



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky,  
regionální pobočka Šumava ve spolupráci  
s NZM Praha pořádají



18. ročník soutěže ČESKÝ KAPR na téma  
**Český kapr  
v moderní úpravě**

Národní zemědělské muzeum Praha  
19. – 20. listopadu 2024

Soutěž se koná  
pod záštitou ministra  
zemědělství Marka Výborného.



Generální partneři



#asociacekucharu

#akccr

@akc.cr

[www.akc.cz](http://www.akc.cz)

# PRAVIDLA SOUTĚŽE A PODMÍNKY PRO ÚČAST V SOUTĚŽI

Do soutěže se mohou přihlásit všichni profesionální kuchaři a kuchařky v kategorii SENIOR a žáci a studenti HŠ, SOŠ a SOU včetně nečlenů AKC ČR, jejichž věk v den finále nepřesáhne 23 let (narození do 20. 11. 2001 v kategorii JUNIOR.

**Závaznou přihláškou pro danou kategorii je nutné zaslat do 15. 10. 2024 v elektronické podobě na e-mailovou adresu sekretariat@akc.cz.**

## Soutěž se skládá ze dvou částí

### 1. Korespondenční část

- Soutěžící zašle vyplněnou přihlášku, zpracované kalkulace, technologické postupy a fotografii pokrmu.
- **Uzávěrka korespondenční části je 15. 10. 2024.**
- O postupu do finále budou soutěžící informováni telefonicky a písemně do 5. 11. 2024.
- Startovné 1 500 Kč vč. DPH pro člena AKC zaplatí vybraní finalisté na místě.
- Startovné 2 000 Kč vč. DPH pro nečlena AKC zaplatí vybraní finalisté na místě.

### 2. Praktická část

- **Do finále postoupí 10 juniorů a 10 seniorů z korespondenční části.**
- 10 juniorů – losování pořadí proběhne v úterý 8. 11. 2024.
- 10 seniorů – losování pořadí proběhne ve středu 9. 11. 2024.

## Zadání soutěžního výrobku

Hlavní jídlo s přílohou na 4 porce s použitím dominantní suroviny filet z kapra. Nutno použít aspoň 150 g filetu z kapra. Jídlo lze doplnit i jinou rybou nebo masem. Pokrm je součástí tříchodového menu.

**Dále je třeba použít aspoň jednu surovinu od firmy BONDUELLE**

- Špenátové listy Bonduelle (428951)
- Hrášek extra jemný Bonduelle (428936)

Ohledně surovin na zkoušky volejte p. Lukáše Uhra. Předá vám kontakt na vašeho obchodního zástupce.

e-mail: [lukas.uher@bonduelle.com](mailto:lukas.uher@bonduelle.com)

telefon: +420 773 772 959

Hlavní suroviny na finále dodá pořadatel soutěže podle kalkulace pokrmu.

## Korespondenční část

- Soutěžící vypracuje materiálovou kalkulaci na 4 porce (pro talířové podávání) s fotografií hlavního jídla na bílém porcelánu.
- Účastníci finále musí připravit hlavní jídlo shodné s jídlem prezentovaným v prvním kole.

## Praktická část

- Vyhotovení 4 porcí pokrmu včetně přílohy před veřejností.
- Časový limit na přípravu a výrobu soutěžního výrobku včetně výdeje je 1 hodina.
- Prezentace na jednotném porcelánu (klubový neboli talíř na speciality), který dodá pořadatel.
- Suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám, dominantní surovina bude přidělena na místě.
- Soutěžící je povinen přivést si veškeré pracovní pomůcky.

**Každý soutěžící musí mít k dispozici v obou kategoriích i další osobu, která bude umývat nádobí. Tato osoba se nemůže žádným způsobem podílet na přípravě pokrmu, může se však podílet na úklidu kuchyně v průběhu soutěže i po jejím skončení. Tento člen týmu musí být odlišen pracovním oděvem.**

## 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 (nefiletované).

### Maso/drůbež

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

### Dekorace

- Musí být ze 100 % vyrobeny na místě

### Vejsce

- 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).

## Technologie

- 6x indukce
- 1x konvektomat (1/1 GN)
- 1x šokový zchlazovač
- 6x chladicí šuplík
- 1x vakuovací stroj



## Časový harmonogram

Výdej soutěžního pokrmu musí proběhnout před koncem stanoveného časového limitu (60 minut). Za každou 1 minutu zpožděného výdeje, bude soutěžící penalizován ztrátou jednoho bodu. Po uplynutí 65 minut bude soutěžící diskvalifikován.

## Hodnocení korespondenční části

### Zásady pro hodnocení

- Vypracování kalkulace
- Použití povinné dominantní suroviny filet z kapra
- Celkový dojem
- Novátorství, kreativita

## Hodnocení praktické části – finále

### Zásady pro hodnocení

- Organizace práce
- Čistota pracoviště, hygiena
- Osobní zručnost
- Moderní technika a postupy
- Celkový dojem
- Nápaditost
- Vůně a chuť výrobku
- Skladba a barevnost výrobku
- Prezentace na talíři
- Dodržení časového limitu
- Vyváženost výrobku

### Soutěžní poroty

Průběh finálového kola budou hodnotit 2 poroty.

#### Technická porota

Bude hodnotit převážně praktické dovednosti soutěžících na jejich pracovišti a bude znát i jejich výrobky. Důraz bude kladen i na hygienická kritéria přípravy pokrmů. Hodnoceno bude i třídění odpadu, ekonomika práce.

#### Degustační porota

Bude senzorycky a chuťově hodnotit anonymní výrobky.

### Kritéria hodnocení

#### Technická porota

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí).
2. Provádění základních kuchařských a cukrářských postupů.
3. Používání moderních pracovních postupů a kulinářských úprav.
4. Způsob podávání a celkový dojem.

Členům poroty je vyhrazeno právo degustace již během přípravy a před podáváním pokrmů.

#### Degustační porota

1. Prezentace, kreativita.
2. Používání moderních pracovních postupů, kuchařských a cukrářských technik.
3. Způsob podávání a celkový dojem.
4. Použití povinných surovin.
5. Chuť.

## Způsob bodování (max. bodové zisky dle kritérií)

Mise en place	5 bodů
Hygiena a šetření potravinami	10 bodů
Správná odborná příprava Pracovní dovednosti / Techniky / Pracovní postup	20 bodů
Servis	5 bodů
Prezentace	10 bodů
Chuť	50 bodů
<b>CELKEM</b>	<b>100 bodů</b>

## Vyhodnocení a ceny

Po sečtení budou porotou vyhlášeny výsledky soutěže a předány ceny vítězům. Vítězem se stane soutěžící, který získá největší počet bodů po sečtení bodových hodnocení od všech porotců.

- 1. místo** pohár, diplom, věčná cena
- 2. místo:** pohár, diplom, věčná cena
- 3. místo:** pohár, diplom, věčná cena

Vyhodnocení odbornou porotou je konečné a závazné. Vymáhání výher právní cestou je vyloučeno. Fotografie a kalkulace jídel jsou plně k dispozici pořadateli soutěže.

S případnými dotazy se obraťte na pana Pítru.

telefon: +420 606 244 780

e-mail: [sumava@akc.cz](mailto:sumava@akc.cz), [slui@email.cz](mailto:slui@email.cz), [sekretariat@akc.cz](mailto:sekretariat@akc.cz)

Soutěž se koná pod záštitou ministra  
zemědělství Marka Výborného.



Generální  
partneři



Partneři



#VisitCzechia



Mediální partneři



gastro report  
& minutka

café &  
patisserie