



Výstaviště Flora  
Olomouc

**Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka  
Severní Morava a Slezsko  
Moravská střední škola Olomouc Výstaviště  
Flora Olomouc**

Pořádají



**GASTRO Olomouc**

**Olima cup 2022**

**29. a 30. září 2022**

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

**KUCHAR – KUCHARKA – kadet, junior a senior**

## Záštity nad soutěží GASTRO Olomouc Olima cup 2022 převzali:

**Ing. Josef Suchánek- hejtman Olomouckého kraje**

**Mgr. Miroslav Žbánek- primátor statutárního města Olomouc**

**Ing. Václav Stárek– prezident Asociace hotelů a restaurací České republiky  
a 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>	Ing. Václav Forman
<b>Odborný garant</b>	Jakub Sedláček, viceprezident AKC ČR pro kuchařskou sekci

<b>Hlavní partneri soutěže</b>	
<b>Ostatní partneri soutěže</b>	

<b>Soutěžní obory</b>	<p><b>KUCHAŘ / KUCHAŘKA – JUNIOR</b> <b>datum soutěže 29. 09. 2022</b></p> <p><b>KUCHAŘ / KUCHAŘKA - KADET</b> <b>datum soutěže 30. 09. 2022</b></p> <p><b>KUCHAŘ / KUCHAŘKA - SENIOR</b> <b>datum soutěže 30. 09. 2022</b></p>
<b>Soutěžící</b>	<p><b>Kategorie Kuchař junior, 17–23 let</b></p> <p>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></p> <p>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 Kuchař senior, nad 23 let</b></p> <p>Zaměstnanci hotelů, restaurací, penzionů a dalších gastronomických zařízeních</p> <p><b>Všichni soutěžící předloží při prezenci platný občanský a zdravotní průkaz, 2 x písemnou přípravu + dotazník</b></p>
<b>Přihláška</b>	<p><b>Online přihlášku naleznete na stránkách <a href="http://www.akc.cz">www.akc.cz</a></b></p> <p><b>Počet účastníků je omezen, rozhoduje datum zaslání přihlášky.</b></p>
<b>Účastnický poplatek</b>	<p><b>Kuchař kadet: 700,- Kč</b> <b>Kuchař junior: 700,- Kč</b> <b>Kuchař senior: 700,- Kč</b></p>
<b>Úhrada poplatků</b>	<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 22. září 2022</b></p> <p><b>Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštu, doklad o úhradě vložte do přílohy.</b></p>

<b>Upozornění pro soutěžící</b>	<p>Soutěž se koná v pavilonu C.</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>
<b>Časový harmonogram</b>	<p>Stejný pro všechny kategorie ve dnech 29. a 30. 09. 2022</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>	<p>Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení.</p>
<b>Hodnotitelská komise</b>	<p>Hodnotící komisi kuchařů a cukrářů deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.</p>
<b>Stravování</b>	<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>
<b>Informace k soutěži</b>	<p>Ing. Václav Forman  tel: 732 411 034  e-mail: v.for@seznam.cz</p>

# Gastro Olomouc Olima Cup 2022

## Soutěž kuchařů juniorů (věk 17 – 23 let)

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:

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut.

Základní surovinou je **filet z tresky**. Váha masa nepřesáhne 600 g.

Soutěžící musí v časovém limitu připravit a prezentovat **2 druhy tepelné úpravy** (příklad: vaření a pečení nebo sous vide a smažení).

### Tuto hlavní surovinu si zajistí soutěžící sám

### Povinné suroviny pokrmu:

- Smetana na vaření 31 %, Mlékárna Kunín
- Olej z vlašských ořechů, od firmy Chut' Moravy

Suroviny obdrží soutěžící podle receptury v soutěžní den

### 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
- soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých 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 3 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 přípojkou, chladícím a mrazícím zařízením, 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**

## **Není povoleno**

- přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.)
- nebo hotové doplňky

## **Předem jsou povoleny následující přípravy:**

- zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanširované atd.)
- brambory – omyté a oloupané,
- základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené),
- listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin,
- členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním.

## **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.

V případě dotazů k soutěži kontaktujte ředitele soutěže Ing. Václava Formana z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 732 411 034.

# **Gastro Olomouc – Olima Cup 2022**

## **Soutěž kuchařů kadetů (věk 15 - 17 let)**

**soutěž není hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů**

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.

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

### **Zajištění surovin:**

**Všechny suroviny si zajistí soutěžící sám.**

### **Soutěžní úkol:**

- Během 45 minut připravit 3 porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity.
- 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.

### **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 a zdravotní průkaz, bez kterých nebude k soutěži připuštěn



- 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
- přiveze si i 2 talíře na prezentaci a 1 talíř s popisky pokrmu na prezentaci na stůl
- soutěžní pokrm bude vystaven do 17:30 hod.
- 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.
- 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 déle 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 a mrazícím zařízením, 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**

## **Není povoleno**

- přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.)
- nebo hotové doplňky

## **Předem jsou povoleny následující přípravy:**

- zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanširované atd.)
- brambory – omyté a oloupané,
- základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené),
- listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin,
- členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním.

## **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.

V případě dotazů k soutěži kontaktujte ředitele soutěže Ing. Václava Formana z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 732 411 034.

# Gastro Olomouc Olima Cup 2022

## Soutěž kuchařů seniorů (věk od 23 let)

soutěž je hodnocena dle pravidel světové organizace kuchařů

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

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

### Soutěžní úkol:

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut.

Základní surovinou je **filet z tresky**. Váha masa nepřesáhne 600 g.

Soutěžící musí v časovém limitu připravit a prezentovat **2 druhy tepelné úpravy** (příklad: vaření a pečení nebo sous vide a smažení).

**Tuto hlavní surovinu si zajistí soutěžící sám.**

### Povinné suroviny pokrmu:

- Smetana na vaření 31 %, Mlékárna Kunín
- Olej z vlašských ořechů, od firmy Chut' Moravy

Suroviny obdrží soutěžící podle receptury v soutěžní den

### Informace pro soutěžící:

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

- soutěžící odevzdá při příjezdu zpracovanou kalkulaci na 4 porce (včetně technologického postupu) ve 2 provedeních
- soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých 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 soutěžíc
- nezapomenout 3 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 přípojkou, chladícím a mrazícím zařízením, 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**

### **Není povoleno**

- přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo hotové doplňky

### **Předem jsou povoleny následující přípravy:**

- zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanšírované atd.)
- brambory – omyté a oloupané,
- základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené),
- listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin,
- členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním.

### **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.

V případě dotazů k soutěži kontaktujte ředitele soutěže Ing. Václava Formana z AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska, tel: +420 732 411 034.

# 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: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_