



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Gastronomická soutěž Olima Cup 2016 Olomouc

PROPOZICE



KUCHAŘ KADET, JUNIOR A SENIOR

Postupová soutěž na Gastro junior u kuchařů juniorů

KADET - ČTVRTEK 20. října 2016

JUNIOR - PÁTEK 21. října 2016

SENIOR - 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 kuchař kadet

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

Do soutěže se může přihlásit každý občan ve věku 15ti a 16ti let.
Startovné činí 300,- Kč (11 €) - hradí až při prezenci,

nebo na číslo účtu: 1932066389/0800 var. symbol: datum narození soutěžícího (ve tvaru DDMMYYYY).

Pracovní oblečení soutěžících – kuchařský rondon nebo bílé tričko, zástěra, kalhoty, polobotky, utěrka, papírové ručníky.

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Soutěžní úkol:

Během 45 minut připravit 3 porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu. Soutěžící si suroviny zakoupí a doveze na soutěž sám. Je třeba dbát na správné uložení potravin a dodržení hygienických předpisů. Soutěžící si doveze vlastní náčiní na přípravu pokrmů a talíře na servis pokrmů.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Přihláška do kuchařské soutěže - kuchař kadet

Jméno soutěžícího:

Datum narození soutěžícího:

Škola:

Více informací podá: Václav Forman, Renáta Škvorová

mobil: 732411034 nebo 721966104



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Soutěž kuchař junior

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

Do soutěže se může přihlásit každý žák odborné gastronomické školy, který nedosáhl věku 21 let. Soutěž je limitována počtem účastníků. Pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěží.

Startovné činí 400,- Kč (15 €) Úhradu proved'te na číslo účtu: 1932066389/0800 var. symbol: datum narození soutěžícího (ve tvaru DDMMYYYY).

nebo uhrad'te při prezenci.

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Pracovní oblečení soutěžících – v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství. Každý soutěžící bude pracovat ve slavnostním pracovním oděvu, obuvi (také platný zdravotní průkaz).

Soutěžní úkol:

Během 45 minut připravit 4 porce inovativního pokrmu, kde hlavní surovinou bude vepřová krkovice bez kosti. Soutěžící obdrží před soutěží vepřovou krkovicí bez kosti v gramáži 600g. Soutěžící si ze spotřebního koše vylosuje 3 suroviny, které musí zakomponovat do kalkulace pokrmu. Losování proběhne v den soutěže, při losování pořadí soutěžících. Tyto suroviny soutěžící obdrží zakalkulováním do pokrmu 30 minut před podiovým vystoupením.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Každý soutěžící si po splnění soutěžního úkolu uklidí pracoviště podle hygienických předpisů. Na tuto činnost je vyčleněn časový limit 10 minut.

Rozdělení porcí je následující 2 x porota, 1x výstavka, 1 x ochutnávka příchozím návštěvníkům.

Pořadatel zajistí:

pracovní prostor s čtyřplotýnkovým sporákem, přípojku na 220V, konvektomat Retigo , Holdomat, dřez s pitnou vodou, hodnotící komisi, odpadkové koše, lednice, mrazák, lékárnička.

Soutěžící si zajistí:

Ostatní suroviny na přípravu pokrmu, které doveze v chladicím boxu, pokud to charakter potravin vyžaduje, papírový program na úklid pracoviště.

- **(zelenina může být pouze očištěná nekrájená, brambory mohou být oloupané)**
- **nádobí a náradí na přípravu a výdej**
- **talíře 3 ks na ukázkové jídlo porotě a výstavku**
- **kalkulaci na celý výrobek (technologický postup a surovinová norma) odevzdá před započítáním úkolu hodnotící komisi.**

-

DŮLEŽITÉ!!!

Prezence soutěžících se skutečně od 8:30 hod v pavilonu C na Výstavišti Flora Olomouc. V 8:45 losování startovního pořadí. Zahájení soutěže v 9:30 hod.

Vyhodnocení soutěže proběhne po ukončení soutěže.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Soutěžní kritéria hodnocení:

KOMISAR:	SOUTĚŽÍCÍ:				
SOUTĚŽÍCÍ	1	2	3	5	6
Organizace práce 1 - 10 BODŮ					
Čistota pracoviště+hygiena práce 1 - 10 BODŮ					
Chuť pokrmu 1 - 20 BODŮ					
Vzhled, aranžmá, preciznost zpracování, originalita pokrmu 1 - 20 BODŮ					
Dodržení časového limitu 1 - 5 BODŮ (ZA KAŽDOU MINUTU přes limit - 1B., po té diskvalifikace)					
CELKEM					



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK JE 15. 10. 2016

Přihlášku je možné poslat na adresu:

Václav Forman, Dukelská 419, Holešov, 769 01

nebo elektronicky na:

Email: v.for@seznam.cz nebo na: sms@akc.cz



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Přihláška do kuchařské soutěže - kuchař junior

Jméno soutěžícího:

Datum narození soutěžícího:

Škola:

Více informací podá: Václav Forman, Renáta Škvorová

mobil: 732411034 nebo 721966104



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

DOTAZNÍK soutěžících

JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO:

ŠKOLA, ZAMĚSTNAVATEL:

ROČNÍK:

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE:

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU:

DATUM NAROZENÍ SOUTĚŽÍČÍHO:

ÚČAST NA SOUTĚŽÍCH:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCI SDĚLIT PUBLIKU O SVÉ OSOBĚ:



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Soutěž kuchař senior

Soutěž je určena pro soutěžící jednotlivce starší jak 21 let (rozhodující je datum narození v den soutěže) z odborných gastronomických škol, hotelových škol, speciálních gastronomických škol a restauračních zařízení z České republiky a ze zahraničí, jak profesionálové tak i lajci.

Soutěž je limitována počtem účastníků. Pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěžících.

Startovné činí 400,- Kč (15 €) Bude hrazeno při prezenci,
nebo na číslo účtu: 1932066389/0800 var. symbol: datum narození soutěžícího (ve tvaru DDMMYYYY).

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Pracovní oblečení soutěžících – v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství. Každý soutěžící bude pracovat ve slavnostním pracovním oděvu, obuvi (také platný zdravotní průkaz).

Soutěžní úkol:

Během 45 minut připravit 4 porce inovativního pokrmu, kde hlavní surovinou bude vepřová krkovice bez kosti. Soutěžící obdrží před soutěží vepřovou krkovicí bez kosti v gramáži 600g. Soutěžící si ze spotřebního koše vylosuje 3 suroviny, které musí zakomponovat do kalkulace pokrmu. Losování proběhne v den soutěže, při losování pořadí soutěžících. Tyto suroviny soutěžící obdrží zakalkulováním do pokrmu 30 minut před podiovým vystoupením.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Každý soutěžící si po splnění soutěžního úkolu uklidí pracoviště podle hygienických předpisů. Na tuto činnost je vyčleněn časový limit 10 minut.

Rozdělení porcí je následující 2 x porota, 1x výstavka, 1 x ochutnávka příchozím návštěvníkům.

Pořadatel zajistí:

pracovní prostor s čtyřplotýnkovým sporákem, přípojku na 220V, konvektomat Retigo , Holdomat, dřez s pitnou vodou, hodnotící komisi, odpadkové koše, lednice, mrazák, lékárnička.

Soutěžící si zajistí:

Ostatní suroviny na přípravu pokrmu, které doveze v chladicím boxu, pokud to charakter potravin vyžaduje, papírový program na úklid pracoviště.

- **(zelenina může být pouze očištěná nekrájená, brambory mohou být oloupané)**
- **nádobí a náradí na přípravu a výdej**
- **talíře 3 ks na ukázkové jídlo porotě a výstavku**
- **kalkulaci na celý výrobek (technologický postup a surovinová norma) odevzdá před započítáním úkolu hodnotící komisi.**

-

DŮLEŽITÉ!!!

Prezence soutěžících se skuteční od 8:30 hod v pavilonu C na Výstavišti Flora Olomouc. V 8:45 losování startovního pořadí. Zahájení soutěže v 9:30 hod.

Vyhodnocení soutěže proběhne po ukončení soutěže.



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Soutěžní kritéria hodnocení:

KOMISAŘ:	SOUTĚŽÍCÍ:				
SOUTĚŽÍCÍ	1	2	3	5	6
Organizace práce 1 - 10 BODŮ					
Čistota pracoviště+hygiena práce 1 - 10 BODŮ					
Chut' pokrmu 1 - 20 BODŮ					
Vzhled, aranžmá, preciznost zpracování, originalita pokrmu 1 -20 BODŮ					
Dodržení časového limitu 1 -5 BODŮ (ZA KAŽDOU MINUTU přes limit - 1B., po té diskvalifikace)					
CELKEM					



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK JE 15. 10. 2016

Přihlášku je možné poslat na adresu:

Václav Forman, Dukelská 419, Holešov, 769 01

nebo elektronicky:

Email: v.for@seznam.cz nebo: sms@akc.cz



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Přihláška do kuchařské soutěže – kuchař senior

Jméno a příjmení soutěžícího:

Datum narození soutěžícího:

Zaměstnavatel:

Více informací podá: Václav Forman a Renáta Škvorová

mobil: 732411034 nebo 721966104



member of



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

DOTAZNÍK soutěží

JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO:

ŠKOLA, ZAMĚSTNAVATEL:

ROČNÍK:

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE:

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU:

DATUM NAROZENÍ SOUTĚŽÍČÍHO:

ÚČAST NA SOUTĚŽÍCH:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCI SDĚLIT PUBLIKU O SVÉ OSOBĚ: