

## Na GO a REGIONTOUR je k vidění i špičková gastronomie mladých talentů



GASTRO JUNIOR BRNO  
BIDVEST CUP 2015



Mezinárodní mistrovství ČR mladých kuchařů, cukrářů a číšníků se na brněnském výstavišti koná každý rok. Po třetí je součástí doprovodného programu veletrhů cestovního ruchu GO a Regiontour. 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** ve dnech **15. – 17. ledna 2015** slaví již **21. narozeniny!** Svou tradicí, propracovaností a odbornou úrovní nemá v ČR ani okolních zemích střední Evropy obdoby. Účastní se jí 42 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 Ostravě, **na brněnském výstavišti** v průběhu třídenního finále změří síly absolutní špička. Letos se k českým soutěžícím připojí i reprezentanti vybraných škol ze Slovenska. **V pavilonu P** předvede své umění 28 mladých kuchařů, 26 cukrářů a 26 číšníků ve věku do 23 let. Soutěž je pojata jako pódiová. 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 **15. ledna v 9:30 h v pavilonu P** a vyhlášení výsledků se uskuteční v sobotu 17. ledna v 15:30 h v kongresovém sále Orea hotelu Voroněž.

**NOVINKOU** 21. ročníku je soutěžní zadání pro **OBOR KUCHARĚ – KUCHARKA**, které splňuje pravidla pro soutěže, stanovené **WACS** (Světová asociace kuchařských spolků). A proto výherce tohoto oboru odjede reprezentovat Českou republiku na mezinárodní soutěž organizovanou WACS. Soutěžící si vylosuje jeden z 10 black boxů, ve kterém nalezne 5 tajných surovin a **přímo na místě během 20 minut sestaví recept, název i kalkulaci na pokrm**, který následně za pomoci dalších potravin z připraveného koloniálu **uvaří před zraky diváků**. Bez možnosti tréninku, pouze za rady při sestavování menu se svým trenérem. Při tak náročném úkolu limitovaném časem vyhraje letos ten opravdu nejlepší, který v časové tísní prokáže rozvahu, klid, šikovnost a také bystrou mysl a cit pro kombinace surovin.

**V OBORU CUKRÁŘ – CUKRÁRKA** čeká účastníky **příprava 4 porcí teplého nebo studeného ovocného moučniku v časovém limitu 45 minut**.

### **OBOR ČÍŠNÍK – SERVÍRKA musí zvládnout:**

**a) přípravu 2 porcí aperitivního nebo 2 porcí digestivního koktejlu** včetně servisu před zraky hostů; **b) přípravu studeného předkrmu dle trendů současné gastronomie pro 2 osoby** včetně servisu před zraky hostů; **c) jazyková zkouška**

Součástí závěrečného ceremoniálu v hotelu Voroněž bude v rámci vyhlášení výsledků udělena **cena za zajímavý počin při soutěži – Talent soutěže**. A druhým rokem bude uvedena další **osobnost 21. leté soutěže do Síně slávy**. V roce 2014 byl do síně uveden pan Milan Daněk, dlouholetý místopředseda AKC ČR, pobočky Brno, mistr kuchař a v neposlední řadě člověk, který je u soutěže od jejího vzniku.

Pořadatelé Gastro Junior Brno – Bidvest Cup 2015 jsou Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno a a. s. Veletrhy Brno. Tradičním organizátorem finálové soutěže je Střední škola potravinářská, obchodu a služeb Brno. Generálním partnerem je společnost BIDVEST Czech Republic. Hlavní partneři jsou Intergast a Česká centrála cestovního ruchu – CzechTourism.