



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
reprezentuje • vzdělává • spojuje



13. října 2026

BIDFOOD EXPO / PVA EXPO PRAHA (Praha-Letňany)





Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2026
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 2026. 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



Datum	13. října 2026 7 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Místo	PVA EXPO PRAHA / Praha-Letňany
Čas	Pro soutěžící bude otevřeno: 6 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin Pro návštěvníky bude otevřeno: 8 ⁰⁰ –17 ⁰⁰ hodin
Registrace	Na soutěž se prosím registrujte vyplněním registračního formuláře na webových stránkách www.akc.cz . Registrace končí 18. září 2026 . Všechny potřebné dokumenty musí být doručeny nejpozději do 18. září 2026 (včetně) 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 13. 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/kuchařky 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 jednatel splňující výše stanovená pravidla.
Soutěžní tým	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 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 (dlouhý rukáv), 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 soutěžního (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Idea a technologický postup přípravy výrobků.
- Kalkulace 4 porcí soutěžního pokrmu (receptury bez nákladů).
- 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 2026 KUCHARĚ.**

Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje **16 kuchařů/kuchařek**. Vybere je odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Finalisté budou **13.října 2026** před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti **RM Gastro**.

Soutěžní kuchyně

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

Soutěžní úkol

Hlavní chod

Připravte hlavní chod z **jeleního hřbetu bez kosti** (dodavatelem je společnost **Bidfood** – katalog. číslo 281029). Každý soutěžící dostane 1,2 kg jeleního hřbetu (jedno balení). Povinnou surovinu obdržíte před konáním soutěže. Další povinnou surovinou je **smetana Kunín 31%** od partnera soutěže společnosti **Lactalis**. Smetanu si každý soutěžící přiveze již s sebou naváženou.

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

Hygiena na pracovišti

Soutěžící musí pracovat dle platných hygienických pravidel. Veškerá používaná chemie (desinfekce...) bude od partnera soutěže **Ecolab**. Přímo na místě každý soutěžní tým od pořadatele soutěže získá na pracoviště bez oplachovou desinfekci, saponát.

Papírový program a další jednorázové utěrky dodá také pořadatel od partnera soutěže společnosti **Tork**.

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 připraveny 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.
- Syrová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Dekorace

- Musí být ze 100% vyrobeny na místě

Veje

- 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).

Těsto

- Všechna těsta můžete přinést hotová, ale ne nakrájená.

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 STONE mělký z portfolia společnosti **Sving** (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:
16 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. Hodnocena bude udržitelnost a ekonomika práce.

Degustační porota

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

Kritéria hodnocení praktické části finále

Technická porota

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí).
2. Provádění základních kuchařských 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. Presentace, kreativita.
2. Používání moderních pracovních postupů, kuchařských technik.
3. Způsob podávání a celkový dojem.
4. Použití povinných surovin.
5. Chuť.

Způsob bodování (max. bodové zisky dle kritérií)

Degustační porota Celkem 100 b

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

Technická porota Celkem 70 b

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

Maximální počet bodů je 170.



Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2026
Bidfood

Hodnocení

1. místo

Titul „Gastro junior Bidfood Cup 2026 (kuchař)“ + 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 Bidfood Cup 2026“.

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.

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

