



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
reprezentuje • vzdělává • spojuje



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2026
Bidfood

2. října 2026

GASTRO SWEET FEST / 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	2. 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 2. října v hale PVA EXPO PRAHA zhruba v 16.30 hodin.
Kdo může soutěžit?	Soutěž je otevřena pro všechny 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 jedinec 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 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 cukrářském oděvu – bílý rondon (dlouhý rukáv), černé kalhoty, černá obuv, bílá cukrářská 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 CUKRÁŘ.**

Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje **16 cukrářů/cukrářek**. Vybere je odborná porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR. Finalisté budou **2. října 2026** před zraky diváků vařit pokrmy v kuchyních od společnosti **RM Gastro** a technologii od společnosti **CESK**.

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).

Délka trvání

V časovém limitu **60 minut** připravte **4 porce talířového dezertu** prodejného v restauraci jako součást tříchodového menu nebo samostatně.



Zadání soutěžního úkolu

Talířový dezert

- 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**.
 - Zpracujte **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**:
 - Ananas
 - Ostružina
 - Červený rybíz

Povinné suroviny dodá partner soutěže **Almecco s.r.o.**

Chuťové kombinace: Soutěžící si musí před korespondenčním kolem sestavit chuťovou kombinaci z následujících 3 řádků, kdy **z každého řádku musí vybrat minimálně jednu surovinu** (např. Ananas, bílá čokoláda Velvet 32%, kokos):

- Ananas/ ostružina/ červený rybíz
- Libovolná čokoláda Callebaut
- Vanilka/ pistácie/ lískový ořech/ mandle/ pekanový ořech/ kokos/ mut pepř/ tonka fazole/ skořice/ lískový ořech

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

Při přípravě dezertu použijte **smetanu Président 35%**, dodá **Lactalis** (můžete ji mít již naváženou).



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. Odpalované těsto může být vyrobené, nesmí být však upečené.
- Makronky je možné přivést hotové.
- Pusinky mohou být předem připravené, upečené, usušené.
- Základ na zmrzlinu si můžete přivést hotový (na místě bude k dispozici výrobník zmrzliny).
- Ovocné dužiny či ovocná pyré lze přivést, ale ne v podobě hotové omáčky.
- Glazé je možné přivést hotové.
- Potravinářská barviva, oxid taničitý, 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 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 cukrářů/cukrářek + 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 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, cukrářských 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.

Hodnocení

1. místo

Titul „Gastro junior Bidfood Cup 2026 (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 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.



Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky



GASTRO JUNIOR
BIDFOOD CUP 2026
Bidfood

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

Helena Fléglová, členka představenstva AKC ČR, garantka oboru cukrář

e-mail: he.fleglova@gmail.com

#asociacekucharu | #narodnitymkucharu | www.akc.cz

Generální partner



Partneři



#VisitCzechia



Mediaální partneři



gastro report
& minutka

café &
patisserie