



ASOCIACE
HOTELŮ A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka
Severní Morava a Slezsko

Moravská střední škola Olomouc

a Výstaviště Flora Olomouc

pořádají

3. října 2024

**1. ročník soutěže mladých odborníků
z oblasti gastronomie s mezinárodní účastí**

ČÍŠNÍK–SEVÍRKA - junior

Záštity nad soutěží GASTRO Olomouc Olima cup 2024 převzali:

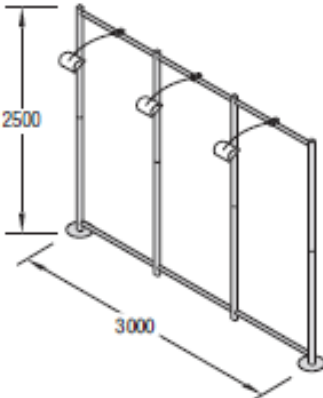
Ing. Josef Suchánek- hejtman Olomouckého kraje

Ing. Václav Stárek– prezident Asociace hotelů a restaurací České republiky

Bc. Miroslav Kubec - prezident Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Pořadatel	Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko Moravská střední škola Olomouc Výstaviště Flora Olomouc
Organizátoři soutěže	Ředitel - Ing. Václav Forman Zástupce - Bc. Marie Paprstkářová
Odborný garant	Jakub Sedláček, viceprezident AKC ČR pro kuchařskou sekci
Hlavní partneři soutěže	
Ostatní partneři soutěže	
Soutěžní obory	ČÍŠNÍK-SERVÍRKA - JUNIOR datum soutěže 3. 10. 2024

Soutěžící	<p>Kategorie Číšník/servírka, junior do 21 let Soutěž je určena pro žáky středních gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžít mohou i zájemci ze středních škol z gastronomických oborů ze zahraničí.</p> <p>Soutěží 1 číšník-servírka + 1 commi.</p> <p>Všichni soutěžící předloží při prezentaci platný občanský průkaz, 2 x písemnou přípravu + vyplněný dotazník</p>
Přihláška	<p>Online přihlášku naleznete na stránkách www.akc.cz</p> <p>Počet účastníků je omezen, rozhoduje datum zaslání přihlášky.</p>
Účastnický poplatek	<p>Číšník/servírka: 1 000,- Kč</p>
Úhrada poplatků	<p>K úhradě účastnického poplatku budete vyzváni tajemnicí AKC ČR paní Romanou Vodičkovou, která Vám na základě Vámi zasláné závazné elektronické přihlášky zašle fakturu.</p> <p>Startovné musí být uhrazeno do 29. září 2024</p> <p>Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštu, doklad o úhradě vložte do přílohy.</p>
Upozornění pro soutěžící	<p>Soutěž se koná v pavilonu G.</p> <p>Areál Výstaviště Flora otevírá brány v 7 hodin ráno, dříve se do areálu nedostanete!</p> <p>Při vjezdu do areálu je třeba počítat s vratnou zálohou za auto (vloni to byla částka 1000,- Kč)</p>
Časový harmonogram	<p>3. 10. 2024</p> <p>7:00 registrace, odevzdání dotazníku</p> <p>7:00 - 10:00 příprava slavnostních tabulí</p> <p>10:00 hodnocení odbornou porotou</p> <p>16:00 - 16:30 psaní a tisk diplomů</p> <p>16:30 - 17:00 vyhlášení výsledků, ukončení soutěže</p>
Pracovní oblečení a úprava zevnějšku	<p>Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení.</p>

Hodnotitelská komise	Hodnotící komisi kuchařů a cukrářů deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.
Stravování	Soutěžící si zajišťují sami Je možné využít zakoupení snídaní a obědů a pohoštění přímo v soutěžním pavilonu G.
Informace k soutěži	Ing. Václav Forman Tel: 732 411 034 e-mail: v.for@seznam.cz Bc. Marie Paprstkářová Tel: 776 310 481 e-mail: m.paprstkarova@seznam.cz
Soutěžní úkol	Soutěžní kategorie: Výstavní část Slavnostní tabule pro 4 osoby na zadané téma „ ZLATÁ SVATBA “ s použitím prvků moderní gastronomie. Soutěžící smí zahájit přípravu exponátu v den soutěže nejdříve v 7:00 hod. Ukončení instalace kompletního exponátu je v 10:00 hod., kdy může odborná porota zahájit své hodnocení.
Organizační záležitosti:	<ul style="list-style-type: none"> • Soutěžícímu bude vymezen výstavní prostor 12 m² (3x4 m), • Soutěžní místo je ohraničeno konstrukcí k zavěšení případné dekorace (osvětlení apod.) s omezenou nosností do 35 kg. 

- Soutěžícímu bude mít k dispozici kulatý stůl o rozměrech - průměr stolu je 152 cm, 4 židle, ubrus na kulatý stůl bílý, dlouhý po zem
- Ostatní doplňky a dekorace si zajišťuje soutěžící sám včetně nákladů na dopravu, které nejsou propláceny.



**Hodnotící kritéria
dle hodnotících
tabulek:**

- Velký důraz při hodnocení bude kladen na použití moderních prvků a kreativitu exponátů, ale i na dodržení **základních** gastronomických pravidel.
- Soutěžící v úvodu hodnocení seznámí komisi se svojí tabulí a se znalostí slavnostního menu
- Porota zároveň hodnotí i vlastní přípravu exponátů (tabule a vše, co s ní souvisí) v soutěžním prostoru a především hodnotí vlastní práci a manipulaci soutěžícího číšníka
- Pomoc ostatních členů doprovodu (učitelé, řidiči apod.) na soutěžní tabuli je zakázána a bude mít dopad na vlastní hodnocení. Doprovod smí však pomoci při instalaci dekorací mimo soutěžní exponát.
- Soutěžící si smí uložit své pomůcky k soutěži do vyhrazené kóje v předvečer soutěže (čtvrtek 3. 10. 2024 po telefonické domluvě s pořadatelem), avšak nesmí žádnou část výstavní tabule předem připravit (koberce, osvětlení apod.)
- Hodnocení finálních exponátů provede komise jmenovaná Asociací kuchařů a cukrářů ČR a profesionály z řad hoteliérů a restaurátérů.

DOTAZNÍK

JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO: _____

ŠKOLA: _____

ROČNÍK: _____

SOUTĚŽNÍ OBOR: _____

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU: _____

DATUM NAROZENÍ: _____

ÚČAST V SOUTĚŽÍCH: _____

STÁŽE, PRAXE: _____

ZÁLIBY, KONÍČKY:

JMÉNO PRACOVNÍKA, KTERÝ NA SOUTĚŽ PŘIPRAVOVAL:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCE PUBLIKU SDĚLIT:

Vyplněný dotazník je třeba odevzdat ráno při registraci soutěžíčích.