



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

# Gastronomická soutěž Olima Cup 2016 Olomouc

## PROPOZICE



### CUKRÁŘ JUNIOR A SENIOR

*Postupová soutěž na Gastro junior u cukrářů juniorů*

**ČTVRTEK 20. října 2016**

**SOBOTA 22. října 2016**



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## Záštitu nad soutěží převzali:



## Pořadatelé:



## Sponzoři soutěže:





member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association



**Mediální partneři:**





member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## Soutěž cukrářů juniorů

Soutěž je určena pro žáky odborných gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuálně přihlášení zájemci z jiných oborů a zájemci ze zahraničí.

Do soutěže se může přihlásit každý žák odborné gastronomické školy, individuálně přihlášení zájemci z jiných oborů a zájemci ze zahraničí, kteří nedosáhli věku 21 let v den konání soutěže. Soutěž je limitována počtem účastníků. Pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěží.

**Startovné** za soutěžícího činí 400,- Kč.

Částka bude hrazena při prezenci nebo na číslo účtu: 1932066389/0800 var. symbol: datum narození soutěžícího (ve tvaru DDMMYYYY).

Jmenovku, označení exponátu si každý soutěžící přiveze s sebou. Dále doveze recepturu na vystavený exponát, kterou odevzdá ve dvou zhotoveních, jedenkrát odevzdá dotazník pro moderátora.

Pracovní oblečení soutěžících - v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství. Každý soutěžící bude pracovat ve slavnostním pracovním oděvu, obuvi, je nutné mít s sebou také platný zdravotní průkaz.

**Prezence soutěží se skutečně 20. října 2016 od 08:30 hodin.**

**Soutěžící si vylosuje v 8:45 startovní pořadí. Soutěžící vystavují pod stejným číslem, pod kterým soutěží na pódiu.**

**Zahájení soutěže bude upřesněno podle množství přihlášených soutěžících.**

**Vyhodnocení soutěže proběhne po ukončení soutěže cca 16:30 hod, po vyhlášení výsledků se může sklídit vystavený exponát.**

**Termín soutěže: 20. 10. 2016**



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## Soutěžní úkol: Zdobení atrapy dortu na téma HALLOWEEN

Atrapa dortu musí odpovídat velikosti dortu o hmotnosti maximálně 3-5 kg. Atrapa musí být potažená potahovací hmotou nebo čokoládou. Firma Almeco dodá v den soutěže následující suroviny na potahování atrapy. **Modelovací hmota White icing, bílá čokoláda Select W2NV, hořká čokoláda Select 811NV, Scaglietta tmavá a bílá – čokoládové šupinky, Codetta tmavá a bílá – čokoládová rýže, Doretta – karamelizované burizony.**

Dort může být patrový, tvarovaný 3D nebo jiný tvar. Ozdoby na dort se musí připravit na místě, nesmí se dovést žádné předpřipravené. Mohou se použít jen takové, které by se na místě připravily, ale pokud by nestačila ztuhnout, tak se může použít předem připravená dovezená ozdoba, kterou ale na místě zhotoví a vytuhlou použije. Taková ozdoba může být jen 10% z celkové ozdoby. Firma Almeco dodá následující suroviny, které budou k dispozici při výrobě ozdob: **Modelovací hmota White icing - pro dekoraci, ČOKOLÁDOVÉ POLEVY PRO POTAŽENÍ DORTU – (bílá čokoláda Select W2NV, hořká čokoláda Select 811NV, barevné čokolády Citronové callets – zelená čokoláda, pomerančové callets – oranžová čokoláda), Doretta – karamelizované burizony, Transfer fólie mix – pro přípravu dekorací, Struktur fólie – pro přípravu dekorací, Isomalt – cukr pro vytvoření dekorace „sklo“, barevné dekorační pudry, zlatý, bronzový atd.**

Veškeré pomůcky na potahování, výrobu ozdob si soutěžící musí dovést své. Dále dort vystavuje na svém inventáři, stůl si zdobí vlastním ubrusem, který si doveze a malá ikebana na dotvoření výrobku.

Pódiové vystoupení soutěžícího je celkem 90 minut včetně přípravy pomůcek na pracoviště a na úklid pracoviště.

Atrapa může být obmazaná, aby byl krém ztuhlý a dobře se potahoval čokoládou.

Pro porotu dovezou soutěžící malý degustační dortík, který bude do hmotnosti 0,5 kg. Tento dortík nemusí být zdobený, ale potažený stejnou čokoládou nebo potahovací hmotou jakou bude používat při pódiovém vystoupení na dort. Dortík musí být dovezený dle hygienických předpisů. Po ukončení pódiového vystoupení, výrobek doplníte logem školy.

Studio bude vybavené: vařičem, chladicím zařízením, pracovním stolem, košem na odpadky, mikrovlnou troubou a konvektomatem.

Na vystavení dortu, soutěžící bude mít k dispozici stůl o rozměru 80x80 cm.





member of



## Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Czech Chefs  
Association

### Hodnocení:

- Inovace, kreativita 1 – 25 bodů
- Kompabilita ingrediencí 1 – 25 bodů
- Dovednost, sanitace 1 – 25 bodů
- Chuť 1 – 25 bodů
- Při překročení limitu – trestné body, za každou minutu minus 1 bod, za překročení 5 minut diskvalifikace soutěžících

Hodnotící komise je zastoupená certifikovanými komisaři AKC ČR a cukrářskými odborníky.

Přihlášením do soutěže zároveň soutěžící souhlasí s pořízením fotodokumentace, videozáznamu, který je dále majetkem AKC ČR, pobočky Severní Moravy a Slezska.



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## OLIMA CUP 2016

### Soutěž cukrářů seniorů

Soutěž je určena pro cukráře seniory, kteří se nebojí vystoupit a ukázat své dovednosti. Do soutěže se může přihlásit každý cukrář, kterému je více než 21 let (vyučený, nevyučený nebo příznivec pečení). Pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěžících.

**Startovné** za jednotlivce činí 200,- Kč.

Částka bude hrazena při prezentaci nebo na číslo účtu: 1932066389/0800

Jmenovku, název exponátu a kalkulaci, každý soutěžící přiveze s sebou. Kalkulaci odevzdá při prezentaci.

**Prezentace soutěžících se skutečně 22. října 2016 od 08:00 hodin.**

**V 8:15 losování soutěžního místa, příprava výstavního stolu.**

**Ukončení přípravy a vystavení exponátu do 09:00 hodin.**

**Vyhodnocení soutěže proběhne po ukončení soutěže cca 16:30 hod, po vyhlášení výsledků se může sklídit vystavený exponát.**

**Termín soutěže: 22. 10. 2016**

**Soutěžní úkol: Slavnostní výrobek s tematikou halloweenu**

**Slavnostní výrobek bude atrapa dortu libovolného tvaru** o maximální velikosti 5 kg. Obalený v potahovací hmotě a dekorovaný jedlými ozdobami. Soutěžící doveze výrobek hotový.

Degustační vzorek do hmotnosti 0,5 kg bude zdoben ze stejných materiálů jako vystavený výrobek.

**Exponát vystaví soutěžící na vlastním inventáři** a podle vlastního uvážení doplní dalšími vhodnými dekoracemi, které ale nejsou součástí hodnocení. Pro degustační vzorek doporučujeme použít jednorázovou podložku. Hodnotící komisi soutěžící předá surovinové složení svého výrobku. Soutěžící dodá ke svému výrobku popisek se jménem a z názvem. Soutěžícímu bude k dispozici stůl o rozměrech 80 x 80cm.

Instalace soutěžního exponátu dne 22. 10. 2016 v době od 8:00 - 9:00 hodin. Prostor zabezpečen pro manipulaci s exponátem.







member of



WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES

Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## Přihláška do cukrářské soutěže Olima Cup 2016 - senior

**Jméno a příjmení :**.....

**Datum narození :**.....

**Účast na soutěžích?:**.....

**Kategorie:**.....

**Adresa :** .....

**Název výrobku:**.....

**Použité suroviny:**.....

**Informace, které chci sdělit publiku:**.....

**Datum:**.....



member of



Asociace  
kuchařů a cukrářů  
České republiky

Czech Chefs  
Association

## DOTAZNÍK soutěžících

**JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO:**

**ZAMĚSTNAVATEL / ŠKOLA:**

**SOUTĚŽNÍ KATEGORIE:**

**NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU:**

**DATUM NAROZENÍ SOUTĚŽÍČÍHO:**

**ÚČAST NA SOUTĚŽÍCH:**

**DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCI SDĚLIT PUBLIKU O SVÉ OSOBĚ:**