



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky  
reprezentuje • vzdělává • spojuje



# 3. října 2026

GASTRO SWEET FEST / 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 cukrářské soutěže Cukrář 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 cukráři a cukrářkami 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>3. 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> 6 <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 můžete registrovat na webu <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a> . Kontaktní e-mail soutěže je <a href="mailto:tajemnice@akc.cz">tajemnice@akc.cz</a> . Na tento e-mail směřujte všechny vaše dotazy. Budou však odpovídány hromadně prostřednictvím 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 <b>18. září 2026</b> (včetně).
Registrační poplatek	Každý soutěžící musí uhradit poplatek: <b>nečlenové Asociace kuchařů a cukrářů ČR</b> _____ <b>1 500 Kč</b> <b>členové Asociace kuchařů a cukrářů ČR</b> _____ <b>1 000 Kč</b> 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.
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 3. října v cca 17 hodin v rámci festivalu.
Kdo může soutěžit?	Soutěž je otevřena pro všechny cukráře a cukrářky od 21 let věku.
Soutěžní tým	Každý cukrář a cukrářka se může opírat o podporu <b>jednoho Commis</b> , který se může účastnit celé přípravy dezertů. Commis nesmí být v den konání soutěže starší 23 let. Každý soutěžící musí mít k dispozici i další <b>osobu, která bude umývat nádobí</b> v průběhu soutěže. Tato osoba se <b>nemůže žádným způsobem podílet na přípravě cukrářských výrobků</b> , 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 cukrářském oděvu – bílý rondon, černé kalhoty, černá obuv, kuchařská/cukrářská čepice. 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 týmu s fotografiemi soutěžících (dbejte prosím na kvalitu a ostrost dodávaných fotografií).
- Idea a technologický postup přípravy výrobků.
- Kalkulace na 10 porcí talířového dezertu.
- 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](mailto:tajemnice@akc.cz), do předmětu e-mailu uveďte: **Cukrář roku 2026/2027.**

### Finálové kolo

Do finále soutěže postupuje **6 cukrářů/cukrářek**. Vybere je odborná mezinárodní porota Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Světové asociace kuchařů a jejich partnerů. Finalisté budou **3. října 2026** přímo během GASTRO SWEET FEST v PVA EXPO PRAHA před zraky diváků připravovat své výrobky v cukrářských studiích od společnosti **RM GASTRO** a **CESK**.

## Soutěžní kuchyně

Kuchyně budou profesionálně zařízeny a technologicky vybaveny společností RM Gastro a CESK. Přesný plánec studia (včetně popisu technologií) je přílohou propozic. Detaily zařízení studií se mohou lišit a soutěžící budou včas informováni. Součástí studií jsou šokové zchlazovače, stroj na temperování čokolády a výrobník zmrzliny.

Soutěžící si mohou přivést vlastní inventář a technologie (ty však nesmí přesáhnout 10 KWh příkonu).

## Délka trvání

Na přípravu má soutěžní tým **4 hodiny**.



## Zadání soutěžního úkolu

### Dort

**Zhotovit dort o hmotnosti 1 000–1 500 g s centrální dekorací** (celková hmotnost se počítá včetně dekorace).

- Dort musí obsahovat minimálně **5 různých textur** (například korpus, křupavá vrstva, compoté, mousse, glazé, atd.)
- Dort musí obsahovat **centrální čokoládovou dekoraci** vyrobenou z čokolády Callebaut (811/823/Velvet/Gold/Ruby)
- Některé komponenty je možné přivést hotové:
  - Korpus** – upečený, neprokrojený
  - Křehké těsto** (sablé, aj.) – vyválené, neupečené, nevykrojené
  - Glazé**
  - Meringue** (sněhové pusinky) – upečené
  - Makronky** – upečené, nenaplněné
  - Listové těsto** – vyválené, neupečené, nevykrojené.
- Není povoleno použít barvy!

### Talířový dezert

**Zhotovit talířový dezert (6 porcí) o maximální hmotnosti (všechny komponenty) 150g**

- Talířový dezert musí obsahovat 3 povinné složky:
  - Chlazená složka** (mousse, crèmeux, ganache, ...)
  - Mražená složka** (zmrzlina, granita, ...)
  - Křupavá složka** (crumble, crunchy vrstva, ...)
- Hlavní složka dezertu musí obsahovat čokoládu Callebaut z nové řady Origins.
- Některé komponenty je možné přivést hotové:
  - Korpus** – upečený, neprokrojený
  - Křehké těsto** (sablé, aj.) – vyválené, neupečené, nevykrojené (crumble se dělá na místě!)
  - Glazé**
  - Meringue** (sněhové pusinky) – upečené
  - Makronky** – upečené, nenaplněné
  - Listové těsto** – vyválené, neupečené, nevykrojené
- Není povoleno použít barvy!

### Čokoládové pralinky

**Zhotovit čokoládové pralinky v množství 20 ks** (formované/krájené)

- Pralinka musí obsahovat **minimálně 2 textury, z toho jednu ovocnou**.
- Pralinka může obsahovat **barvená kakaová másla!**
- Na pralinkové skořápky/poli krájených pralinek, je možné použít čokoládu z tempírky.
- Do náplně je povinné použít jednu z čokolád Callebaut Origins.

## Další informace

- Sušené ovoce/nebo zeleninový prach můžete mít připravený.
- Suché přísady mohou být předem odváženy a odměřeny.
- Ovocné dužiny či ovocná pyré lze přivést, ale ne v podobě hotové omáčky.
- Potravinářská barviva, oxid titaničitý, 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 (kromě hořké čokolády z tempírky).
- Povoleny jsou ochucené oleje a másla.
- Vejce mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.



## Časový harmonogram

### Dort

Výdej musí proběhnout **30 minut před uplynutím stanoveného časového limitu** (4 hodiny).

### Talířový dezert

Výdej musí proběhnout **15 minut před koncem stanoveného časového limitu** (4 hodiny).

### Čokoládové pralinky

Výdej musí proběhnout **před uplynutím času na soutěžní úkol** (4 hodiny).

Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován/a ztrátou 4 bodů. Po uplynutí 4 hodin a 10 minut bude soutěžící diskvalifikován.

## Servírování

Výdej talířových dezertů bude probíhat na talířích STONE z portfolia společnosti Sving, dodaných pořadatelem. S jejich vzhledem budou finalisté před finálovým kolem seznámeni. Dort může být umístěn na libovolném porcelánu (zajistí si soutěžící). Pralinky mohou být prezentovány dle fantazie soutěžících.

## Kritéria hodnocení pro korespondenční část

1. Celkový dojem, kreativita, novátorství.
2. Složení receptury, pracovní postup.
3. Ekonomické hledisko, náročnost surovin.
4. Vypracování kalkulace.
5. Kvalita fotografií pokrmů a týmu.

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola: **6 cukrářů/cukrářek + 2 náhradníci/náhradnice.**

## 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. Hodnoceno bude i třídění odpadu, ekonomika práce.

### Degustační porota

Bude sensoricky a chuťově hodnotit výrobky. Degustační porota může diskutovat s porotou technickou.



## Kritéria hodnocení praktické části finále

### Degustační porota

**Celkem 200 bodů**

#### Dort

**Celkem 80 bodů**

- Chuť \_\_\_\_\_ 40 bodů
- Textura \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Harmonie chutí/párování \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Vizuální aspekt a cukrářské dovednosti \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Inovace \_\_\_\_\_ 10 bodů

#### Talířový dezert

**Celkem 80 bodů**

- Chuť \_\_\_\_\_ 40 bodů
- Textura \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Harmonie chutí/párování \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Vizuální aspekt a cukrářské dovednosti \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Inovace \_\_\_\_\_ 10 bodů

#### Pralinky

**Celkem 40 bodů**

- Chuť \_\_\_\_\_ 20 bodů
- Textura \_\_\_\_\_ 5 bodů
- Harmonie chutí/párování \_\_\_\_\_ 5 bodů
- Vizuální aspekt a cukrářské dovednosti \_\_\_\_\_ 5 bodů
- Inovace \_\_\_\_\_ 5 bodů

### Technická porota

**Celkem 100 bodů**

- Mise en place (příprava) \_\_\_\_\_ 20 bodů
- Organizace a čistota \_\_\_\_\_ 20 bodů
- Zvládnutí cukrářských technik \_\_\_\_\_ 40 bodů
- Časový harmonogram \_\_\_\_\_ 10 bodů
- Waste management \_\_\_\_\_ 10 bodů

**Maximální počet bodů je 300.**

## Hodnocení

### 1. místo

Titul „Cukrář roku 2026/2027“ + 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 „Cukrář 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. a Almeco 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



CUKRÁŘ ROKU  
2026—2027

### 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 řad Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pracovníci společnosti Bidfood Czech Republic a RM Gastro, Almeco 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](mailto:tomas.popp@akc.cz)

Helena Fléglová, členka představenstva AKC ČR, garantka oboru cukrář

e-mail: [he.fleglova@gmail.com](mailto:he.fleglova@gmail.com)

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

Generální partner



Partneři



Mediační partneři

