



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

# AKTUALITY Z AKC ČR č. 10

Říjen 2017

## OBSAH:

- 1) Soutěže, pozvánky na akce
- 2) Nabídka pro členy – zvýhodněné vstupné
- 3) Vzdělávací semináře

## 1) SOUTĚŽE, POZVÁNKY NA AKCE

### **Veletrh FOR GASTRO & HOTEL, 5.- 8. 10. – ZDARMA ELEKTRONICKÉ VSTUPENKY (vstupenky platí i na obě soutěže)**

Tradičně i letošní rok přinese na podzim odborný veletrh FOR GASTRO & HOTEL, který pozve na výstaviště PVA EXPO PRAHA v Letňanech všechny zájemce o gastronomii a hotelnictví z řad odborné veřejnosti, tak i běžné gurmánské nadšence a kulináře. Společnou expozici AKC ČR a TM Creative naleznete v hale č. 1. Na ploše cca 800 m<sup>2</sup> budeme společně s GASTRO TOUR pořádat doprovodný program. 5.10. finále soutěže Kuchař roku 2017/2018, 6.-8.10. mezinárodní soutěž Global Chefs Challenge.

**Pro členy AKC jsou připravené zdarma elektronické vstupenky –**

<http://for-gastro.cz/vystavovatel/voucher?v=36194a949c6149fe65a94ea961694fc1>

### **KUCHAŘ ROKU 2017/2018 – finále 5. 10., Výstaviště PVA EXPO Praha – Letňany**

Ve čtvrtek 5. 10. bude v hale č. 1 probíhat finále soutěže o titul nejlepšího kuchaře České republiky „Kuchař roku 2017/2018“. Do finále se probojovalo 12 finalistů, na seznam finalistů se můžete podívat zde - <http://www.akc.cz/soutez-266/kuchar-roku-2017-2018>

**Hlavní cenu víherci věnuje společnost Bonduelle spol. s r.o.: 10ti denní stáž v hodnotě 100 tisíc korun ve francouzské restauraci, působišti Paula Bocuse**



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## **Soutěž Global Chefs Challenge, 6. - 8. 10., Výstaviště PVA EXPO Praha – Letňany**

Následující dny veletrhu budou patřit semifinále mezinárodní soutěže **Global Chefs Challenge**. Ve třech dnech se zástupci jednotlivých zemí z celé Evropy utkají ve třech soutěžích.

V nejprestižnější seniorské soutěži **Global Chefs Challenge (8.10.)**, v soutěži mladých kuchařů **Hans Bueschkens Young Chefs Challenge (6.10.)** a soutěži cukrářů **Global Pastry Chefs Challenge (7.10.)**. Do soutěží je přihlášeno celkem 31 soutěží z celé Evropy.

## **Olima Cup 2017, Olomouc, 5. – 8. 10.**

Severomoravská pobočka AKC ČR, Slovenský svaz kuchařů a cukrářů a jejich Bratislavský a Bánsko-bystrický klub, Výstaviště Flora Olomouc a Střední škola obchodu, gastronomie a designu Praktik Olomouc pořádají v rámci 22. ročníku festivalu gastronomie a nápojů OLIMA 2017 soutěž **Olima Cup 2017**. Termín 5.- 8. 10.

Více informací a přihlášky do všech soutěžních kategorií k dispozici zde: <http://www.akc.cz/soutez-265/olima-cup-2017-olomouc>

## **Soutěž Český kapr 2017, 9.-10. 11.**

Šumavská pobočka AKC ČR ve spolupráci s Gastrofest České Budějovice pořádají 9.-10.11. 12. ročník soutěže ČESKÝ KAPR.

Téma letošního ročníku je **Český kapr v moderní úpravě**.

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 21 let (narození do 9.11.1994) v kategorii JUNIOR.

Závaznou přihlášku pro danou kategorii je nutné zaslat do 25.10. v elektronické podobě na adresu – email: [slui@email.cz](mailto:slui@email.cz)

Pravidla soutěže a její podmínky pro účast v soutěži naleznete zde:

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

## **Soutěž Lázeňský pohárek 2017, 5.12. (ZMĚNA DATUMU)**

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) NABÍDKA PRO ČLENY – ZVÝHODNĚNÉ VSTUPNÉ

### SYMPOSIUM CULINARY PRAGUE, 31.10. – zvýhodněné vstupné pro členy

31. října 2017 se ve Slovanském domě v Praze bude konat již čtvrtý ročník SYMPOSIA. Opět přijedou kuchaři, kteří umějí předat kus své filozofie, svého nadšení, umějí obohatit zkušenostmi a nasměrovat nás k té nejlepší gastronomii.

Na sympoziu se představí kuchařské celebrity z celého světa: Christian Bau (Německo), Heinz Beck (Itálie), Rodolfo Guzmán (Chile), Elena Arzak (Španělsko), David Thompson (Thajsko) a další....

**Pro členy AKC je připraveno zlevněné vstupné: 2.800,- Kč** (běžná cena 2.990,- Kč). V přihlášce je nutné uvést ČÍSLO ČLENA AKC ČR. **Každý člen může využít slevu pouze na jednu vstupenku!** Více informací a přihlášky na [www.culinarysymposium.cz](http://www.culinarysymposium.cz)

### KONFERENCE "Standardy v rámci stravovacích služeb EU a CZ"

Společnost HASAP Consulting, s.r.o. Vás zve na konferenci věnovanou standardům v rámci stravovacích služeb. Konference je určena pro vedoucí stravovacích provozů zdravotnických zařízení, školních jídelen, domovů pro seniory, pro pracovníky hotelových kuchyní a restaurací, a vůbec pro všechny, kteří mají o tuto problematiku zájem.

**Místo konání:** Clarion Congress Hotel Olomouc, Jeremenkova 36 (kongresový sál).

**Termín konání:** 25. října 2017

**Pro členy AKC ČR je připravena sleva – vstupné pro člena činí 750,- Kč.**

## 3) KALENDÁŘ VZDĚLÁVACÍCH SEMINÁŘŮ A KURZU

Datum konání	Téma semináře, kurzu	lektor	Místo konání
14. října	Moderní česká kuchyně a současné trendy	Jaroslav KOZDĚLKA	Konferenční centrum Secese, v areálu pivovaru Plzeňský Prazdroj a. s., U Prazdroje 7, 304 97 Plzeň . Více informací <a href="http://www.akc.cz/seminar-392/seminar-moderni-ceska-kuchyne-a-soucasne-trendy">http://www.akc.cz/seminar-392/seminar-moderni-ceska-kuchyne-a-soucasne-trendy</a>



member of



## Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Czech Chefs  
Association

21. října	<b>Sladkosti inspirované francouzskou cukrařinou</b>	<b>Pavlna BERZSIOVÁ Alena PECHLÁTOVÁ</b>	Střední škola zemědělská a potravinářská, Národních mučedníků 141, Klatovy, Cukrářská výrobní Centra praktického vyučování. Více informací: <a href="http://www.akc.cz/seminar-400/seminar-sladkosti-inspirovane-francouzskou-cukrařinou">http://www.akc.cz/seminar-400/seminar-sladkosti-inspirovane-francouzskou-cukrařinou</a>
21. října	<b>Kurz 2D ART - zdobení perníků</b>	<b>Veronika KUČOVÁ</b>	Střední odborná škola Litovel, Komenského 677, 784 01 Litovel. Více informací: <a href="http://www.akc.cz/seminar-402/kurz-2d-art-zdobeni-perniku">http://www.akc.cz/seminar-402/kurz-2d-art-zdobeni-perniku</a>
27. října	<b>Sezonní menu - Svatomartinské pokrm</b>	<b>Jiří STŘEDA</b>	Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 2035/31, Praha 4, gastrostudio. Více informací: <a href="http://www.akc.cz/seminar-395/seminar-sezenni-menu-svatomartinske-pokrm">http://www.akc.cz/seminar-395/seminar-sezenni-menu-svatomartinske-pokrm</a>
31. října	<b>Správná hygienická a výrobní praxe a systémy HACCP</b>	<b>Alena STEJSKALOVÁ, DiS.</b>	Gastroučebna, Střední škola zemědělská a potravinářská, Národních mučedníků 141, Klatovy. Více informací: <a href="http://www.akc.cz/seminar-397/seminar-spravna-hygienicka-a-vyrobní-praxe-a-systemy-haccp">http://www.akc.cz/seminar-397/seminar-spravna-hygienicka-a-vyrobní-praxe-a-systemy-haccp</a>
24. listopadu	<b>Sezonní menu - Zvěřinové pokrm</b>	<b>Jiří STŘEDA</b>	Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 2035/31, Praha 4, gastrostudio. Více informací: <a href="http://www.akc.cz/seminar-394/seminar-sezenni-menu-zverinove-pokrm">http://www.akc.cz/seminar-394/seminar-sezenni-menu-zverinove-pokrm</a>



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

13. prosince	<b>Sezonní menu – Vánoční pokrmy</b>	<b>Jiří STŘEDA</b>	Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 2035/31, Praha 4, gastrostudio. Více informací: <a href="http://www.akc.cz/seminar-393/seminar-sezonni-menu-vanocni-pokrmy">http://www.akc.cz/seminar-393/seminar-sezonni-menu-vanocni-pokrmy</a>
--------------	--	--------------------	---

V případě potřeby nás neváhejte kdykoli kontaktovat.

Sekretariát AKC ČR

V Praze dne 3. října 2017