



Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka  
Severní Morava a Slezsko

Moravská střední škola Olomouc Výstaviště Flora  
Olomouc

Pořádají

## **GASTRO Olomouc Olima cup 2024**



**3. a 4. října 2024**

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

**KUCHAŘ – KUCHAŘKA – kadet, junior  
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

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

<b>Pořadatel</b>	Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko Moravská střední škola Olomouc Výstaviště Flora Olomouc
<b>Ředitel soutěže</b>	Václav Forman zástupci Tomáš Hrdý a Bc. Radek Vrána
<b>Odborný garant</b>	Jakub Sedláček, viceprezident AKC ČR pro kuchařskou sekci

<b>Hlavní partneři soutěže</b>	
<b>Ostatní partneři soutěže</b>	
<b>Soutěžní obory</b>	<b>KUCHAŘ / KUCHAŘKA – JUNIOR</b> <b>datum soutěže 3. 10. 2024</b>  <b>ČÍŠNÍK / SERVÍRKA - JUNIOR</b> <b>datum soutěže 3. 10. 2024</b>  <b>KUCHAŘ / KUCHAŘKA - KADET</b> <b>datum soutěže 4. 10. 2024</b>

<p><b>Soutěžící</b></p>	<p><b>Kategorie Kuchař junior, 17–21 let</b> Soutěž je určena pro žáky a studenty gastronomických a středních škol s gastronomickými obory, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a soutěžící ze zahraničí.</p> <p><b>Kategorie Kuchař Kadet, 15-17 let</b> Soutěž je určena pro žáky středních gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuální zájemci ze středních škol z jiných než gastronomických oborů a soutěžící ze zahraničí.</p> <p><b>Kategorie Číšník/servírka, junior do 21 let</b> Soutěž je určena pro žáky středních gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i zájemci ze středních škol z gastronomických oborů ze zahraničí.</p> <p><b>Všichni soutěžící předloží při prezenci platný občanský průkaz, 2 x písemnou přípravu + dotazník</b></p>
<p><b>Přihláška</b></p>	<p>Online přihlášku naleznete na stránkách <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a></p> <p>Počet účastníků je omezen, rozhoduje datum zaslání přihlášky.</p>
<p><b>Účastnický poplatek</b></p>	<p><b>Kuchař kadet: 700,- Kč</b> <b>Kuchař junior: 700,- Kč</b> <b>Číšník/servírka: 1 000,- Kč</b></p>
<p><b>Úhrada poplatků</b></p>	<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><b>Startovné musí být uhrazeno do 29. září 2024</b></p> <p>Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštu, doklad o úhradě vložte do přílohy.</p>
<p><b>Upozornění pro soutěžící</b></p>	<p>Soutěž se koná v pavilonu G.</p> <p>Areál Výstaviště Flora otevírá bány v 7 hodin ráno, <b>dříve se do areálu nedostanete!</b></p> <p>Při vjezdu do areálu je třeba počítat s vratnou zálohou za auto (vloni to byla částka 1000 Kč)</p>
<p><b>Časový harmonogram</b></p>	<p>Stejný pro všechny kategorie ve dnech 3. a 4. 10. 2024</p> <p><b>7:00</b> registrace, odevzdání písemné přípravy, dotazníku <b>8:00 – 8:30</b> prohlídka pracoviště a seznámení s pracovištěm <b>8:45 – 9:00</b> slavnostní zahájení <b>9:15 – 17:00</b> soutěž <b>17:00 - 17:20</b> psaní a tisk diplomů <b>17:20 – 18:00</b> vyhlášení výsledků, ukončení soutěže</p>

<b>Pracovní oblečení a úprava zevnějšku</b>	Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení.
<b>Hodnotitelská komise</b>	Hodnotící komisi kuchařů a cukrářů deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.
<b>Stravování</b>	Soutěžící si zajišťují sami Je možné využít zakoupení obědů a pohoštění přímo v soutěžním pavilonu Obědy budou zajišťovat členové AKC ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko ve stánku v pavilonu, kde se koná soutěž. Úhrada v hotovosti na místě.
<b>Informace k soutěži</b>	Ing. Václav Forman Tel: 732 411 034 e-mail: <a href="mailto:v.for@seznam.cz">v.for@seznam.cz</a>  Tomáš Hrdý Tel: 724 736 991 e-mail: <a href="mailto:THrdy@seznam.cz">THrdy@seznam.cz</a>  Bc. Radek Vrána Tel: 736 275 597 e-mail: <a href="mailto:radek.vrana@seznam.cz">radek.vrana@seznam.cz</a>

# Soutěž kuchařů kadetů

## (věk 15 – 17 let)

### Gastro Olomouc Olima Cup 2024

**Soutěž není hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů.**

**Do soutěže se může přihlásit každý občan EU a států mimo EU ve věku 15 - 17 let.**

**Rozhodující pro účast v této kategorii je datum narození soutěžícího.**

#### Soutěžní úkol:

- příprava 3 porcí libovolného pokrmu s přílohami dle vlastního výběru, fantazie a kreativity v časovém limitu 45 minut
- odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu
- soutěžící si suroviny zakoupí a doveze na soutěž sám. Je třeba dbát na správné uložení potravin a dodržení hygienických předpisů, při přepravě surovin
- soutěžící si doveze vlastní náčiní a nářadí na přípravu pokrmů, talíře na servis pokrmů a gastronádoby do konvektomatu

#### Zajištění surovin:

- **VŠECHNY SUROVINY SI ZAJISTÍ SOUTĚŽÍCÍ SÁM**

## Informace pro soutěžící

Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm a přispět ke správnému technologickému zpracování masa

- soutěžící odevzdá při příjezdu zpracovanou kalkulaci na 3 porce (včetně technologického postupu) ve 2 provedeních
- soutěžící předloží ke kontrole občanský průkaz bez kterého nebudou k soutěži připuštěni
- pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování
- veškerý inventář k přípravě a prezentaci, včetně gastronádob do konvektomatu si přiveze soutěžící. Nezapomenout 2 talíře na prezentaci pro hodnotící komisaře a 1 talíř s popisky pokrmu na prezentaci na stůl.
- pokrm bude vystaven do 17:30 hod soutěžního dne
- po nástupu každé skupiny soutěžících proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení
- na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář, rozumí se tím vybalení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixéru, atd.
- na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu
- začátek a konec soutěže odstartujte časoměřič, do té doby se na pracovišti nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu.
- časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat po uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři

- při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, při délce přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu, dobu začátku určí komise
- každý soutěžící má k dispozici sestavené kuchařské studio s konvektomatem, vařičem, elektrickou přípojku, chladícím zařízením a tepelný mostem
- časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta = 1 trestný bod), potom bude soutěžící diskvalifikován
- po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu. Členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním
- **Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou**

# Mise en place

## **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 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.

## **Ryby**

- Mohou být vykuchané, zbavené šupin.
- Musí být vcelku (ne filetované).

## **Maso / drůbež**

- Může být vykostěné, neporcované, maso nesmí být okrájené, mleté nebo drcené. Vykostování kuřecího stehna provádí soutěžící.
- Syrová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

## **Dekorace**

- Musí být ze 100% vyrobeny na místě

## **Vejce**

- 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

**Celkový čas je rozdělen následovně:**

## **15 minut na kompletní přípravu pracovního studia - soutěžící + pomocný kuchař**

(nachystání surovin (loupaní), inventáře, příprava povolených předpřipravených surovin, zapojení el. přístrojů, rozehrání oleje ve fritéze, zapnutí vody na vaření například těstovin, atd.)

- s přípravou pracoviště je možno využít jednoho pomocného kuchaře (komiho)
- v době přípravy nelze začít pracovat na soutěžním jídle (nelze porcovat suroviny, dochucovat, vykosťovat a jiné úkony úzce spjaté s přípravou soutěžního jídla)
- po uplynutí 15 minut pomocný kuchař zůstává ve studiu a pomáhá soutěžícímu
- v případě rychlejší přípravy a nevyužití celých 15 minut je možno po dohodě se soutěžícím a technickým komisařem odstartovat soutěžní úkol dříve
- čas nevyužitý na přípravu nelze přičíst k 45 minutám

## **45 minut příprava soutěžního pokrmu soutěžícím a pomocným kuchařem**

- výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout před koncem stanoveného časového limitu (45 minut).
- pomocný kuchař odebírá, podává, umývá, vrací a uklízí inventář, pomáhá s přípravou inventáře a surovin a s postupným úklidem studia (pracoviště)
- pomocný kuchař je jen k ruce soutěžícímu kuchaři – nijak nesmí zasahovat do přípravy jídla – nesmí pracovat se surovinami, které budou použity k přípravě soutěžního jídla (krájet, dochucovat, míchat, vykosťovat, degustovat, atd.)

Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu.

Po uplynutí 50 minut bude soutěžící diskvalifikován.

## **Servírování**

Výdej pokrmů bude probíhat na talířích dovezených soutěžícím

## **Diskvalifikační podmínky:**

- nerespektování hygienických zásad
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení
- nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz
- pozdní nástup na pracoviště
- použití dovezených, předem připravených polotovarů a výrobků mimo povolené zadání.

## **Podání protestu:**

Protest musí být podán předsedům jednotlivých hodnotitelských komisí nejpozději 30 minut po skončení úkolu posledního soutěžícího.

Přihlášením do soutěže zároveň soutěžící souhlasí s pořízením fotodokumentace, která je dále majetkem AKC ČR, a může být využita pro potřeby AKC ČR.

Ohledně dotazů k soutěži kontaktujte tyto osoby:

## **Ředitel soutěže:**

Ing. Václav Forman, předseda AKC ČR, pobočky Severní Morava a Slezsko,  
tel.: +420 732 411 034, e-mail: [v.for@seznam.cz](mailto:v.for@seznam.cz)

## **Zástupci:**

Tomáš Hrdý z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 724 736 991  
e-mail: [THrdy@seznam.cz](mailto:THrdy@seznam.cz)

Bc. Radek Vrána, z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 736 275 597  
e-mail: [radek.vrana@seznam.cz](mailto:radek.vrana@seznam.cz)

# 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:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_