

## KU Young Chef 2020 – 3. ročník soutěže je úspěšně za námi a už druhý rok v řadě ho ovládla žena.



Praha / ČR, 12. září 2020 – 3. ročník potvrdil, že soutěž pro mladé talentované studenty, která jim bude vytvářet **PŘÍLEŽITOSTI**, a ve které se budou hlavně **UČIT A SBÍRAT ZKUŠENOSTI** od zkušených šéfkuchařů, je cesta správným směrem, která dává smysl. Rádi bychom tedy vyhodnotili, jaký byl, co přinesl a jak splnil svá očekávání.

**Hlavním cílem** soutěže KU Young Chef bylo navázat na vzdělávací program Kulinářské umění, do kterého je k dnešnímu dni zapojeno 65 škol z celé ČR, 460 učitelů a téměř 5.000 žáků a začít talentovaným absolventům gastronomických a hotelových škol **VYTVÁŘET PŘÍLEŽITOSTI**, které jim umožní nastartovat úspěšnou kariéru v gastronomii.

V průběhu celé soutěže se podařilo propojit skupinu mladých talentovaných studentů, kteří mají zájem budovat svou kariéru v gastronomii se skupinou zkušených šéfkuchařů, jejich budoucích perspektivních zaměstnavatelů. Díky tom jsou vítězové vlastně všichni soutěžící. Každý z nich totiž dostal možnost najít si svého

mentora, profesionálního šéfkuchaře, a začít získávat tolik potřebné profesionální zkušenosti, které jim pomohou budovat úspěšnou kariéru v gastronomii.

**Dalším cílem** bylo vytvořit soutěž, ve které se budou soutěžící hlavně **UČIT A SBÍRAT ZKUŠENOSTI** od zkušených šéfkuchařů a profesionálů. To se podařilo na výbornou a všichni soutěžící se shodují na tom, že hlavním benefitem jejich účasti v soutěži byly „Master class“, ve kterých měli možnost prakticky se naučit širokou škálu kulinářských technik od těch nejzkušenějších šéfkuchařů. Soutěžící také velmi oceňovali možnost si v odpoledních soutěžních blocích okamžitě a prakticky vyzkoušet své nové zkušenosti a dovednosti a získat okamžitou zpětnou vazbu opět od zkušených profesionálů.

„Chtěli jsme soutěžící seznámit se zkušenými šéfkuchaři, restaurátéry a profesionály a na příkladech jejich konkrétních kariér jim demonstrovat, že úspěšná kariéra v gastronomii se nedá vybudovat přes noc nebo v prvních několika letech po škole, ale že je to dlouhodobá práce a úsilí. Snažili jsme se je přesvědčit o tom, že jejich jediný cíl na další desetiletí je **NAJÍT SI SVÉHO MENTORA, UČIT SE, SBÍRAT ZKUŠENOSTI A PŘIPRAVOVAT SE** na jejich úspěšnou kariéru v gastronomii a na roli lídrů a šéfkuchařů. Ten, kdo to uspěchá, skončí v průměru nebo v jiném oboru. A ten, kdo bude trpělivý, pracovitý, pokorný, vytrvalý a spolehlivý, vytvoří si solidní referenci a bude sklízet úspěchy. A to většina soutěžících pochopila a vzala si to za své, což s ostatními zapojenými šéfkuchaři považujeme za jeden z hlavních úspěchů a benefitů této soutěže. Teď už záleží na individuálním přístupu každého ze soutěžících a jak s touto **PŘÍLEŽITOSTÍ**, která jim byla předložena, naloží.“, říká Jiří Roith, zakladatel soutěže KU Young Chef a vzdělávacího programu Kulinářské umění.

2. ročník soutěže KU Young Chef 2020 tedy splnil a možná i předčil naše očekávání a teprve budoucnost ukáže, zda vytváření takových **PŘÍLEŽITOSTÍ** pro mladé talentované studenty pomůže skutečně vychovat novou generaci zkušených šéfkuchařů, restaurátérů a nových Ambassadorů.

Děkujeme všem zapojeným šéfkuchařům a profesionálům v gastronomii, kteří věnovali svůj drahocenný čas a zkušenosti mladým talentovaným studentům a pomohli jim tak vytvářet **PŘÍLEŽITOSTI** v gastronomii.

Děkujeme také všem partnerům, bez kterých bychom tuto soutěž nikdy nedokázali zorganizovat. A v neposlední řadě děkujeme také všem školám, učitelům a žákům, kteří svou každodenní pilnou prací vdechli myšlenku KU život a svým přístupem ji přetvořili v realitu, která má budoucnost a velký potenciál pro mladou nastupující generaci mladých talentů gastronomie!

**Je to pro nás motivace začít připravovat 4. ročník a udělat ho ještě lepší a úspěšnější!**



**Výsledky soutěže – kategorie student:**

**Celkové 1. místo: Hana Budková, hotelová škola Poděbrady**



**Složení vítězného týmu:**

**Coach: Zdeněk Křížek**

Bára Boháčová, hotelová škola a OA Havířov

Vojtěch Kalina, hotelová škola Poděbrady

Tomáš Nobst, OA a Hotelová škola Havlíčkův Brod

## 2. místo: Ondřej Kubů, Střední odborné učiliště gastronomie U krbu, Praha 10



### Složení týmu:

Coach: Martin Staněk

Martin Odstrčilík, SŠ hotelnictví a gastronomie Klánovice

Vojta Prášek, SPV Golden Prague managed by Fairmont

František Horáček, Střední škola řemesel a služeb Děčín



### **3. místo: Martin Havlíček, OA a hotelová škola Havlíčkův Brod**

#### **Složení týmu:**

Coach: Tomáš Kourek

Petr Pech, Střední škola obchodu, řemesel a služeb Tábor

Lukáš Fau, Střední škola obchodu, řemesel a služeb Tábor

Petr Schönfeld, hotelová škola Teplice



#### **9 finalistů v individuálním umístění**

4. místo: Lukáš Fau, Střední škola obchodu, řemesel a služeb Tábor

5. místo: Vojta Prášek, SPV Golden Prague managed by Fairmont

6. místo: Petr Pech, Střední škola obchodu, řemesel a služeb Tábor

7. místo: Martin Odstrčilík, SŠ hotelnictví a gastronomie Klánovice

8. místo: Bára Boháčová, hotelová škola a OA Havířov

9. místo: Vojtěch Kalina, hotelová škola Poděbrady

10. místo: František Horáček, Střední škola řemesel a služeb Děčín

11. místo: Petr Schönfeld, hotelová škola Teplice

12. místo: Tomáš Nobst, OA a Hotelová škola Havlíčkův Brod

Vítězové jsou ale všichni svým přístupem ke vzdělávání a ke snaze vybudovat svou úspěšnou kariéru v gastronomii!! Gratulujeme!

## Seznam zapojených šéfkuchařů a šéfcukrářů do KU Young Chef 2020:

Filip Sajler, Martin Staněk, Tomáš Kourek, Radek David, Zdeněk Křížek, Karel Kaše, Pavel Roubíček, Tomáš Kněž, Jakub Kotyza, Jaroslav Švihlík, Martin Hanus, Jan Pýcha, Lukáš Uher, Radek Kotlán, Lukáš Paluska, Jan Horák, Jan Heřmánek, Marek Svoboda, Přemysl Douša, Tomáš Konopka, Vojtěch Petržela, Miroslav Kubec, Lucie Průšová, Martin Beránek, Josef Maršálek a Jiří Roith.



## Partneři KU Young Chef 2020:

Bidfood ČR, Perfect canteen & catering by Filip Sajler, Kulinařská Akademie Grosseto, Nespresso, Intergast, Hollandia, AKC ČR, Nože DICK – noze.cz, Bonduelle, Premium Gastro, Proficook, Aramark, Avast, Robot coupe, Potten & Pannen – Staněk, Mauviel, Smeg, Photoone Mikuláš Gottwald, O2 Arena, Skupina Příležitosti, Zenova, Monaco International, Kulinařské umění.



Partneři soutěže



*Děkujeme partnerům!*