

Gastro Junior Brno 2014 – Bidvest Cup představí na veletrzích GO a REGIONTOUR špičkovou gastronomii



Mezinárodní mistrovství ČR mladých kuchařů, cukrářů a číšníků se na brněnském výstavišti koná každý rok a součástí veletrhů cestovního ruchu se letos stane podruhé. Návštěvníci pavilonu P tak mohou zavítat i do světa, kde se jídlo stává jedinečným chuťovým a estetickým zážitkem.

Soutěž mladých gastronomických odborníků Gastro Junior Brno – Bidvest Cup se koná již podvacáté a svou tradicí, propracovaností a odbornou úrovní nemá v okolních zemích obdoby. V letošním roce se jí účastní čtyřicet dva tuzemských odborných škol, z nichž každá vysílá do boje jen ty nejlepší z každého oboru. Ti nejprve prošli sítím dvou regionálních kol v Praze a Frenštátě pod Radhoštěm, takže v Brně na třídením finále změří síly už jen absolutní špička. Letos se k českým soutěžícím připojí i reprezentanti vybraných škol ze Slovenska a Rakouska. V pavilonu P předvede své umění 31 mladých kuchařů, 25 cukrářů a 28 číšníků. Hodnotitelské komise jsou složeny z předních odborníků v gastronomii, členů Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace číšníků ČR.

Slavnostní zahájení soutěže proběhne ve čtvrtek 16. ledna v 9:30 hodin v pavilonu P a závěrečné vyhlášení výsledků se uskuteční v sobotu 18. ledna v 15:30 hodin v kongresovém sále Orea hotelu Voroněž.

Pořadatelem Gastro Junior Brno – Bidvest Cup 2014 je Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno a a.s. Veletrhy Brno. Tradičním organizátorem finálové soutěže je Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno. Záštitu nad soutěží převzalo ministerstvo školství ČR, primátor města Brna Roman Onderka a kontinentální ředitel Světové asociace kuchařských organizací pro střední Evropu a prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec. Generálním partnerem je společnost BIDVEST Czech Republic.

20. ročník finále soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie - MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ ČESKÉ REPUBLIKY -

SOUTĚŽ JE URČENA: pro studenty středních škol s gastronomickým zaměřením do věku 23 let. Soutěž je pojata jako pódiová.

MÍSTO KONÁNÍ: Brno – Výstaviště, pavilon P

TERMÍN SOUTĚŽE: 16. – 18. 1. 2014

SOUTĚŽNÍ ÚKOLY:

OBOR KUCHAŘ – KUCHAŘKA

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou je zvěřina (Prase divoké – *lat.: Sus scrofa*). Soutěžící bude pracovat s kýtou bez kosti a hřbetem bez kosti. Obě suroviny jsou opracovány v kvalitě kuchyňské úpravy. Každý(á) soutěžící obdrží od technického komisaře cca 480-500 g masa v poměru: 1 díl kýty bez kosti a 1 díl hřbetu bez kosti.

Hlavní suroviny pod značkou PETRON dodá generální partner soutěže – společnost BIDVEST Czech Republic s.r.o.

Součástí soutěžního úkolu je zapracování dvou tajných surovin ze spotřebního koše, které si soutěžící vylosuje 20 minut před samotnou soutěží. Všechny tajné suroviny budou voleny tak, aby chuťově odpovídaly kombinacím se základní surovinou.

Při samotné soutěži bude v tajném koši pět surovin, ze kterých si soutěžící vylosuje dvě suroviny. Ty poté musí zapracovat od soutěžního pokrmu. Po vylosování tajných surovin může soutěžící konzultovat danou recepturu se svým trenérem. Zapracování tajné suroviny do pokrmu je nedílnou součástí hodnocení soutěžícího.

Seznam tajných surovin nebude pro regionální kola předem uveřejněn z důvodu respektování pravidel kuchařských soutěží WACS.

OBOR CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA

Příprava 4 porcí teplého nebo studeného moučníku za použití modrého máku v časovém limitu 45 minut. V moučníku musí být mák tepelně zpracovaný. Moučník musí obsahovat surovinu z tajného koše a je součástí tříhodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu. Tajnou surovinu si soutěžící vylosuje 20 minut před zahájením soutěže.

Písemně nebo ústně si připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního času.

OBOR ČÍŠNÍK – SERVÍRKA

1. Příprava nealkoholického a alkoholického punče po 2 porcích včetně přípravy ozdob a servisu před zraky hostů. Pracovní úkol zahrnuje: přípravu nealkoholického punče a přípravu alkoholického punče. Suroviny a inventář na přípravu ukázek – vlastní.

2. Jazyková zkouška – komunikace s hostem v jazyce anglickém, německém nebo ruském po skončení soutěžních úkolů

Časové limity:

příprava soutěžních úkolů 15 minut, provedení soutěžních úkolů 15 minut.

Další informace o soutěži: webové stránky Asociace kuchařů a cukrářů České republiky www.akc.cz a webové stránky Asociace číšníků České republiky www.asciscr.cz.

