



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky
REPREZENTUJE • VZDĚLÁVÁ • SPOJUJE



23. ročník přehlídky kuchařského umění žáků SOU a SOŠ

Lázeňský pohárek



TÉMA

„Kde domov můj“

Soutěž kuchařů „Lázeňský pohárek“ se koná
ve středu 7. prosince 2022
ve Slavnostním sále Grandhotelu Pupp.



ZÁKLADNÍ INFORMACE

- startovné pro 1 soutěžícího činí 950 Kč/vč. DPH + vratná kauce 1000 Kč
- soutěž sestává ze 2 částí, výstavního zadání a praktické pódiové části soutěže
- soutěžící budou odměněni diplomy, lázeňským pohárkem, věcnými cenami a medailemi v barvě cenných kovů v netradičním tvaru

PROGRAM

7. 00–8.30 hod.	dohotovení výrobků, vystavení na stoly a předání k hodnocení
8. 00–9.30 hod.	společná snídaně pro soutěžící a jejich doprovod
9.30 hod.	zahájení praktické soutěže (pořadí se určuje podle vylosovaného čísla výstavní plochy)
12.00 hod.	občerstvení – společný oběd pro soutěžící a doprovod doprovodné akce dle rozpisu
cca 17.00 hod.	vyhodnocení, předání cen, oficiální ukončení soutěže

PODMÍNKY ÚČASTI

- Soutěže se může v kategorii kuchař nebo cukrář účastnit pouze žák středního odborného učiliště nebo střední odborné školy, který není v oborech kuchař nebo cukrář vyučen **a není v den konání soutěže starší 20 let.**
- Z jedné školy se může soutěže účastnit více žáků. Kromě školy mohou účastníci reprezentovat i pracoviště, na kterých vykonávají odborný výcvik nebo odbornou praxi.
- Bude hodnocen výrobek, samostatná práce, kreativita zvolených surovin a pokrmů, zručnost soutěžících a čistota pracoviště v průběhu celého vystoupení.
- Vysílající škola nebo pracoviště zajistí pedagogický dozor nad svými účastníky v průběhu celé soutěže.
- Porota bude kladně hodnotit použití surovin z naší krásné České republiky
- Organizátoři soutěže zajišťují dozor nad účastníky pouze v době pódiového vystoupení.

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE

KUCHAŘ/KA

I. soutěžní úkol – Pódiové vystoupení

3 porce moderního lehkého studeného nebo teplého předkrmu z pětichodového menu

- v časovém limitu 30 minut v zázemí kuchyně +15 minut pódiového vystoupení + 5 minut na úklid pracoviště připravit 3 porce moderního lehkého předkrmu.

II. soutěžní úkol – Výstava

Pětichodové menu

- každé menu musí obsahovat:
 - studený předkrm
 - teplý předkrm
 - hlavní pokrm
 - dezert
- může obsahovat polévku, sýrový mezichod či třeba mezichod ze sorbetu
- součástí vystaveného menu bude povinně předkrm z pódiového vystoupení
- vše vystaveno ve studeném stavu



CUKRÁŘ/KA

I. soutěžní úkol – Pódiové vystoupení

3 porce moderního lehkého dezertu z třichodového menu

- v časovém limitu 30 minut v zázemí kuchyně +15 minut pódiového vystoupení + 5 minut na úklid pracoviště připravit 3 porce moderního lehkého studeného či teplého dezertu.

II. soutěžní úkol – Výstava

1 druh minidezertu celkem 5 ks

- 4 kusy na výstavě a jeden samostatně na talířku připravený pro rozkrojení porotou
- váha minidezertu 25–35 g včetně ozdoby – porota bude převažovat

1 dort ve velikosti 1000–1200 ml (odhadneme)

- dort musí být potažen lesklou (zrcadlovou) polevou
- ozdoba centrální pouze z jedlých surovin bez pomoci jakékoli výztuhy, drátku, ozdoba nemusí být dělitelná počtem porcí
- porota dort při hodnocení rozkrojí – bude degustovat a hodnotit propracovanost řezu dortu

1 talířový dezert

- talířový dezert na výstavu, tentýž talířový dezert bude připravován na pódiovém vystoupení
- váha talířového dezertu by se měla pohybovat v rozmezí 120–140 g

I. SOUTĚŽNÍ ÚKOL – PÓDIOVÉ VYSTOUPENÍ

Podmínky a pravidla

Podmínkou je povinná tepelná úprava jakékoli vlastní suroviny při pódiovém vystoupení.

Surovina může být předpřipravena v zázemí kuchyně v soutěžní části příprava.

- K dispozici bude jednotný porcelán pro servis dvou připravených porcí pódiových pokrmů, jednu porci může každý soutěžící naservírovat na vlastní inventář dle vlastní výstavy pokrmů za studena. Tato porce bude vystavena na soutěžní tabuli ke srovnání s již vystaveným pokrmem.
- V zázemí kuchyně budou mít soutěžící k dispozici konvektomat, elektrické indukční plotýnky, pracovní plochu, zásuvky na 220V, lednici, mrazák, mikrovlnou troubu.
- Veškerý potřebný inventář si každý soutěžící zajistí sám.
- Na podiu bude mít každý soutěžící k dispozici krájecí desku 60x40cm, dvě indukční plotýnky, zásuvku na 220V + pracovní plochu. Dohromady pro dva vystupující soutěžící bude k dispozici jeden grill salamandr a Hold-o-mat, pro cukrářskou kategorii bude na podiu k dispozici pečicí horkovzdušná trouba.
- Každý je povinen zajistit odnos svých věcí, které používá v zázemí kuchyně okamžitě při jejím opuštění (commis).
- **Pozor: Na indukční plotny je zapotřebí příslušný inventář, nefunguje každý!!!!!!**
- **Všechny pokrmy na výstavě budou naleštěny tenkou vrstvou aspiku, vše na výstavě musí být jedlé (žádné polystyrenové náhražky, kovové výztuhy, nejedlé věci).**
- **Na pódiové vystoupení může soutěžící použít pouze nedochucené vývary a fondy, nedochucené ovocné či zeleninové pyré (pouze takové pyré, které lze zakoupit), maso očištěné ale nenaporcované, ryby vyfiletované ale nenaporcované, těsta, která lze zakoupit hotová (listové, Brick) mohou být hotová, ostatní suroviny mohou být pouze očištěné, nenakrájené, žádné hotové polotovary, pesta a podobně. Není přípustné přivést hotové maso metodou sous-vide. Za porušení těchto podmínek budou odbornou porotou strhávány body.**



Asociace kuchařů a cukrářů
České republiky

Lázeňský
pohárek 

ZÁZEMÍ KUCHYNĚ – 30 MINUT

- Do zázemí kuchyně by soutěžící měl vstupovat s předpřipravenými surovinami v mističkách na platě, tak aby se mohl celých 30 minut věnovat přípravě komponentů soutěžního pokrmu.
- Můžete si přivést technologii na 220 V – jako je např. thermomixér, ponorný mixér, atd...
- Vše pak naskládat na plato a dát do přiměřených misek, lahvíček.
- Pokud budete používat SOUS-VIDE, můžete si ji dopředu zapnout na požadovanou teplotu, tak aby, jste mohli po celou dobu (max 45min) využít tuto technologickou úpravu.

PÓDIOVÉ VYSTOUPENÍ – 15 MINUT NA PODIU

- Během těchto 15 minut musí soutěžící připravit nějaký komponent tepelnou úpravou – na indukčních plotýnkách či v konvektomatu.
- Pokrm musí být naservírován stejně, jako je naservírován na výstavním stole.
- Celý čas 45 minut by měl být co nejvíce využitý na zhotovení daného pokrmu.**

II. SOUTĚŽNÍ ÚKOL – VÝSTAVA

Podmínky a pravidla

- vystavované výrobky musí být dovezeny hotové, na místě již pouze naaranžované na porcelán či jiný vhodný materiál
- hotové exponáty musí být připraveny k hodnocení na vystavovacích stolech do 8.30 hod.
- každý soutěžící má přidělenou výstavní plochu stolu cca 120 x 80 cm nebo kulatý průměr 140 cm
- výzdobu stolu si zajistí každý sám, výzdoba není předmětem hodnocení

Vyhodnocení odbornou porotou je konečné a závazné, vymáhání výher právní cestou je vyloučeno.

PŘIHLÁŠKY DO SOUTĚŽE

- Přihláška na soutěž on-line na www.akc.cz **NEJPOZDĚJI do 18. 11 2022.**
- Po vyplnění on-line přihlášky bude každý soutěžící vyzván k úhradě startovního fakturou.**
- Při registraci soutěžících v den samotné soutěže bude vrácena kauce na bankovní účet uvedený v přihlášce.

PŘÍPADNÉ DALŠÍ INFORMACE

Paluska Lukáš
telefon: +420 777 674 038
e-mail: paluska@edengroup.cz

Soutěž Lázeňský pohárek se koná za podpory statutárního města Karlovy Vary.

Generální partneři soutěže



Partneři AKC ČR

