



member of



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Generální partner soutěže



KUCHAŘ ROKU 2019/2020

Vyhlášení soutěže: 10. května 2019
Uzávěrka přihlášek korespondenčního kola: 18. srpna 2019
Termín sdělení o postupu do finále: 2. září 2019
Finálové kolo: 10 - 13. října 2019, Výstaviště PVA EXPO
PRAHA Letňany

Slavnostní vyhlášení výsledků soutěže Kuchař roku 2019/2020 proběhne na Výstavišti PVA EXPO PRAHA Letňany.

PRAVIDLA SOUTĚŽE:

Soutěž „Kuchař roku 2019/2020“ je pořádána Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Generálním partnerem této soutěže je společnost Bidfood Czech Republic s.r.o. Do soutěže mohou být přihlášena jídla, která jsou vytvořena v duchu současné doby, odpovídající moderním stravovacím zvyklostem, splňující nároky na zdravou výživu, s reálnou finanční kalkulací plně podporující Czech Specials

Soutěž se skládá z:

- 1. kolo – písemné práce, výběr finalistů vybere odborná porota AKC ČR*
- 2. kolo – finále – praktické práce – příprava kalkulací a pokrmů dle písemné práce z 1.kola*

1. Podmínky účasti:

Soutěž „Kuchař roku 2019/2020“ – je otevřena pro všechny ženy a muže od 21 let, kteří úspěšně absolvovali učební obor kuchař/kuchařka nebo odbornou gastronomickou školu a aktivně pracují v oboru.

2. Soutěžní požadavky:

Soutěžní úkol:

Příprava moderního tříhodového menu, vycházející z tradiční české kuchyně a sezóny

Příprava:

- jednoho teplého či studeného předkrmu



member of



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

- jednoho teplého hlavního jídla s přílohou
- jednoho studeného či teplého dezertu

Při přípravě menu musí být použity prvky české kuchyně, tzn. moderně upravena klasická česká chuť a tradiční česká surovina.

V každém soutěžním menu musí být použit:

Předkrm – Sumeček africký

Hlavní jídlo – Telecí pečeně a ledvinky

Dezert: Čokoláda od společnosti Almeco (druh čokolády bude upřesněn na stránkách AKC)

Dále musí v menu být použit čaj od společnosti Dilmah.

1. Dilmah T-Caddy Seasonal Uva Highlands Pekoe – čajová zahrada Uva Highlands byla založena v druhé polovině 18. století a je sídlem v provincii Uva na Srí Lance v údolí Uva. Tento jedinečný čaj se pěstuje v nadmořské výšce 1.300 m a je charakteristický svým aroma, tak typickým pro vysokohorské ceylonské čaje.
2. Dilmah T-Caddy VSRT Lapsang Souchong - Edice Very Special Rare Teas (velmi speciální výjimečný čaj). Lapsang souchong je velice aromatický černý čaj pocházející z Číny. Díky svému aromatu je také občas označován jako kouřový nebo uzený čaj. Tradice kouřových čajů pochází z čínské provincie Fu-t'ien již od dob dynastie Qing. Čajové lístky se nechávají zavadnout v kouři z borového či cypřišového dřeva, což jim propůjčuje zřetelné aroma a chuť dýmu. Silné černé listy poskytují tmavě hnědý výluh s červenavým nádechem. Jedná se o středně silný čaj, jež má výrazný kouřový charakter.
3. Dilmah T-Caddy VSRT White Litchee No.1 Hand Rolled Tea - Edice Very Special Rare Teas (velmi speciální výjimečný čaj). Bílý čaj je nejvzácnějším druhem čaje skládajícím se z ručně sbíraného pupenu, jež je tou nejkřehčí částí rostliny. Hui Zong, „čajový císař“ z dynastie Song si oblíbil bílý čaj pro jeho vzácně jemnou chuť. Tento čaj se vyrábí ručně z pupenů, které jsou svinuty do velké „perly“, jež se po přelití rozbalí. Aby si člověk vychutnal tento vzácný čaj, je třeba, aby mohl pozorovat rozbalení této „perly“. Na počátku jakoby jediný pupen se během půl minuty přemění v květ z jednotlivých čajových pupenů.

Na místě, před začátkem finále bude soutěžícím odtajněn koš s pěti surovinami, z nichž aspoň jednu je soutěžící povinen zakomponovat do menu a kalkulací.

Vybrané produkty musí být uvedeny v materiálové i finanční kalkulaci (je vhodné počítat průměrné ceny z velkoobchodů).

Suroviny na finálové kolo dodá soutěžícím generální partner soutěže, společnost Bidfood Czech Republic s.r.o., společnost Bonduelle, Almeco s.r.o. a Dilmah.

Na místě soutěže bude s časovým předstihem předáno soutěžícím požadované množství – podrobnosti na místě soutěže.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Kalkulace (receptury) musí být napsány a **propočteny na 10 porcí** (pro talířové podávání).
Nákupní cena surovin na **1 porci**/ osobu (pro celé menu) by měla činit maximálně **200,- Kč**.

3. Přihláška – písemné korespondenční kolo a zasilací termín:

Přihlášky do soutěže (včetně písemné části, kalkulace a fotografií) musí být doručeny nejpozději **do 18. srpna 2019** na adresu:

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Kuchař roku 2017/2018

U Krbu 521/45

108 00 Praha 10

(Tel: +420 775 657 217, +420 274 812 324, e-mail: sekretariat@akc.cz)

- 1. písemné uvedení osobních dat na **oficiální PŘIHLÁŠCE** (uzavřené v zalepené dopisní obálce **A5 nebo DL**, na jejíž vnější straně bude uvedena pouze značka/pseudonym, pod kterým bude soutěžící veden v soutěži. Tato obálka s osobními daty bude vložena spolu se soutěžní prací do velké odesílací obálky **A4**;*
- 2. písemné soutěžní práce s libovolnými kalkulacemi podle soutěžního zadání, popisy přípravy jídel a jejich konečná prezentace (formuláře přiloženy v příloze) a od každého CHODU samostatná detailní barevná fotografie **pohlednicového formátu** dokončených jídel (z úhlu asi 45°) naaranžovaných na bílém porcelánu; (na zadní stranu fotografií napište svou soutěžní značku/pseudonym a zařazení pokrmu – předkrm, hl. pokrm, dezert).*

Přihlášky můžou být zaslány též elektronicky, nahrány na CD nebo USB flash disk. Vždy však musí být vloženy na jednotné formuláře, které jsou k dispozici na webových stránkách AKC ČR – Kuchař roku 2019/2020.

Každý soutěžící se může soutěže zúčastnit s více návrhy. Musí se ale vždy přihlásit s kompletním soutěžním programem na samostatné přihlášce pod samostatnou značkou/pseudonymem.

Každá soutěžní práce musí přesně odpovídat zadání. Přiložené formuláře mohou být pro další potřebu kopírovány.

Chybně vypracované nebo zcela nevhodné práce budou vyřazeny a soutěžící nebude mít nárok na účastnický diplom.

4. Praktické práce:

Soutěžící, kteří se kvalifikují z písemné části soutěže do finále, budou po vyhodnocení **2.září 2019** písemně vyzváni, aby porotou oceněné pokrmy prakticky předvedli ve finále.

Pro Mise en place (materiálovou přípravu pracoviště) smí být dovezeny a použity pouze suroviny předem neupravené, s některými mezinárodně uznávanými výjimkami, obvyklými pro kuchařské soutěže (tzn. hrubě opracovaná – očištěná zelenina, brambory atp.).

Do finále postupuje 12 nejlepších semifinalistů.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Finálové – praktické kolo se bude konat: **10. - 13. října 2019** na Výstavišti PVA EXO Praha Letňany. Vybraní kandidáti do finále soutěže o titul „**Kuchař roku 2019/2020**“ musí v této části soutěže připravit 6 porcí soutěžního tříchodového menu s použitím hlavní suroviny tj.:

Předkrm – Sumeček africký

Hlavní jídlo – Telecí pečeně a ledvinky

Dezert – Čokoláda

Suroviny dodá generální partner soutěže, společnost Bidfood Czech Republic s.r.o., společnost Bonduelle, Almeco s.r.o. a Dillmah na základě výběru odborné komise AKC ČR.

Bez cizí pomoci v časovém limitu 4 hodin, připravit a prezentovat pokrm odborné porotě (celkem 6 porcí od každého chodu). Jídla by měla být shodná z písemného kola. Pokud soutěžící provede změny v jídlech, je potřeba odbornou porotu informovat před zahájením soutěže, změny by neměly zásadně ovlivnit nebo změnit přihlášená jídla.

Finalisté obdrží v předstihu opět písemně všechny nezbytné informace a fotografie talířů, které budou k dispozici pro finále. Proto je nutné uvést aktuální kontaktní adresu, telefonní číslo, e-mail!

Jídla budou podávána na jednotných talířích. Pro aranžování jídel, pro nestranné posouzení porotou a pro fotografování bude od organizátorů účastníkům finále zapůjčen porcelán.

Použití vlastního porcelánu nebude ve finálové části povoleno.

Jídla budou porotě servírována jako při servisu v restauraci. Tedy předkrm 30 minut před koncem časového limitu, hlavní chod 15 minut před koncem časového limitu a dezert musí být servírován přesně na konci limitu.

Kritéria pro písemnou část korespondenční:

1. Celkový dojem, kreativita, novátorství
2. Složení receptury, pracovní postup
3. Ekonomické hledisko, náročnost surovin
4. Vypracování kalkulace

Po sečtení výsledků odborné poroty budou vyzváni postupující do finálového kola: 12 kuchařů + 2 náhradníci.

Kritéria pro praktickou část finále: Budou sestaveny 2 poroty.

Porota I. bude bodovat převážně praktické dovednosti soutěžících na jejich pracovišti a bude znát i jejich výrobky.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Porota II. bude zcela vizuálně odloučena od soutěžících a nebude mít přístup na pracoviště. Bude senzorycky a chuťově hodnotit anonymní výrobky.

Porota I.

1. Mise en place (přiměřenost na počet porcí)
2. Provádění základních kuchařských postupů
3. Používání moderních pracovních postupů a kulinářských úprav
4. Způsob podávání a celkový dojem

Členům poroty je vyhrazeno právo degustace již během přípravy a před podáváním pokrmů.

Porota II.

1. Prezentace, kreativita, novátorství
2. Provádění základních kuchařských postupů
3. Používání moderních pracovních postupů a kulinářských úprav
4. Způsob podávání a celkový dojem
5. Použití povinných surovin
6. Degustace

Bodové ohodnocení poroty II. se počítá dvojnásobně.

5. Ceny – finále:

Po sečtení výsledků odborných porot budou vyhlášeny a předány následující ceny:

Soutěž „Kuchař roku 2019/2020“

1. **místo:** Titul **“Kuchař roku 2019/2020”** + **Putovní pohár** + **pohár** + **diplom** + **věcné ceny**
2. **místo:** **pohár** + **diplom** + **věcné ceny**
3. **místo:** **pohár** + **diplom** + **věcné ceny**

Ostatní účastníci finále budou uvedeni podle abecedního pořadí. Obdrží diplom za účast ve finále soutěže „Kuchař roku 2019/2020“. Každý soutěžící ve finále obdrží KUCHAŘSKÝ RONDON.

Jména vítězů budou oznámena široké veřejnosti a publikována v odborných časopisech. Jejich recepty budou převzaty Asociací kuchařů a cukrářů České republiky a případně i společností Bidfood Czech Republic s.r.o. a mohou být jejich prostřednictvím publikovány.

Účastí v soutěži dává soutěžící souhlas ve smyslu příslušných ustanovení zákona č. 40/1964 Sb., občanského zákoníku, v platném znění, s uveřejněním svého jména, příjmení a fotografie v souvislosti s konanou akcí a oficiálním vyhlášením výsledků.

7. Hrazení nákladů

Z účasti v písemné a finálové části soutěže **nevzniká** jakýkoliv nárok na hrazení nákladů.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

8. Další ustanovení

Spolupracovníci, přímo se podílející na organizaci této soutěže z Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a pracovníci společnosti Bidfood Czech Republic s.r.o. jsou z účasti v samotné soutěži vyloučeni.

Ze strany organizátora nesmí být vedena o této soutěži žádná jiná informativní korespondence.

Ocenění prací odbornou porotou je konečné a vymáhání změn či cen právní cestou je vyloučeno. Veškeré změny v průběhu soutěže jsou vyhrazeny.

Bc. Miroslav Kubec

Prezident

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

U Krbu 521/45

108 00 Praha 8

sekretariat@akc.cz

www.akc.cz

www.eshopakc.cz