



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Kuchař roku 2017/2018

Známe nejlepšího kuchaře České republiky!

Výstaviště PVA EXPO Praha Letňany se ve čtvrtek 5. října stalo dějištěm finále nejprestižnější kuchařské soutěže v České republice Kuchař roku 2017/2018.

Nejlepším kuchařem České republiky se stal pan **Jan Horký**, šéfkuchař, Compass Group Czech Republic s.r.o. Druhé místo obsadil Patrik Bečvář, executive chef, Francouzská restaurace v Obecním domě. Třetí místo získal David Král, sous chef, Aureole Fushion restaurant & lounge. Na čtvrtém místě se umístili Jakub Baroň, kuchař, Karl Kempf, Přemysl Douša, šéfkuchař, Restaurace Sokolovna Průhonice, Jiří Eichler, kuchař, Café Imperial, Praha, Lukáš Hájek, kuchař, Hotel Břízky, Jablonec nad Nisou, Jakub Holý, kuchař, Aureole Fushion restaurant & lounge, Tomáš Horák, chef de cuisine, Schloss 5****Hotel Lebenberg, Kitzbühel, Roman Till, šéfkuchař, Restaurace Tři Věžičky, Střítež u Jihlavy, Michal Voldřich, chef de cuisine, Zlatá Praha Restaurant, InterContinental Prague a Dominik Vostrovský, zástupce šéfkuchaře, Café Lounge, Praha.

V šesti studiích se během dopoledne a odpoledne utkalo dvanáct finalistů. Každý ze soutěžících připravil podle svého originálního receptu 4 porce soutěžního tříchodového menu s použitím hlavní suroviny. Pro předkrm - pstruh duhový, hlavní jídlo – jelen sika kýta ořech bez kosti a minimálně jedna surovina od Bonduelle (cizrna, černý kořen nebo hrášek), pro dezert pak čokoláda Callebaut Saint Domingue 70 % a čokoláda Callebaut Papouasie 35,8 %.

Všechny výše zmiňované výrobky soutěžících kuchařů hodnotila odborná komise, ta se skládala z předsedy komise, kterou zastal pan Vladislav Stuparič a z dalších komisařů, jimiž byl Martin Havel, Lukáš Uher, Václav Šmerda jr. a Václav Krejčík.

Děkujeme za Vaši podporu a možnost opět udělit titul Kuchař roku 2017/2018 dalšímu nadšenci gastronomie.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Global Chefs Challenge – European semifinals

V následujících dnech pokračovalo soutěžení v PVA EXPO Letňany již na mezinárodní úrovni. Do Global Chefs Challenge se přihlásilo celkem 34 soutěžících z 19 různých zemí. Soutěžilo se ve třech dnech od 6.10. do 8.10., kdy soutěž otevřeli prvním dnem kuchaři junioři do 25 let v kategorii **Young Chefs Challenge**, druhý den je následovali cukráři v kategorii **Global Pastry Chefs Challenge** a soutěž uzavřeli kuchaři senioři v kategorii **Global Chefs Challenge**.

Soutěžící v kategorii juniorské a seniorské měli za úkol v časovém limitu 3 hodiny připravit tříchodové menu a každý chod o 6 porcích. Předkrm musel obsahovat mušle sv. Jakuba, hlavní chod byl z panenky a fois gras, dezert za použití čokolády. Cukráři měli 3,5 hodiny na přípravu čokoládového dortu o hmotnosti 1 – 1,2 kg a 6 porcí dezertu dle vlastního výběru.

Vyhlášena byla první tři místa za každý region Evropy (sever, central a jih), kdy pouze první obsazená místa postupují do finálového kola v rámci celosvětového kongresu, které se uskuteční příští rok v červenci 2018 v Asii, přímo v Kuala Lumpur v Malajsii.

Za Českou republiku se zúčastnili v kategorii Young Chefs Challenge **Vojtěch Petržela** – vítěz soutěže Gastro Junior Brno – Bidfood Cup 2017, v kategorii Global Pastry Chefs Challenge obsadil druhé místo za centrální Evropu pan **František Buchal** – Cukrář roku 2016/2017 a za kategorii Global Chefs Challenge se umístil na třetím místě pan **Tomáš Kourek** – Kuchař roku 2015/2016. Blahopřejeme!

Vítězové v jednotlivých kategoriích a regionech Evropy jsou zde:

Young Chefs Challenge (kuchaři junioři)

Severní Evropa

1st place - Norway, Aleksander Vartdal

2nd place - Finland, Niall Larjala

3rd place - England, Amber Francis

Centrální Evropa

1st place - Germany, Sandra Hofer

2nd place - Romania, Emanuel Mocan

3rd place - Hungary, Barnabás Hack

Jižní Evropa

1st place - Italy, Andrea Tiziani



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

2nd place - Cyprus, Ioannis Papakonstantinou

3rd place - Croatia, Anna Maria Stanković

Global Pastry Chefs Challenge (cukráři)

Severní Evropa

1st place - Sweden, Frida Bäcke

2nd place - Norway, Henrik Falkensten

Centrální Evropa

1st place - Hungary, Anna Maczák

2nd place – Czech Republic, František Buchal

3rd place - Romania, Flavia Dobře

Jižní Evropa

1st place - Italy, Marco Deidda

2nd place - Spain, Fran Segura

3rd place - Croatia, Sanja Grahek Buršič

Global Chefs Challenge (kuchaři senioři)

Severní Evropa

1st place - Scotland, Robbie Penman

2nd place - Wales, Simon Crocford

Centrální Evropa

1st place - Hungary, Balázs Adamek

2nd place - Belgium, Van Houcke Sam

3rd place – Tomáš Kourek

Jižní Evropa

1st place - Italy, Francesco Cinquepalmi

2nd place - Croatia, Zlatko Novak

3rd place - Portugal, Celso Duarte Padeiro

Blahopřejeme všem kuchařům, kteří se zúčastnili finále Kuchař roku 2017/2018 a semifinále Global Chefs Challenge. Rovněž děkujeme členům odborné komise za jejich práci, Romanu Paulusovi a především Markétě Hrubešové za odborné moderování celého průběhu soutěží a partnerům, kteří soutěž



member of



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Czech Chefs
Association

podpořili, ať už v podobě zajištění pitného režimu a občerstvení po celou dobu konání soutěží, dodání surovin, cen a darů do soutěží, vybavení, výpomoc, propagaci, apod., patří tak velké dík partnerům – Bidfood Czech Republic, InterGast, Czech Tourism, Chef Club, Nestlé Česko, Ille, Robot Coupé, Premium Gastro, Wüsthof, Appetit, Radiožurnál, Auto Palace Spořilov, Fresh‘n’roll, Mirel Vratimov, ABF, PVA EXPO Praha Letňany, Almeco, Callebaut, Nektar Natura, Bonduelle, Winterhalter, Gastro Report Minutka, FOMI, SŠ hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha Klánovice, společnost T&M Creative.

DĚKUJEME.