



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

AKTUALITY Z AKC ČR č. 9

září 2018

OBSAH:

- 1) Přípravované soutěže, pozvánky na akce
- 2) Vzdělávací semináře
- 3) Pozvánka na akce Staré Gardy
- 4) Informace, novinky

1) POZVÁNKA NA SOUTĚŽE, AKCE

Veletrh FOR GASTRO & HOTEL, 4.- 7. 10.

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 T& M Creative naleznete v hale č. 7. Na ploše cca 600 m² budeme společně s GASTRO TOUR pořádat doprovodný program – finále soutěže Cukrář roku 2018 – Hollandia Cup.

Pro členy AKC jsou připravené zdarma elektronické vstupenky –

<http://for-gastro.cz/vystavovatel/voucher?v=a4d73de1a3d85f86262ca4d4c33748d5>

Soutěž Cukrář roku 2018 – Hollandia Cup

Finálové kolo této prestižní soutěže se uskuteční **4. - 6. 10. 2018 v hale číslo 7** jako součást doprovodného programu veletrhu **FOR GASTRO & HOTEL, Výstaviště PVA EXPO Praha – Letňany. Vyhlášení výsledků: 6.10. v 17:00**

Téma letošního ročníku: **100. výročí vzniku Československa**

Více informací: <http://www.akc.cz/soutez-286/cukrar-roku-2018>

V neděli 7.10. si můžete přijít zasoutěžit v doprovodné soutěži – **Zdobený kynutý koláč**. Soutěž je otevřená pro všechny profesionální i amatérské cukráře a pekaře bez rozdílu věku. Více informací <https://akc.cz/soutez-292/zdobeny-kynuty-kolac>



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Gastro Olomouc - Olima Cup 2018, 4. – 7. 10.

Severomoravská pobočka AKC ČR, Moravská střední škola Olomouc a Výstaviště Flora Olomouc pořádají v rámci 23. ročníku festivalu gastronomie a nápojů OLIMA 2018 soutěž **Gastro Olomouc - Olima Cup 2018**. Soutěží se v kategoriích: **kuchaři** - kadet, junior a senior, **cukráři** - kadet, junior a senior, dekorativní perníky a tradiční i netradiční koláče a zákusky.

Více informací a přihlášky do všech soutěžních kategorií k dispozici zde: <https://akc.cz/soutez-277/gastro-olomouc-olima-cup-2018>

A nově se můžete přihlásit i do soutěže o nejlepší marmeládu/džem **Flora Džem** – více informací o této soutěži se dozvíte zde: <https://akc.cz/akce-453/flora-dzem>

Festival českého jídla, aneb jak vařily naše prababičky, 26. – 28.10.

NABÍDKA PRO ČLENY AKC ČR

Klub českých turistů, organizuje od března 2017 největší turistickou akci - 100 pochodů, 100 výletů, 100 kulturních zážitků. Tento seriál 100 pochodů po celé republice pořádá jako projekt u příležitosti oslav 100 let vzniku republiky. Na závěr celého projektu připravuje setkání turistů, které se uskuteční ve dnech **26. – 28. 10. 2018** v Praze na Náměstí Republiky. **Vzhledem k velkému významu oslav nabízí KČT členům AKC ČR možnost představit své umění na tomto velice atraktivním místě.**

Pro zájemce má KČT připraveny základní stánky pro vaření nebo ohřev připravených jídel, energie pro chod celého zázemí a sociální zařízení.

Více o festivalu a celé nabídce se dozvíte zde - <https://akc.cz/clanek-1798/festival-ceskeho-jidla-aneb-jak-varily-nase-prababicky-nabidka-pro-cleny>

Soutěž Nejlepší kuchař roku 2018 ve společném stravování, 10. - 11. 11.

Sekce veřejného stravování AKC ČR vyhláší 1. ročník soutěže pro kuchařky a kuchaře z mateřských škol, základních škol, nemocnic, domovů seniorů, kuchaře senior atd.

Soutěží se ve čtyřech soutěžních kategoriích: Nejchutnější svačinky v mateřských školách, Nejchutnější hlavní pokrm v základních školách, Nejlepší racionální pokrm, Nejlepší hlavní pokrm pro seniory 70+

Více informací o soutěži a propozice jednotlivých kategorií k dispozici zde: <https://akc.cz/soutez-290/nejlepsi-kuchar-roku-2018-ve-spolecnem-stravovani>

Soutěž Český kapr 2018, 22. - 23. 11.

Šumavská pobočka AKC ČR ve spolupráci s Gastrofestem České Budějovice pořádají 22.-23.11. 13. ročník soutěže ČESKÝ KAPR.

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 v kategorii JUNIOR.

Závaznou přihlášku pro danou kategorii je nutné zaslat do 7.11.

Pravidla soutěže a její podmínky pro účast v soutěži naleznete zde: <https://akc.cz/soutez-289/cesky-kapr-2018>



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Soutěž Lázeňský pohárek 2018, 4.12.

Karlovarská pobočka AKC ČR, Střední škola stravování a služeb, Ondřejská, Karlovy Vary a Grandhotel Pupp, Karlovy Vary pořádají již **XX. ročník přehlídky kuchařského umění žáků SOU a SOŠ – Lázeňský pohárek 2018.**

Program a pravidla včetně on-line přihlášky naleznete <https://akc.cz/soutez-291/lazensky-poharek-2018>
Uzávěrka přihlášek je 15. listopadu 2018.

2) KALENDÁŘ VZDĚLÁVACÍCH KURZŮ A SEMINÁŘŮ – září / říjen

Datum konání	Téma semináře, kurzu	lektor	Místo konání
22. září	Kurz – Práce s čokoládou – čokoládové dekorace	Bc. Veronika KUČOVÁ	Cukrářství Kreativ s.r.o., Drobného 302/28a, Brno. Více informací: https://akc.cz/seminar-458/kurz-prace-s-cokoladou-cokoladove-dekorace
23. září	Kurz – Práce s čokoládou – pralinky	Bc. Veronika KUČOVÁ	Cukrářství Kreativ s.r.o., Drobného 302/28a, Brno. Více informací: https://akc.cz/seminar-459/kurz-prace-s-cokoladou-pralinky
26. září	Seminář Nové trendy současné moderní teplé, studené a soutěžní gastronomie	Jan HORKÝ	Gastronomické studio firmy Retigo s.r.o., Láň 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm. Více informací: https://akc.cz/seminar-427/seminar-nove-trendy-soucasne-moderni-teple-studene-a-soutezni-gastronomie
27. září	Seminář s J. Horkým - Klasické pokrmy	Jan HORKÝ	ShowRoom společnosti Gastrotechno Group s.r.o., Na Luhách 3420/12, Ústí nad Labem. Více informací: https://akc.cz/seminar-457/seminar-s-j-horkym-



member of



Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Czech Chefs
Association

	v moderním degustačním menu a kuchyně mého dětství		klasicke-pokrm-y-v-modernim-degustacnim-menu-a-kuchyne-meho-detstvi
11. října	Kurz - Základy práce s airbrush pistolí, jednoduché zdobení dortů a zákusků	Iva ROHÁČOVÁ	Timinka – Sladké umění, Hornická 397, 27304 Kačice. Více informací: https://akc.cz/seminar-462/kurz-zaklady-prace-s-airbrush-pistoli-jednoduche-zdobeni-dortu-a-zakusku
30. října	Workshop SUSHI I. - Tradiční japonská kuchyně	Martin ČERNOHORSKÝ	Škola vaření CEREXIM, s.r.o., Máchova 463/23, 120 00 Praha 2. Více informací: https://akc.cz/seminar-461/workshop-sushi-i-tradicni-japonska-kuchyne
31. října	Seminář: Poklady studené kuchyně II	Pavel VOŘÍŠEK, Jiří STŘEDA	Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 2035/31, Praha 4, gastrostudio. Více informací: https://akc.cz/seminar-454/seminar-poklady-studene-kuchyne-ii
1. listopadu	Seminář - Správná hygienická praxe v gastroprovozu	Ing. Jana HEJDOVÁ	Konferenční prostory Makro Plzeň. Více informací: https://akc.cz/seminar-460/seminar-spravna-hygienicka-praxe-v-gastroprovozu



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

3) POZVÁNKA NA AKCE STARÉ GARDY

Stará Garda – Senior klub AKC ČR zve **10.10.** na hodinovou projížďku parníkem po Praze, **12.9.** na návštěvu zahrady OSTRÁ, **19.9.** na výlet vlakem na Zelenou horu a **13.11.** na Exkurzi v Dubném. Dále se se Starou Gardou můžete potkat **4.-7. 10.** na Veletrhu FOR GASTRO & HOTEL, kde budou připravovat speciality Czech Specials.

Více informací podá pan Jiří Eichner, předseda Staré Gardy – Senior klubu AKC ČR. Tel: 777 854 171, e-mail: jeichner@seznam.cz

4) INFORMACE, NOVINKY

Exkluzivní workshop s Pavlem Pospíšilem

9. 10. pro vás MAKRO Akademie ve spolupráci se šumavskou pobočkou AKC ČR připravila exkluzivní setkání s Pavlem Pospíšilem.

Pavel Pospíšil je prvním českým držitelem **Michelinské hvězdy**, kterou získal v roce 1980 v restauraci Merkurius v německém Baden – Badenu. Je držitelem mnoha uznávaných mezinárodních gastronomických ocenění a v roce 2016 byl uveden jako hvězda gastronomie do síně slávy v anketě **Zlatý kuchař**. Více informací a přihlášku najdete na webu MAKRO Akademie: <https://www.makro.cz/makro-akademie>

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: 24. října 2018

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

Certifikace odborných škol

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky ve spolupráci se Světovou asociací kuchařů a cukrářů (WORLD CHEFS) každoročně vyhláší a oceňuje prestižní gastronomické a hotelové školy v České republice. I v letošním roce vyhlášíme **CERTIFIKACI ODBORNÝCH ŠKOL**.

Certifikujeme školy, které dosahují nadstandardních výsledků v přípravě svých studentů na obor a mají nadstandardní vzdělávání v gastronomických oborech.

Přihlásit se může jakákoliv gastronomická a hotelová škola, která je členem AKC ČR a dosáhla se svými studenty vynikajících výsledků nejen v oblasti vzdělávání, odborných praxí, ale obdržela také zlaté medaile na nejprestižnějších soutěžích v České republice či na soutěžích pořádané Světovou asociací kuchařů - The World Association of Chefs Societies. Přihlášku a více informací naleznete zde:

<http://www.akc.cz/clanek-1771/certifikace-odbornych-skol>

Uzávěrka přihlášek je 30.9.2018.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Zájezd na Expogast - International trade show for gastronomy, Culinary World Cup 2018, Luxembourg

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky – pobočka Severní Morava a Slezsko pořádá zájezd na International trade show for gastronomy, Culinary World Cup 2018. **Termín zájezdu:** 24.-26. listopadu 2018. Více informací a přihlášky <https://akc.cz/akce-456/zajezd-na-expogast-international-trade-show-for-gastronomy-culinary-world-cup-2018-luxembourg>

Symposium Culinary Prague, 26.11.

26. 11. se ve Slovanském domě v Praze bude konat již pátý ročník symposia, Opět přijedou kuchaři, kteří umějí předat kus své filozofie, svého nadšení, umějí obohatit zkušenostmi a nasměrovat nás k té nejlepší gastronomii.

Více informací na www.culinarysymposium.cz nebo symposiumprague@email.cz

Czech Specials

Czech Specials je společným projektem agentury CzechTourism, Asociace hotelů a restaurací a Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Klade si za cíl popularizovat českou kuchyni v tradičním i moderním pojetí a prezentovat restaurace, které tuto kuchyni nabízejí, a v konečném důsledku do dobrých českých restaurací přivést více hostů. Českou kuchyni v rámci jednotlivých regionů prezentuje jako rozmanitou, plnou jedinečných pokrmů a reflektující využívání sezónních surovin. České restaurace jsou pak prezentovány jako místa, kde mohou domácí i zahraniční turisté počítat s kvalitními službami.

Czech Specials je zároveň certifikační značkou, která má zajistit, že v takto certifikovaných restauracích budou hostům poskytovány kvalitní služby a tradiční české pokrmy budou podávány v odpovídající kvalitě.

Více se dozvíte na www.czechspecials.cz

Přejeme všem hezké dny!

Sekretariát AKC ČR

V Praze dne 10. září 2018