



Výstaviště Flora
Olomouc



Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka
Severní Morava a Slezsko

ve spolupráci s

Moravskou střední školou Olomouc s.r.o.

Střední odbornou školou a Středním odborným učilištěm
Polička

Výstavištěm Flora Olomouc

pořádají

GASTRO Olomouc Olima CUP 2025



2. října 2025

2. ročník soutěže mladých odborníků
z oblasti gastronomie s mezinárodní účastí

ČÍŠNÍK – SEVÍRKA - junior

Záštity nad soutěží GASTRO Olomouc Olima cup 2025 převzali:


Ladislav Okleštěk - 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 SOŠ a SOU Polička
Ředitel soutěže	Ing. Václav Forman
Odborný garant	Jakub Sedláček, viceprezident AKC ČR pro kuchařskou sekci
Hlavní partneři soutěže	
Ostatní partneři soutěže	
Soutěžní obory	ČÍŠNÍK / SERVÍRKA - JUNIOR datum soutěže 2. 10. 2025

Soutěžící	<p>Kategorie Číšník/servírka, junior do 21 let 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>Soutěží 1 číšník – servírka + 1 commis</p> <p>Všichni soutěžící předloží komisaři při prezenci 1x písemnou přípravu + 2 x vyplněný dotazník</p>
Přihláška	<p>Online přihlášku naleznete na stránkách www.akc.cz Počet účastníků je omezen, rozhoduje datum zaslání přihlášky.</p>
Účastnický poplatek	<p>Číšník/servírka: 700,- 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 25. září 2025 do 14 hodiny Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštu, doklad o úhradě vložte do přílohy písemné dokumentace.</p>
Upozornění pro soutěžící	<p>Soutěž se koná v pavilonu H.</p> <p>Areál Výstaviště Flora otevírá bány v 7 hodin ráno, dříve se do areálu nedostanete! Při vjezdu do areálu je třeba počítat s vratnou zálohou za auto (vloni to byla částka 1000,- Kč)</p>
Časový harmonogram	<p>2. 10. 2025</p> <p>7:30 registrace, odevzdání dotazníku 7: 30 – 10: 30 příprava slavnostních tabulí 10: 30 hodnocení odbornou porotou 17:00 - 17:20 psaní a tisk diplomů 17:20 – 18:00 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	<p>Hodnotící komisi deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.</p>

Stravování	<p>Soutěžící si zajišťují sami Je možné využít zakoupení obědů a pohoštění přímo v soutěžním pavilonu</p> <p>Obědy budou zajišťovat členové AKC ČR, pobočka Severní Morava a Slezsko ve stánku v pavilonu, kde se koná soutěž. Úhrada v hotovosti na místě.</p>
Informace k soutěži	<p>Ing. Václav Forman Tel: 732 411 034 e-mail: v.for@seznam.cz</p> <p>Bc. Marie Paprstkářová Tel: 776 310 481 e-mail: m.paprstkarova@seznam.cz</p>
Soutěžní úkol	<p>Soutěžní kategorie Výstavní část Slavnostní tabule pro 4 osoby na zadané téma PODZIM (např. hody, oslavy vína sv. Martin, Halloween, Vzpomínka, 17.listopad, apod.) s použitím prvků moderní gastronomie.</p> <p>Soutěžící smí zahájit přípravu exponátu v den soutěže (čtvrtek) nejdříve v 7 : 30 hod.</p> <p>Ukončení instalace kompletního exponátu je v 10:30 hod., kdy může odborná porota zahájit své hodnocení.</p>
Organizační záležitosti:	<ul style="list-style-type: none"> • Soutěžícím bude vymezen výstavní prostor 16 m² (4x4 m - octanorm), • Soutěžícímu bude k dispozici kulatý stůl o rozměrech - průměr stolu je 152 cm, 4 židlí, ubrus na kulatý stůl bílý, dlouhý po zem • Ostatní doplňky a dekorace si zajišťuje sám včetně nákladů na dopravu, které nejsou propláceny. • Pokud chce soutěžící použít jiný druh či tvar stolu zajistí si ho sám <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • Soutěžícímu bude vymezen výstavní prostor 12 m² (3x4 m), • (Paravány pro osvětlení, výzdobu apod.) s omezenou nosností do 35 kg

<p>Organizační záležitosti:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Velký důraz při hodnocení bude kladen na použití moderních prvků a kreativitu exponátů, ale i na dodržení základních gastronomických pravidel. • 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), avšak nesmí žádnou část výstavní tabule předem připravit (koberce, osvětlení apod.)
<p>Písemná dokumentace</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Každý soutěžící odevzdá při prezentaci 1 x svázanou písemnou dokumentaci komisaři <p>Písemná dokumentace by měla obsahovat:</p> <p>Povinné náležitosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Úvodní stránku (název školy, případně logo školy, název a datum soutěže, jméno soutěžícího, název a téma slavnostní příležitosti • Charakteristiku slavnostní příležitosti (proč jsem si téma vybral(a), popis události (například z historického hlediska, významu pro společnost, tradice apod.) • Slavnostní menu • Charakteristiku pokrmů v menu (může být i fotodokumentace pokrmů) • Charakteristika nápojů z menu (včetně teplot nápojů při podávání) <p>Nepovinné náležitosti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Do písemné dokumentace si může soutěžící zařadit další informace týkající se soutěžní tabule
<p>Hodnotící kritéria dle hodnotících tabulek:</p>	<p>Hodnocení finálních exponátů provede komise jmenovaná Asociací kuchařů a cukrářů ČR, Barmanskou asociací ČR a profesionály z řad hoteliérů a restaurátérů.</p> <p>Komise bude hodnotit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porota hodnotí během přípravy i vlastní přípravu exponátů (tabule a vše, co s ní souvisí) v soutěžním prostoru, vlastní práci a manipulaci soutěžícího číšníka a pomocného číšníka • Soutěžící v úvodu hodnocení seznámí komisi se svojí tabulí a se znalostí slavnostního menu • Zpočátku soutěžící může využít své obhajoby • Znalost zvolené příležitosti • Znalost menu - pokrmů a nápojů včetně způsobu podávání, a teploty nápojů • Soutěžící seznámí s moderními trendy, které jsou použity při sestavení slavnostní tabule • Znalost použitého inventáře <p>Komise dále hodnotí:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Celkový dojem a čistotu provedení • Úprava pracovního oblečení soutěžícího • Barevnou výzdobu – sladění barev

- Úpravu okolo slavnostní tabule (lze si přivést např. koberec, lampu, květinovou výzdobu)
- Výzdobu charakterizující slavnostní tabuli

Upozornění :

Podání protestu proti hodnocení lze využít do 30 minut po vyhlášení pořadí hodnotící komisi

Slavnostní tabule musí být vystavena po celou dobu výstavy

Každý soutěžící si zajistí dohled u své slavnostní tabule, kvůli odcizení inventáře nebo jeho rozbití. Organizátoři nezodpovídají za žádné způsobené škody během soutěže.

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 soutěžících.