

**TROPHÉE MILLE ČESKÁ REPUBLIKA
NÁRODNÍ KOLO
7. LISTOPADU 2026**



TROPHÉE *mille*
ČESKÁ REPUBLIKA


Kraj Vysočina

PRAVIDLA

7. ROČNÍKU NÁRODNÍHO KOLA SOUTĚŽE

Trophée Mille Česká republika

1. ÚČEL SOUTĚŽE

Gastronomická soutěž s názvem „Trophée Mille“ (tj. Trofej Philippa Milla) se pořádá ve Francii v regionu Grand Est a jejím cílem je vyzdvihnout talent a motivaci žáků středních škol a učilišť s vášní pro kuchařské, cukrářské a číšnícké řemeslo a zároveň vzdát hold bohatství regionální gastronomie. Účastní se jí studenti odborných gastronomických škol z Francie i ze zahraničí. Zakladatelem a hlavním organizátorem soutěže je uznávaný francouzský šéfkuchař Philippe Mille, držitel titulu Meilleur Ouvrier de France 2011 a majitel restaurace Arbane v Remeši. Region Grand Est je partnerský region Kraje Vysočina.

Soutěž Trophée Mille se skládá ze dvou kol:

- národní kolo soutěže, organizované v různých zemích. Vítěz tohoto národního kola reprezentuje svou zemi na mezinárodním kole soutěže;
- mezinárodní kolo soutěže, tzv. Trophée Mille International, kterého se zúčastní vítězové národních soutěží a další týmy z řady evropských i mimoevropských zemí. Toto kolo se bude konat v městě Remeši ve Francii v březnu 2027.

Na základě podnětu pana Philippa Milla a z iniciativy Kraje Vysočina vzešel návrh uspořádat v České republice národní kolo soutěže „Trophée Mille“. Vítězný tým této soutěže má právo reprezentovat Českou republiku na mezinárodní soutěži Trophée Mille International ve Francii. V případě, že vítěz tuto možnost nevyužije, právo reprezentovat přechází na další tým v pořadí. Pořadatelem mezinárodního kola soutěže Trophée Mille je Asociace Mille et Un, která nese veškerou zodpovědnost za jeho uspořádání.

Národní kolo soutěže Trophée Mille Česká republika je určeno žákyním a žákům (dále v textu uvádíme žáky a máme na mysli jak žákyně, tak žáky) oborů středních gastronomických škol a středních odborných učilišť s gastronomickým zaměřením se sídlem v České republice. Soutěžící musí být žáky denního studia střední školy v tříletém, čtyřletém nebo nástavbovém oboru vzdělání. **Věk soutěžících nesmí v den soutěže v České republice přesáhnout 22 let (pozor novinka r. 2026) a oba kandidáti musí být k 1. březnu 2027 mladší 23 let (podmínka mezinárodního kola soutěže Trophée Mille International).** Každou školu může reprezentovat pouze jeden soutěžní tým.

Pořadatelem soutěže je Kraj Vysočina.

Soutěž se skládá ze dvou částí:

1. Korespondenční část
2. Praktická část – národní kolo soutěže

2. SLOŽENÍ SOUTĚŽNÍCH TÝMŮ A PŘIHLÁŠKY

Každý tým se bude skládat ze dvou soutěžících, dvojici musí povinně tvořit jedna dívka a jeden chlapec. Ze zdravotních či jiných závažných důvodů je přípustná změna soutěžícího na poslední chvíli. Změnu ve složení družstva je však nutné oznámit nejpozději 24 hodin před začátkem národního kola organizátorovi soutěže na e-mailovou adresu: soutezmille@kr-vysocina.cz.

Povinná dokumentace přihlášky:

- Seznam ingrediencí, technický list a fotografie slané pokrmu
- Seznam ingrediencí, technický list a fotografie sladkého pokrmu
- Informační list
- Foto týmu (v rozlišení min. 300 DPI) zpracováno dle přílohy č. 2

Aby bylo přihlášení školy do národního kola soutěže Trophée Mille Česká republika 2026 platné, musí škola na e-mailovou adresu soutěže odeslat **přihlášku do soutěže s kompletní povinnou dokumentací** (dle instrukcí uvedených v Pravidlech). Přihlášku k soutěži se všemi povinnými dokumenty je nutné zaslat nejpozději **do 2. října 2026, do 10:00 hodin** elektronicky na e-mailovou adresu: soutezmille@kr-vysocina.cz.

Po odevzdání přihlášky již nebude možné měnit údaje v ní obsažené.

Přijetí přihlášky do soutěže bude škole organizátorem potvrzeno.

3. DATUM A MÍSTO KONÁNÍ

Korespondenční část soutěže: 4. května 2026 – 2. října 2026, 10:00

Sedmý ročník Národního kola soutěže Trophée Mille Česká republika se uskuteční **v sobotu 7. listopadu 2026** v prostorách nákupního a zábavního centra Citypark Jihlava, Hradební 1. (Datum i místo soutěže mohou být změněny zásahem vyšší moci.) Prezence, přebírka a uskladnění surovin a dalšího potřebného vybavení a nádobí proběhne 6. listopadu 2026 v budově OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava, Karoliny Světlé 2, Jihlava. Škola zajistí ubytování a stravování v rámci celého soutěžního víkendu. Podrobné informace budou sděleny postupujícím družstvům do Národního kola Trophée Mille ČR 2026 po vyhodnocení korespondenční části soutěže.

4. PODMÍNKY SOUTĚŽE:

Korespondenční část:

Soutěžící vypracují seznam ingrediencí a technologické postupy **na 4 porce slané a 4 porce sladkého pokrmu** (technické listy) a pořídí fotografie (v minimálním rozlišení 300 DPI) každého pokrmu na bílém talíři o průměru 30 cm.

Při přípravě pokrmů musí soutěžící povinně použít tyto suroviny – soutěžící využijí potřebné množství:

- vepřová panenka, chlazená - Farma rodiny Němcovy (o celkové hmotnosti cca. 500 – 700 g)
- čerstvá rajčata odrůda „Oliver“ – Farma Kožichovice s.r.o. (500 g v balení)
- keфіrové mléko z čerstvého kravského mléka – Zdravá farma Lesonice a.s. (330 g v balení)
- pšeničná mouka hladká speciál 00 extra světlá – Mlýn Střížov (1000 g v balení)

Pozn.: doporučujeme využít povinné suroviny od výše uvedených dodavatelů již v korespondenční části soutěže, protože takto budou organizátorem dodány pro Národní kolo Trophée Mille ČR 2026.

Technické listy a fotografie pokrmů jsou povinnou součástí přihlášky do soutěže.

Každý ze soutěžících se může zúčastnit národního kola maximálně dvakrát, to znamená, že pokud některý ze soutěžících soutěžil již dvakrát v předchozích národních kolech, není oprávněn zapojit se do aktuálního ročníku soutěže.

Korespondenční část soutěže bude vyhodnocena porotou složenou z odborníků v oblasti gastronomie (*Jan Horký, Jan Pýcha, Tomáš Popp, Pavel Mareš, popř. jiní odborníci*). Organizátor si vyhrazuje změnu poroty.

Šest týmů s nejlepším hodnocením se zúčastní národního kola soutěže Trophée Mille ČR dne 7. listopadu 2026 v Jihlavě. Oznámení o postupujících z korespondenční části soutěže do národního kola budou zaslána všem přihlášeným školám nejpozději 14. října 2026.

Praktická část – Národní kolo soutěže Trophée Mille ČR

Každý tým, který postoupí do finále, bude mít za úkol v časovém limitu 140 minut připravit dva pokrmy:

- slaný pokrm (hlavní pokrm - 1 omáčka, 2 přílohy) – **4 degustační porce**,
- sladký pokrm (restaurační moučník) – **4 degustační porce**.

Pokrmy budou připravené podle předem zaslaných technologických postupů, servis pokrmů bude odpovídat fotografiím, které jsou povinnou dokumentací přihlášky.

Soutěži bude moci přihlížet široká veřejnost dle aktuálně platných opatření.

Čtyři povinné suroviny budou soutěžícím poskytnuty v den konání soutěže, a to v množství celkem:

- vepřová panenka, chlazená - Farma rodiny Němcovy (o celkové hmotnosti cca. 500 – 700 g)
- čerstvá rajčata odrůda „Oliver“ – Farma Kožichovice s.r.o. (500 g v balení)
- keфіrové mléko z čerstvého kravského mléka – Zdravá farma Lesonice a.s. (330 g v balení)
- pšeničná mouka hladká speciál 00 extra světlá – Mlýn Střížov (1000 g v balení)

Předmětem hodnocení nebude ekonomické využití povinných surovin.

Ostatní suroviny potřebné pro přípravu obou soutěžních pokrmů si soutěžící přivezou v den prezence a přebírky sami, a to v **nezpracovaném stavu** (umyté, ale dále nijak neupravené). Veškeré suroviny potřebné k přípravě obou pokrmů, včetně povinných, musí být uvedeny na technických listech k jednotlivým receptům. Je velmi vhodné, aby soutěžící při přípravě pokrmů použili další sezónní suroviny.

Oba pokrmy musí být předloženy porotě na bílých talířích o průměru 30 cm, **které poskytnou organizátoři**.

V příloze 3 těchto pravidel najdete popis povinných surovin a kontakt na jejich dodavatele.

Každý soutěžní tým se po příchodu na místo soutěže odebere na své pracoviště dle časového harmonogramu v doprovodu přiděleného člena poroty. Tento člen poroty zkontroluje technické listy týmu, přinesený inventář a suroviny a seznámí oba soutěžící s vybavením, které jim bude k dispozici v jejich kuchyňském boxu. Soutěžící pak budou mít 10 minut na přípravu svého pracoviště.

Na přípravu a odevzdání slaneho pokrmu je určen limit 2 hodiny. Sladký pokrm bude vydán v časovém limitu 2 hodiny a 20 minut od zahájení přípravy jídel. Poté budou mít soutěžící 20 minut na úklid svého pracoviště.

V příloze 4 těchto pravidel naleznete plánek kuchyňského boxu, který budou mít soutěžící k dispozici a seznam jeho vybavení a zařízení. Každý tým si musí další potřebné vybavení a nádobí pro přípravu svých soutěžních pokrmů přivést s sebou vlastní. Vybavení a nádobí bude uloženo ve stohovatelných europaletách s víkem.

5. PRŮBĚH SOUTĚŽE A ČASOVÝ HARMONOGRAM

Časový harmonogram bude upřesněn později a zaslán všem školám, které postoupí do praktické části národního kola soutěže.

Pracovní oděv a ostatní potřeby

Pracovní oděv ve formě rondonu, zástěry a pokrývky hlavy **zajistí organizátor soutěže**. Kalhoty a obuv si obstarají soutěžící sami.

Každý soutěžící si na soutěž musí donést:

- **doklad totožnosti a zdravotní průkaz;**
- **čistý kuchařský oděv (rondon, zástěru a kuchařskou čepici poskytne organizátor soutěže den předem), kalhoty doporučujeme v barvě černé;**
- **obuv s protiskluzovou podrážkou;**
- **několik utěrek;**
- **potřebný inventář.**

Hodnocení a porota

Výkony soutěžních týmů bude hodnotit odborná porota, která bude výsledky soutěže v obou částech soutěže posuzovat v souladu s principy soutěžní gastronomie. Rozhodnutí poroty bude konečné a nebude možné proti němu podat odvolání ani protest. V případě rovnosti bodového hodnocení rozhodne o výsledku předseda poroty.

Počet bodů může být z následujících důvodů snížen:

- použití surovin neuvedených na seznamu ingrediencí pro daný chod, přičemž vlastní demi glace je povolené;
- zpoždění při servírování porotě od 0 do 3 minut od určeného času výdeje jídel porotě bude porotou tolerováno. Za zpoždění od 4 do 10 minut budou odečteny body (za každou minutu zpoždění bude hodnocení sníženo o 1 bod).

Diskvalifikační podmínky

- zpoždění při servírování delší než 10 minut;
- nerespektování hygienických zásad;
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení;
- pozdní nástup na pracoviště;
- použití dovezených, předem připravených polotovarů.

Doprovod

Každé družstvo bude doprovázeno jednou učitelkou/jedním učitelem v roli kouče. Učitelka/učitel se v průběhu soutěže nesmí pohybovat v prostoru pracoviště, ovšem obdrží kuchařský oděv s označením „kouč“ a bude mít možnost v průběhu soutěže stát před kuchyňským boxem a slovně koučovat svůj tým.

6. VYHLÁŠENÍ VÍTĚZNÉHO TÝMU A OSTATNÍCH OCENĚNÍ

Na závěr finálového soutěžního dne budou předány tyto ceny:

Tři nejlepší týmy obdrží tři hlavní ceny a odborná porota dále udělí jednu speciální cenu:

- **Trophée Mille Česká republika (tj. národní trofej Philippa Milla) – vítěz soutěže;**
- **Cena za 2. místo;**
- **Cena za 3. místo.**

- **Zvláštní cena poroty za týmovou spolupráci.**

Jeden tým nemůže získat více než jednu cenu.

Vítězný tým Národního kola soutěže Trophée Mille ČR 2026 má právo zastupovat Českou republiku v mezinárodním kole soutěže Trophée Mille International, které se bude konat v Remeši v březnu 2027. Náklady za tým vybraný pro účast v mezinárodním finále soutěže Trophée Mille 2027 budou hradit francouzští organizátoři, a to od jeho příjezdu do Francie, zpravidla po dobu 3 dnů, za 3 osoby: 2 soutěžící a 1 osoba jako doprovod. Další vzniklé náklady bude hradit vítězná škola s pomocí svého zřizovatele či sponzorů.

7. ZÁVĚREČNÉ INFORMACE

Kontakty na organizátory:

soutezmille@kr-vysocina.cz – oficiální emailová adresa soutěže.

Bc. Jana Čermáková, Odbor školství, mládeže a sportu Krajského úřadu Kraje Vysočina, cermakova.j@kr-vysocina.cz (nově od r. 2026);

Mgr. Elizabeth Tunklová, Odbor školství, mládeže a sportu Krajského úřadu Kraje Vysočina, tunklova.e@kr-vysocina.cz (nově od r. 2026);

Mgr. Libor Fasora, ředitel Obchodní akademie, Vyšší odborné školy zdravotnické a Střední zdravotnické školy, Střední odborné školy služeb a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Jihlava, reditel@ozs-ji.cz;

Více informací, fotografie, videa: <https://trophee-mille.fr/trophee-mille-ceska-republika/>, případně <https://www.kr-vysocina.cz/trophee-mille-ceska-republika/ms-122865>

8. PŘIHLÁŠENÍ DO SOUTĚŽE

K přihlášení do soutěže budete využívat následující stránky (str. 8 - 15) z tohoto dokumentu (nezasílejte prosím celé propozice).

Přihláška do soutěže se bude skládat z těchto jednotlivých dokumentů v níže uvedených formátech. Části 1, 2, 3 a 4 přihlášky prosím vyplňte v textovém editoru (např. wordu) a poté uložte/vytiskněte ve formátu pdf. DO ČÁSTÍ 3, 4, 5, 6 a 7 PŘIHLÁŠKY NEVYPLŇUJTE NIKAM NÁZEV ŠKOLY. TYTO ČÁSTI HODNOTÍ POROTA ANONYMNĚ A ORGANIZÁTOR SOUTĚŽE JE PŘI VYPLNĚNÍ NÁZVU ŠKOLY NAPŘ. V ZÁHLAVÍ MUSÍ ANONYMIZOVAT. Fotografie (části 5, 6 a 7 přihlášky) ideálně NEVKLÁDEJTE DO WORDU, ale zašlete jako soubory v povolených formátech a velikosti s názvem viz níže.

V části 1 přihlášky do soutěže preferujeme elektronický podpis statutárního zástupce školy.

Každý z dokumentů po jeho vyplnění prosím uložte a následně i zašlete s názvem, který bude na začátku obsahovat zkratku školy a název části přihlášky (např. OA a HS Havl_Brod_prihlaska). PROSÍME O DODRŽENÍ VELIKOSTI A ROZLIŠENÍ FOTOGRAFIÍ.

V uvedených příkladech níže názvů souborů ideálně změňte první část, tj. zkratku Vaší školy, popř. formát u fotografií, zbytek můžete pro přehlednost práce s nimi ze strany organizátorů zachovat.

- 1) PŘIHLÁŠKA DO SOUTĚŽE – závazné potvrzení účasti – pdf (název souboru např. **OA_HS_Havl_Brod_prihlaska.pdf**)
- 2) INFORMAČNÍ LIST – údaje o škole a soutěžním týmu – pdf (název souboru např. **OA_HS_Havl_Brod_inf_list.pdf**)
- 3) SEZNAM INGREDIENCÍ – SLANÝ CHOD + technický list slaný chod – pdf (název souboru např. **OA_HS_Havl_Brod_slany.pdf**)
- 4) SEZNAM INGREDIENCÍ – SLADKÝ CHOD + technický list sladký chod – pdf (název souboru např. **OA_HS_Havl_Brod_sladky.pdf**)
- 5) FOTOGRAFIE SOUTĚŽNÍHO TÝMU – JPEG, GIF, PNG, BMP, TIFF, min. velikost 300 DPI (název souboru např. **OA_HS_Havl_Brod_Foto_tym.png**)
- 6) FOTOGRAFIE SLANÉHO POKRMU – JPEG, GIF, PNG, BMP, TIFF, min. velikost 300 DPI (název souboru např. **OA_HS_Havl_Brod_Foto_slany.png**).
- 7) FOTOGRAFIE SLADKÉHO POKRMU – JPEG, GIF, PNG, BMP, TIFF, min. velikost 300 DPI (název souboru např. **OA_HS_Havl_Brod_Foto_sladky.png**)

Přihlášení do soutěže tedy bude obsahovat sedm samostatných souborů.

Zasláním přihlášky vyjadřuje škola souhlas s pravidly a podmínkami soutěže. Současně bere na vědomí, že pořadatel bude v průběhu konání Národního kola Trophée Mille Česká republika 2026 pořizovat fotografické a audiovizuální záznamy, jejichž účelem je dokumentování samotné události a jež mohou být následně zveřejněny v médiích, případně materiálech jednotlivých škol za účelem informování o akci a prezentace samotné činnosti zúčastněných stran.

Dále škola bere na vědomí a výslovně souhlasí s tím, aby pořadatel akce zveřejnil výsledky soutěže s uvedením pořadí účastníků prostřednictvím svých webových stránek či jiných komunikačních kanálů. O stažení konkrétních fotografií zveřejněných pořadatelem soutěže je možné žádat Mgr. Elizabeth Tunklovou, (tunklova.e@kr-vysocina.cz).

Část 1) přihlášky do soutěže

PŘIHLÁŠKA DO SOUTĚŽE - ZÁVAZNÉ POTVRZENÍ ÚČASTI

Střední škola se zavazuje k účasti v Národním kole soutěže **Trophée Mille Česká republika 2026**, které se bude konat **v sobotu 7. listopadu 2026** v nákupním centru Citypark Jihlava, Hradební 1, Jihlava.

Současně střední škola potvrzuje, že je informována o pravidlech a podmínkách soutěže včetně skutečností, že pořadatel bude v průběhu konání soutěže pořizovat fotografické a audiovizuální záznamy, za účelem dokumentování akce.

V, dne

Podpis ředitele školy:

POVINNÁ DOKUMENTACE PŘIHLÁŠKY¹:

- **Informační list**
- **Skupinová fotografie obou soutěžících** (barevná fotografie ve vysokém rozlišení, min. 300 DPI) - zpracována dle přílohy č. 2
- **Fotografie obou chodů** (barevná fotografie ve vysokém rozlišení, min. 300 DPI) - zpracovány dle přílohy č. 2
- **Seznam ingrediencí pro slaný chod**
- **Seznam ingrediencí pro sladký chod**
- **Technický list pro slaný chod**
- **Technický list pro sladký chod**

¹ forma odeslání těchto souborů je popsána na str. 7. Prosíme kromě přihlášky a informačního listu již dále neuvádějte název školy.

INFORMAČNÍ LIST

STŘEDNÍ ŠKOLA

Název:

Adresa:

Telefon:

E-mail:

Internetové stránky:

	Kontaktní osoba
Příjmení	
Jméno	
Telefon	
Mobil	
E-mail	

	Statutární zástupce školy
Příjmení	
Jméno	
Telefon	
Mobil	
E-mail	

DOPROVOD (je vhodné, aby doprovod byl učitelka/učitel, který zároveň připravoval tým na soutěž)

	PEDAGOGICKÝ DOPROVOD
Příjmení	
Jméno	
Adresa	
PSČ	
Město	
Rondon - prosíme vyplňte míry obvodu: prsa / pas / boky <i>Pozn.: rondony budou objednány u Proficook - tabulka velikostí viz https://www.proficook.cz/objednani.php</i>	

SOUTĚŽÍCÍ DRUŽSTVO

	KUCHYNĚ	
	Soutěžící 1	Soutěžící 2
Příjmení		
Jméno		
Adresa		
PSČ		
Město		
Věk		
Rondon - prosíme vyplňte míry obvodu: prsa / pas / boky <i>Pozn.: rondony budou objednány u Proficook - tabulka velikostí viz https://www.proficook.cz/objednani.php</i> zástěra a pokrývka hlavy v univerzálních velikostech.		

SEZNAM INGREDIENCÍ – SLANÝ CHOD

Každý soutěžící musí na tento seznam povinně uvést všechny ingredience přinesené pro přípravu jednotlivých receptů. Tento dokument musí být správně vyplněn, protože bude podroben kontrole, aby bylo možné ujistit se o dodržení uvedeného a použitého množství.

SEZNAM SESTAVENÝ SOUTĚŽÍCÍMI			ČÁST VYHRAZENÁ PRO KONTROLU ZBOŽÍ	
INGREDIENCE	MĚRNÁ JEDNOTKA (kg, litry, ks, svazky...)	CELKEM	PŘED SOUTĚŽÍ	PO SOUTĚŽI

POZNÁMKY:

TECHNICKÝ LIST – SLANÝ CHOD

NÁZEV RECEPTU:

POPIS RECEPTU:

SPECIFICKÝ MATERIÁL:

SEZNAM INGREDIENCÍ – SLADKÝ CHOD

Každý soutěžící musí na tento seznam povinně uvést všechny ingredience přinesené pro přípravu jednotlivých receptů. Tento dokument musí být správně vyplněn, protože bude podroben kontrole, aby bylo možné ujistit se o dodržení uvedeného a použitého množství.

SEZNAM SESTAVENÝ SOUTĚŽÍCÍMI			ČÁST VYHRAZENÁ PRO KONTROLU ZBOŽÍ	
INGREDIENCE	MĚRNÁ JEDNOTKA (kg, litry, ks, svazky...)	CELKEM	PŘED SOUTĚŽÍ	PO SOUTĚŽI

POZNÁMKY:

TECHNICKÝ LIST – SLADKÝ CHOD

NÁZEV RECEPTU:

POPIS RECEPTU:

SPECIFICKÝ MATERIÁL:

Části 5, 6, 7) přihlášky do soutěže dle tohoto vzoru (viz fotografie týmu a fotografie obou pokrmů)

Příloha č. 2: Vzorová fotografie soutěžního týmu a soutěžních pokrmů (povinná dokumentace přihlášky)



Vzorové fotografie slaného a sladkého pokrmu



Příloha č. 3: Povinné suroviny

Vepřová panenka (vakuově balená) – Farma rodiny Němcovy

Vepřové maso Rodiny Němcovy - vepřová panenka (panenská svíčková) je nejjemnější, nejkřehčí a nejlibovější část vepřového masa, která se nachází v bederní části pod páteří. Tento dlouhý, úzký sval má nízký obsah tuku (cca 2 %) a je vysoce ceněný pro minutkovou kuchyni, medailonky nebo pečení v celku.

Producent:

Farma rodiny Němcovy

Netín 78

594 44 Radostín nad Oslavou

e-mail: trhy@farmanemcova.cz

web: www.farmanemcova.cz

Staženo: <https://www.farmanemcova.cz/veprova-panenka-vakuove-balene-po-0-5-kg-p1950/>



Rajčata, odrůda „Oliver“ – Farma Kožichovice

Rajčata odrůdy 'Oliver' jsou pěstována hydroponicky v moderních sklenících a farma je držitelem certifikace Global Gap, která zaručuje kvalitu a bezpečnost produkce. Pěstování na Farmě Kožichovice využívá moderní technologie, které umožňují celoroční produkci i v náročných klimatických podmínkách Vysočiny. Odrůda je červené, kulaté, koktejlové sladké aromatické rajče sklizené v trsech.

Producent:

Farma Kožichovice s.r.o.

Kožichovice 195

674 01 Kožichovice (Třebíč)

Telefon: +420 737 825 873

E-mail: info@farma-kozichovice.cz

web: www.farma-kozichovice.cz

Staženo: <https://regionálnipotravina.gov.cz/ocenene-potraviny/1568-oliver-koktejllove-rajce>



Kefírové mléko – Zdravá farma Lesonice

Kefírové mléko je vyráběno z čerstvého kravského mléka pocházejícího přímo z farmy v Lesonicích. Jedná se o čistě přírodní produkt, který prochází pouze šetrnou pasterací a neobsahuje žádné přidané látky. Kefírové mléko má svěží, jemně nakyslou chuť a je skvělým pomocníkem nejen při osvěžení během dne, ale i v kuchyni. Může se použít při pečení moučníků, přípravě salátových zálievek a mnoha dalších pokrmů.

Producent:

Rolnická společnost Lesonice, a.s.

Lesonice 165

675 44 Lesonice

e-mail: zdravafarma@adw.cz

web: www.zdravafarma.cz

Staženo: <https://regionálnipotravina.gov.cz/ocenene-potraviny/1565-kefirove-mleko>



Pšeničná mouka hladká speciál 00 extra světlá – Mlýn Střížov

Mlýn Střížov je malým rodinným podnikem, který vyrábí všechny své produkty tradičními postupy z kvalitních surovin vypěstovaných na Vysočině. Mnozí z vás se ptají, v čem je právě naše mouka tak jiná. Jedním z hlavních důvodů je surovina. Dále je naprosto zásadní způsob mletí. Vzhledem k velikosti našeho mlýna si můžeme dovolit věnovat mouce potřebný čas a péči. Mletí tedy probíhá v podstatě stejně jako před sto lety.

Producent:

František Křepela

Mlýn Střížov

Střížov 82

588 22 Luka nad Jihlavou

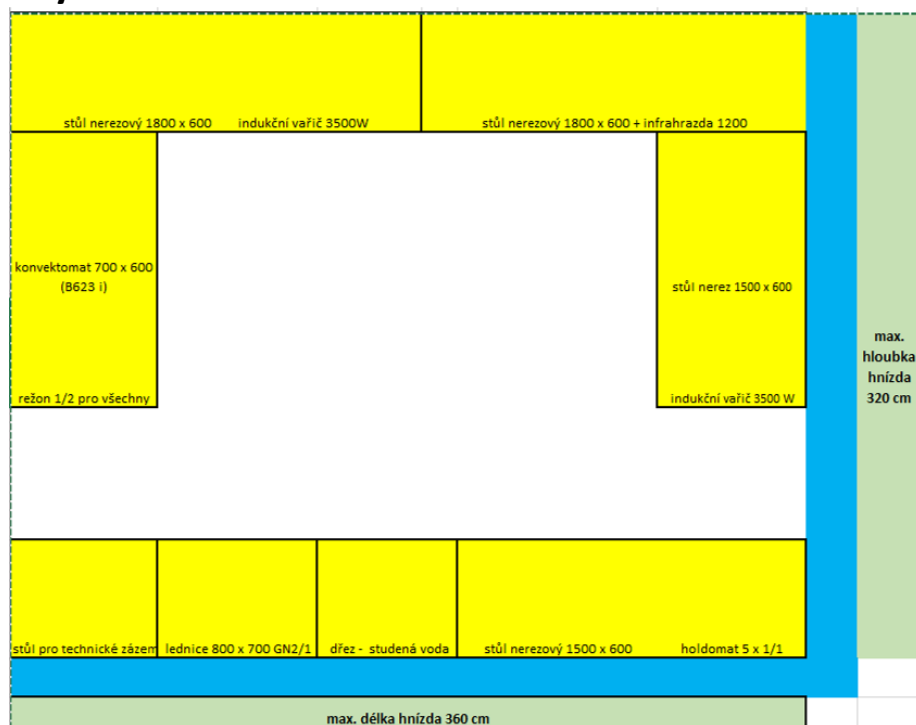
e-mail: mlynstrizov@mlynstrizov.cz

web: www.mlynstrizov.cz

Staženo: <http://www.mlynstrizov.cz/nabizime.php>



Příloha č. 4: Podoba kuchyňského boxu 2026



Orientační schéma kuchařského hnízda – pohled z 2. patra pasáže



Vybavení kuchařského hnízda pro soutěžící 2026:

Konvektomat Retigo Orange Vision 623 i, 6x GN 2/3	1x
Holdomat Retigo 5x GN 1/1	1x
Indukční vaříč Profi 3 500 W	2x
Lednice/chladicí box dle prostorových možností	1 x
Mraznička (společná pro všechny týmy)	1x
Šokový zchlazovač 5 x 1/1 (společný pro všechny týmy)	1x
Stojanová police s infraohřevem (rozměr 1200 x 400)	1 x
Pracovní stůl nerezový – otevřený, rozměr 1800 x 600	2 x
Pracovní stůl nerezový – otevřený, rozměr 1500 x 600	2 x
Bílé mělké talíře o průměru 30 cm (6 talířů pro slaný pokrm a 6 talířů pro sladký pokrm)	12 x
Gastronádoba (rozměr odpovídá rozměrům trouby)	2x
Sada 3 profesionálních hrnců nerez pro indukci	1 x
Barevná prkénka polyetylenová (rozměr cca 50 cm x 30 cm)	2 x
Kulatá mísa nerez (průměr cca 20 cm, 25 cm)	2x
Sada profesionálních úklidových prostředků	1 x
Sada mikrobylinek v krabičce od firmy Gardenauts (3 druhy mikrobylinek dle sezónní nabídky)	1x

Ostatní potřebné pomůcky a vybavení si přiveze každé soutěžní družstvo. Nože nejsou součástí dodaných pomůcek. Pozor na omezený prostor a omezené možnosti uložení pomůcek a surovin.

Přebírka a kontrola surovin dle technických listů a uskladnění surovin zúčastněných družstev proběhne 6. 11. 2026 v budově OA, VOŠZ a SZŠ, SOŠS Jihlava, Karoliny Světlé 2, Jihlava.

Povinné suroviny dle propozic dodá organizátor v uvedeném množství přímo na místo soutěže dne 7. 11. 2026 do nákupního a zábavního centra Citypark Jihlava, Hradební 1.

Další upřesnění bude součástí pozvánky pro postupující družstva do Národního kola Trophée Mille Česká republika 2026.