



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association



ČESKÝ KAPR 2020

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, regionální pobočka Šumava ve spolupráci s Gastrofest České Budějovice pořádají 15. ročník soutěže **ČESKÝ KAPR** – na téma: **Český kapr v moderní úpravě**

Místo konání: Gastrofest České Budějovice

Datum konání: 19. – 20. listopadu 2020

Český kapr je nominační soutěž pro školy na finále Gastro junior Brno 2022

Hlavní partner

Partneři

Pravidla soutěže a její podmínky pro účast v soutěži

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 23 let (narození do 19.11.1997 v kategorii JUNIOR).

Závaznou přihlášku pro danou kategorii je nutné zaslat do 15.10. 2020 v elektronické podobě na adresu – email: slui@email.cz

Soutěž se skládá ze dvou částí

1.Korespondenční část – soutěžící zašle vyplněnou přihlášku, zpracované kalkulace, technologické postupy a fotografii pokrmu.

Uzávěrka korespondenční části je 15.10.2020.

O postupu do finále budou soutěžící informováni telefonicky a písemně do 12.11. 2020.

Startovné 1000,-Kč /vč. DPH– zaplatí vybraní finalisté na místě.

2.Praktická část – Do finále postoupí 12 juniorů a 12 seniorů z korespondenční části.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

12 juniorů – losování pořadí proběhne ve čtvrtek 19.11.2020

12 seniorů – losování pořadí proběhne v pátek 20.11.2020

Korespondenční část – Soutěžní zadání:

Soutěžící vypracuje materiálovou kalkulaci na 4 porce / pro talířové podávání/
s fotografií hlavního jídla na bílém porcelánu.

Účastníci finále musí připravit stejné hlavní jídlo shodné z 1.kola.

Zadání soutěžního výrobku

Hlavní jídlo s přílohou na 4 porce s použitím dominantní suroviny filet z kapra, nutno použít aspoň 150 g filetu z kapra. Jídlo lze doplnit i jinou rybou, nebo masem. Pokrm je součástí tříchodového menu. Váha jedné porce masa nepřesáhne 200 g.

Dále je třeba použít aspoň jednu surovinu od firmy BONDUELLE

Batáty /sladké brambory/home-made řez Bonduelle

Mrkev duo a pastinák zeleninová směs home-made řez Bonduelle

Pepitky z hrášku a cukety Bonduelle

Pepitky z cizrny a kukuřice Bonduelle

Pepitky z červené čočky a mrkve Bonduelle

O suroviny na zkoušky si zavolejte p. Lukáše Uhra. Ten vám dá kontakt na vašeho obchodního zástupce. lukas.uher@bonduelle.com mob: 773772959

Suroviny na finále dodá pořadatel soutěže podle kalkulace pokrmu.

Praktická část:

- vyhotovení 4 porcí pokrmu včetně přílohy před veřejností
- časový limit na přípravu a výrobu soutěžního výrobku včetně výdeje je 45 minut + 5 minut na úklid pracoviště
- prezentace na jednotném porcelánu / klubový neboli talíř na speciality , který dodá pořadatel
- suroviny na přípravu si zajišťuje a hradí soutěžící sám, dominantní surovina bude přidělena na místě
- soutěžící je povinen přivést si veškeré pracovní pomůcky
- studio bude vybaveno konvektomatem, elektrickým sporákem, holdomatem, dřezem s tekoucí vodou, pracovní plochou a elektrickou přípojkou na 220 V.

Zásady pro hodnocení:



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Písemná část

- vypracování kalkulace
- použití povinné dominantní suroviny fileť z kapra
- celkový dojem
- novátorství, kreativita

Finále – praktická část

- organizace práce
- čistota pracoviště, hygiena
- osobní zručnost
- moderní technika a postupy
- celkový dojem
- nápaditost
- vůně a chuť výrobku
- skladba a barevnost výrobku
- prezentace na talíři
- dodržení časového limitu
- vyváženost výrobku

Ceny

Po sečtení výsledků porotou budou vyhlášeny výsledky soutěže a předány ceny vítězům. Vítězem se stane soutěžící, který získá největší počet bodů po sečtení bodových hodnocení od všech porotců.

Vyhodnocení odbornou porotou je konečné a závazné. Vymáhání výher právní cestou je vyloučeno.

Fotografie a kalkulace jídel jsou plně k dispozici pořadateli soutěže.

Vyhodnocení:

1. místo pohár, diplom, věčná cena
2. místo: pohár, diplom, věčná cena
3. místo: pohár, diplom, věčná cena

Případné dotazy na tel.č. 606 244 780 p.Pítra nebo e-mail: sumava@akc.cz
slui@email.cz