí</b> v průběhu soutěže a udržovat pořádek. Tato osoba <b>se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě pokrmů</b> , může se však podílet na úklidu kuchyně v průběhu soutěžního úkolu i po jeho skončení.
Předepsané oblečení soutěžících	Všichni soutěžící musí být oblečeni v kuchařském oděvu, který splňuje <b>hygienické a bezpečnostní předpisy</b> . Pomocník musí být odlišen (oděvem, pokrývkou hlavy nebo jinak viditelně) od ostatních dvou členů týmu, kteří budou připravovat soutěžní menu.



## 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.
- **Kalkulaci 10 porcí celého menu v hrubé váze** pro věkovou kategorii strážníků 15 roků a více.
- **Pokrm musí být připravený v duchu výživových doporučení pro danou věkovou kategorii.**
- 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](mailto:tajemnice@akc.cz), do předmětu e-mailu uveďte: **Školní jídelna roku 2026.**

### Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje **6 týmů**. Vybere je odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Finalisté budou **15. 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 (včetně popisu technologií) je přílohou propozic. Soutěžící si mohou přivést vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 kWh příkonu).

## Kompozice menu

### Polévka

Připravte polévku **bez použití živočišných surovin**, která bude součástí obědového menu.

**Povinné suroviny – Bulgur Vitana** (Bidfood katalogové číslo 611210), **Jáhly** (Bidfood katalogové číslo 611209), **Červená čočka** (Bidfood katalogové číslo 611203) od společnosti **ORKLA** z kterých musí soutěžní tým připravit polévkovou zavářku nebo vložku (např. knedlíčky, noky...). **Můžete si vybrat jeden nebo více produktů.**

Další povinnou surovinou je **Tofu uzené** od společnosti **Lunter** (Bidfood obj.č. 702169).

Polévka tedy musí obsahovat jeden z produktů společnosti **Orkla** a tofu uzené od společnosti **Lunter**.

### Hlavní jídlo

Připravte hlavní jídlo, které bude součástí obědového menu a bude odrážet moderní výživové trendy.

**Povinná surovina – filet ze pstruha** od společnosti **Bidfood**, (Bidfood katalogové číslo 191669).

### Dezert

Připravte moučník jako součást obědového menu dle moderních výživových trendů. Povinnou surovinou je **smetana Kunín 31 %** od společnosti **Lactalis**.

Váha celého menu musí být alespoň 350 gramů.

Povinné suroviny pořadatel dodá všem finalistům s dostatečným časovým předstihem před finále soutěže.

## Příprava a servis menu

Na přípravu a servis **5 porcí** celého menu má soutěžní tým **2 hodiny**.



## Příprava

### 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.
- Mohou být vyfiletované, ale ne naporcované.

### Maso/drůbež

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

### Cukrářské piškoty, sušenky, pusinky...

- Mohou být přineseny, ale nesmí být předem nakrájené, nařezané, nasekané.
- Nelze použít hotové makronky ani pusinky. Musí být připraveny na místě.
- Těsta mohou být přinesena hotová, ale nesmí být nakrájená.

### 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

### Polévka

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

### Hlavní chod

Výdej musí proběhnout **15 minut před uplynutím stanoveného časového limitu** (2 hodiny).

### Dezert

Výdej musí proběhnout **ve stanovém čase 2 hodiny**.

**Doporučení: na přípravu celého menu mají soutěžící 1,5 hodiny, na výdej menu 30 minut, celkový čas = 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. Vhodná kombinace surovin
3. Technická náročnost přípravy pokrmů
4. Moderní technologická úprava
5. Nutriční hodnota ve vztahu ke zdravému stravování
6. Atraktivnost pro danou kategorii strážníků

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola:  
**6 kuchařských týmů + 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 senzorycky 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
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
7. Využití surovin
8. Odpad
9. Ekonomika
10. Dodržení časového limitu

Členům poroty je vyhrazeno právo degustace již během přípravy a před podáváním pokrmů.

### Degustační porota

1. Prezentace + vzhled
2. Kreativita = nové nápady
3. Nutriční hodnota = zdravý životní styl
4. Způsob podávání
5. Použití povinných surovin
6. Chuť
7. Celkový dojem



## Způsob bodování (max. bodové zisky dle kritérií)

▪ <b>Mise en place</b>	<b>5 bodů</b>
▪ <b>Hygiena a udržitelnost</b>	<b>10 bodů</b>
▪ <b>Správná odborná příprava</b>	<b>10 bodů</b>
Pracovní dovednosti	
Techniky	
Pracovní postup	
▪ <b>Servis</b>	<b>5 bodů</b>
▪ <b>Prezentace</b>	<b>10 bodů</b>
▪ <b>Chuť</b>	<b>60 bodů</b>
▪ <b>CELKEM</b>	<b>100 bodů</b>

### Součet

Polévka	100 bodů
Hlavní chod	100 bodů
Dezert	100 bodů

**Maximum bodů za celé menu je 300.**

## Hodnocení

### 1. místo

Titul „Školní jídelna roku 2026“ + 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 4. místo ve finále soutěže Nejlepší školní jídelna roku.

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., Okrla, Almeco, Lunter, 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.



Asociace kuchařů a cukrářů  
České republiky



ŠKOLNÍ JÍDELNA  
ROKU 2026

## 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](mailto:tomas.popp@akc.cz)

#asociacekucharu | #narodnitymkucharu | [www.akc.cz](http://www.akc.cz)

## Generální partneři



## Partneři



## Mediační partneři

