



member of



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

AKTUALITY Z AKC ČR č. 11

Listopad 2017

OBSAH:

- 1) Soutěže, pozvánky
- 2) Vzdělávací semináře
- 3) Členské příspěvky
- 4) Připravované soutěže na začátku roku 2018

1) SOUTĚŽE, POZVÁNKY

Soutěž Český kapr 2017, 9.-10. 11.

Šumavská pobočka AKC ČR ve spolupráci s Gastrofest České Budějovice pořádají 9.-10.11. XII. ročník soutěže ČESKÝ KAPR.

Téma letošního ročníku je **Český kapr v moderní úpravě**. Přijďte se podívat na soutěžní klání přihlášených seniorů a juniorů.

Více informací naleznete zde:

<http://www.akc.cz/soutez-270/cesky-kapr-2017>

Soutěž Lázeňský pohárek 2017, 5.12.

Karlovarská pobočka AKC ČR, Střední škola stravování a služeb, Ondřejská, Karlovy Vary a Grandhotel Pupp, Karlovy Vary pořádají již **XIX. ročník přehlídky kuchařského umění žáků SOU a SOŠ – Lázeňský pohárek 2017**.

Program a pravidla včetně on-line přihlášky naleznete <http://www.akc.cz/soutez-272/lazensky-poharek-2017>

Uzávěrka přihlášek je 15. listopadu 2017.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

2) KALENDÁŘ VZDĚLÁVACÍCH SEMINÁŘŮ

Datum konání	Téma semináře, kurzu	lektor	Místo konání
16. listopadu	Perníkové kompozice a jejich zdobení	Jaroslava LONDOVÁ	Restaurace U Výchopňů, Jasenice 596, Vsetín. Více informací: http://www.akc.cz/seminar-407/seminar-pernikove-kompozice-a-jejich-zdobeni
20. listopadu	Chutné a zdravé vaření, v hlavní roli zelenina a obiloviny	Lukáš UHER, Hermann SALZER, Zdeněk HLADÍK	Hotel & Restaurant Větruše, Fibichova 392/25, 400 01 Ústí nad Labem. Více informací: http://www.akc.cz/seminar-406/seminar-chutne-a-zdrave-vareni-v-hlavni-rol-i-zelenina-a-obiloviny
24. listopadu	Menu semifinalisty Global Chefs Challenge 2017	Tomáš KOUREK	Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 2035/31, Praha 4, gastrostudio. Více informací: http://www.akc.cz/seminar-394/seminar-menu-semifinalisty-global-chefs-challenge-2017
24. listopadu	Originální tradiční asijská kuchyně	Dmitrij SAKÁĽ	Moravská střední škola, Pasteurova 935/8a, 779 00 Olomouc. Více informací: http://www.akc.cz/seminar-408/seminar-originalni-tradicni-asijska-kuchyne
25. listopadu	Královny koření - feferonky +	Ladislav KŘÍŽEK Vladimír PÁTEK	Labská SOŠ a SOU Pardubice, s. r. o., U Josefa 118, Pardubice 530 09. Více informací: http://www.akc.cz/seminar-405/seminar-kralovny-koreni-



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

	úprava netradičního kynutého těsta		feferonky--uprava- netradicniho-kynuteho-testa
13. prosince	Sezonní menu – Vánoční pokrmy	Jiří STŘEDA	Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 2035/31, Praha 4, gastrostudio. Více informací: http://www.akc.cz/seminar-393/seminar-sezonni-menu-vanocni-pokrmy
13. ledna	Správná hygienická a výrobní praxe a systémy HACCP	lektorka společnosti HASAP Consulting, s.r.o.	Zámecký resort Sobotín, Sobotín 13. Více informací: http://www.akc.cz/seminar-403/seminar-spravna-hygienicka-a-vyrobní-praxe-a-systemy-haccp

3) ČLENSKÉ PŘÍSPĚVKY

Z důvodu modernizace systému zpracování plateb členských příspěvků jsme od října letošního roku přešli na elektronický evidenční systém. Systém Vás bude sám upozorňovat na končící platnost, sám bude platby evidovat. Členský příspěvek bude platit rok od data zaplacení.

Číslo účtu pro úhradu členského příspěvku zůstává nezměno: 1932066389/0800, jako **VARIABILNÍ SYMBOL** prosím uvádějte své **ČLENSKÉ ČÍSLO**.

Pokud nebude uvedeno jako variabilní symbol Vaše členské číslo, platbu nelze identifikovat a systém jí nespáruje a nebudete zařazeni do členské databáze na webových stránkách <http://akc.cz/clenove.php>

Na vyžádání Vám rádi Vaše členské číslo sdělíme.

Členské příspěvky zůstávají nezměněny- <http://akc.cz/prihlasky.php>



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

4) PŘIPRAVOVANÉ SOUTĚŽE na začátku roku 2018

Soutěž Gastro Junior Brno – Bidfood Cup 2018

24. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie – MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY, místo konání: BVV Brno, 18.-21. 1. 2018

Soutěž je nejprestižnější soutěží pro mladé gastronomické odborníky v ČR s dlouholetou tradicí.

Soutěží se v oborech: kuchař, cukrář, číšník a nově barista a barman.

Soutěž Gastro Hradec – Vitana Cup 2018

23. ročník soutěže, místo konání: Kongresovém centru Aldis v Hradci Králové, 15.3.2018

V případě potřeby nás neváhejte kdykoli kontaktovat.

Sekretariát AKC ČR

V Praze dne 8. listopadu 2017