



Výstaviště Flora
Olomouc



SOŠ
SOU
Polička



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. a 3. října 2025

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

KUCHAR – KUCHARKA – kadet, 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

a 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 SOŠ a SOU Polička Výstaviště Flora Olomouc
Ředitel soutěže	Ing. Václav Forman zástupci Tomáš Hrdý a Bc. Radek Vrána
Odborný garant	Jakub Sedláček, viceprezident AKC ČR pro kuchařskou sekci

Hlavní partneři soutěže	
Ostatní partneři soutěže	
Soutěžní obory	<p>KUCHAŘ / KUCHAŘKA – JUNIOR datum soutěže 2. 10. 2025</p> <p>KUCHAŘ / KUCHAŘKA - KADET datum soutěže 3. 10. 2025</p>

Soutěžící	<p>Kategorie Kuchař/kuchařka - junior, 17–23 let 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>Kategorie Kuchař/kuchařka - kadet, 15-17 let 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>Všichni soutěžící předloží při prezenci 2 x písemnou přípravu + 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>Kuchař kadet: 700,- Kč Kuchař junior: 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</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 H.</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>Stejný pro všechny kategorie ve dnech 2. a 3. 10. 2025</p> <p>7:00 registrace, odevzdání písemné přípravy, dotazníku 8:00 – 8:30 prohlídka pracoviště a seznámení s pracovištěm 8:45 – 9:00 slavnostní zahájení 9:15 – 17:00 soutěž 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	Hodnotící komisi kuchařů a cukrářů deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.
Stravování	<p>Soutěžící si zajišťují sami</p> <p>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>Tomáš Hrdý Tel: 724 736 991 e-mail: THrdy@seznam.cz</p> <p>Bc. Radek Vrána Tel: 736 275 597 e-mail: radek.vrana@seznam.cz</p>

Soutěž kuchařů juniorů

(věk 17 – 23 let)

Gastro Olomouc Olima Cup 2025

Soutěž je hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů.

Do soutěže se může přihlásit každý občan EU a států mimo EU ve věku 17– 23 let.

Rozhodující pro účast v této kategorii je datum narození soutěžícího.

Soutěžní úkol:

- ve **dvoučlenném** družstvu složeného ze soutěžícího kuchaře a commiho připravit 4 porce moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut.
- hlavní surovinou je **KRŮTÍ PRSO BEZ KŮŽE**
- 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 náradí na přípravu pokrmů, talíře na servis pokrmů a gastronádoby do konvektomatu
- každý soutěžící obdrží 600g krůtí prso bez kůže v celku od pořadatele

Zajištění surovin:

- Hlavní surovinu – **KRŮTÍ PRSO BEZ KŮŽE V CELKU 600g** – obdrží soutěžící v soutěžní den
- **hlavní surovinu soutěžící obdrží během 15minutové přípravy od technického komisaře**
- **VŠECHNY OSTATNÍ 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 4 porce (včetně technologického postupu) ve 2 provedeních
- 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 malého konvektomatu si přiveze soutěžící. Nezapomenout 3 talíře na prezentaci pro hodnotící komisaře a 1 talíř s popisem 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 donést veškerý potřebný inventář, ale nevybaluje ho (k tomuto účelu mají soutěžící určených 15 minut před limitem přímo v kuchařském studiu)
- na tomto pracovišti (stole) 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 malým konvektomatem, elektrickou přípojku, chladícím zařízením, tepelný mostem, holdomatem, dřezem s tekoucí vodou a **indukční varnou deskou (vařičem)** – ujistěte se, popřípadě ověřte si, že vámi zvolené nádobí bude kompatibilní s touto technologií
- 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 pyré

- 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. Vykostňování 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 (commiho)
- v době přípravy nelze začít pracovat na soutěžním jídle (nelze porcovat suroviny, dochucovat, vykostovat a jiné úkony úzce spjaté s přípravou soutěžního jídla)
- po uplynutí 15 minut pomocný kuchař (commis) zůstává ve studiu a pomáhá soutěžícímu (umývá nádobí, chystá inventář, udržuje pracoviště v čistotě).
- 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, vykostovat, 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
- 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 soutěže. Na pozdější protesty se již nemusí brát zřetel.

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

Zástupci:

Tomáš Hrdý z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 724 736 991
e-mail: 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

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:
