



**GASTRO JUNIOR BRNO**  
BIDVEST CUP 2015



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

*soutěž se koná pod záštitou ministra školství, mládeže a tělovýchovy*

*PhDr. Marcela Chládková, MBA,*

*Ministerstva pro místní rozvoj,*

*senátora Ing. Stanislava Juránka,*

*primátora statutárního města Brna Ing. Petra Vokřála*

*a kontinentálního ředitele WACS pro střední Evropu*

*prezidenta AKC ČR Bc. Miroslava Kubece*

*jako odborný program*

*mezinárodního veletrhu průmyslu cestovního ruchu GO*

*a*

*mezinárodního veletrhu turistických možností v regionech REGIONTOUR*

**TISKOVÁ ZPRÁVA**

<i>POŘADATELÉ:</i>	<b>Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno Veletrhy Brno, a. s.</b>
<i>ORGANIZÁTOR:</i>	<b>Střední škola potravinářská obchodu a služeb, Brno</b>
<i>ODBORNÍ GARANTI:</i>	<b>Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Asociace číšníků České republiky</b>
<i>GENERÁLNÍ PARTNER:</i>	<b>BIDVEST Czech Republic, s. r. o.</b>
<i>HLAVNÍ PARTNEŘI:</i>	<b>InterGast a. s. Česká centrála cestovního ruchu - CzechTourism</b>
<i>HLAVNÍ MEDIÁLNÍ PARTNEŘI:</i>	<b>Rádio Krokodýl Free rádio GASTRO &amp; REPORT MINUTKA T&amp;M CREATIVE, s. r. o.</b>

*MEDIÁLNÍ PARTNEŘI:*

**C.O.T. media s. r. o.  
Fany Info Revue  
GASTRO & HOTEL  
SVĚT H&G  
SVĚT HORECA  
Štamgast & Gurmán**

*SOUTĚŽNÍ OBORY:*

*kuchař – kuchařka  
cukrář - cukrářka  
číšník - servírka*

*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:*

**15. – 17. 1. 2015**

Hodnotitelské komise jsou složeny z předních odborníků v gastronomii, členů Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace číšníků ČR.

Všichni soutěžící obdrží diplomy a medaile podle počtu získaných bodů (zlaté, stříbrné, bronzové). Vítězové na 1. – 3. místě obdrží poháry, věcné ceny a diplomy za umístění.

Soutěže se zúčastní studenti ze 42 škol. Počet soutěžících: obor kuchař 28, obor cukrář 26, obor číšník 26. Jsou to žáci, postupující ze dvou regionálních kol, která se konala v Praze a v Ostravě. Soutěže se zúčastní studenti ze Slovenské republiky.

### *Soutěžní úkoly*

#### **OBOR KUCHARĚ – KUCHARKA**

- **Generální partner soutěže zajistí na národní kolo soutěže 10 BLACK BOXŮ**, kde budou tajné suroviny (1 maso a 4 hlavní suroviny), ze kterých soutěžící sestaví svůj pokrm. K přípravě pokrmu bude soutěžící mít možnost použít i suroviny (podle přílohy č. 2), které budou po celou dobu soutěžního úkolu k dispozici ve studiu. Důležitým kritériem pro hodnocení je správné a ekonomické využití tajných i doprovodných surovin.
- **Příprava na soutěžní úkol:**
  - Soutěžící si před začátkem svého soutěžního času vylosuje číslo BLACK BOXU.
  - Technický komisař odkryje **vylosovaný a zapečetěný BLACK BOX před soutěžícím**. Soutěžící se seznámí s vylosovanými položkami a **začne běžet 20ti minutový interval**, kdy si připraví základní technologický postup přípravy, mise en place a název pokrmu. V této době se může soutěžící poradit o postupu a názvu pokrmu se svým trenérem/trenérkou.

- Po uplynutí 20ti minut předá soutěžící název pokrmu technickému komisaři a začíná s přípravou **hlavního pokrmu pro 4 osoby**.
- **Čas na přípravu 4 porcí hlavního pokrmu je 45 minut.** V tomto čase již pracuje ve studiu soutěžící sám bez pomoci svého trenéra/trenérky.
- Po uplynutí 45 minut je možné přesáhnout soutěžní čas **maximálně o dalších 5 minut**. Za každou minutu navíc udělují komisaři **jeden trestný bod**. Po uplynutí 50 minut je soutěžící diskvalifikován.
- **Výsledkem práce soutěžícího je po uplynutí uvedeného času výdej 4 porcí hlavního jídla ve stejné velikosti připraveného z tajných i doprovodných surovin.**

## **OBOR CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA**

**Příprava 4 porcí teplého nebo studeného ovocného moučníku v časovém limitu 45 minut.** Hlavní součástí moučníku je ovoce v jakékoli úpravě. Moučník musí obsahovat dvě suroviny z tajného koše a je součástí tříchodového 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**

**a/ Příprava 2 porcí aperitivního nebo 2 porcí digestivního koktejlu včetně servisu před zraky hostů.**

**b/ Příprava studeného předkrmu dle trendů současné gastronomie pro 2 osoby včetně servisu před zraky hostů.**

**c/ 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

**Slavnostní zahájení:**

*čtvrtek 15. ledna 2015 v 9:30 hodin – Brno – Výstaviště, pavilon P*

**Vlastní soutěž:**

*čtvrtek, pátek, sobota – Brno – Výstaviště, pavilon P*

**Slavnostní vyhlášení výsledků:**

*sobota 17. ledna 2015 v 15:30 hodin, kongresový sál Orea hotel Voroněž*

Veškeré informace ohledně soutěže naleznete na [www.gastrojuniorbrno.cz](http://www.gastrojuniorbrno.cz) nebo na webových stránkách Asociace kuchařů a cukrářů České republiky [www.akc.cz](http://www.akc.cz) a webových stránkách Asociace číšníků České republiky [www.asciscr.cz](http://www.asciscr.cz).