Propozice soutěže

Nejlepší kuchař roku 2019 ve společném stravování

Asociace kuchařů a cukrářů ČR vyhlašuje 2. ročník soutěže pro kuchařky a kuchaře z mateřských škol, základních škol, středních škol, nemocnic, domovů seniorů atd.

Kategorie:

Nejchutnější svačinky v mateřských školách
Nejchutnější pokrm v základních školách
Nejatraktivnější pokrm ve středních školách
Nejlepší moderní bezmasý pokrm
Nejlepší pokrm pro seniory 70+
Nejlepší racionální pokrm

Forma soutěže:

Soutěž je dvoukolová:

1. **Korespondenční kolo je od 4. 2. 2019 do 10. 6. 2019.**
2. **Praktické finálové kolo se koná od 27. 8. 2019 do 29. 8. 2019 v MAKRO AKADEMII Praha, zúčastní se 10 nejlepších v korespondenčním kole z každé kategorie.**

Pro školní jídelny v České republice jsou určeny především první čtyři kategorie, čtvrtá až šestá kategorie je otevřená všem kuchařkám a kuchařům.

Nejchutnější svačinky v mateřských školách

(2 slané a 1 sladká)

Motto: MODERNĚ, CHUTNĚ, PESTŘE A ZDRAVĚ

Smyslem soutěže je ukázat, že se stravování dětí v mateřských školách věnuje veliká péče a pozornost, což se promítá i do denních doplňkových jídel – přesnídávek a svačin, jejichž nutriční hodnota, chuť a pestrost jsou neméně důležité.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. **Odkaz na přihlašovací formulář - http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/**
2. **Zájemci se mohou přihlašovat od 4. února do 10. června 2019.**
3. **Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro 3 kompletní svačinky (2 slané a 1 sladkou).**
4. K vyplněné přihlášce se přiloží naskenovaný jídelní lístek, ze kterého bude patrné, že svačinky prezentované na soutěži jsou v MŠ opravdu podávány, a rovněž fotografie jednotlivých svačinek.
5. Svačinky musí být nanormovány na 10 porcí věkové kategorie 3-6 let dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.
6. Průměrná cena za potraviny na přípravu jedné kompletní svačinky nesmí překročit 9,- Kč dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.
7. Svačinky mají být moderní, chutné, pestré, zdravé, a hlavně oblíbené žáky v jejich MŠ.
8. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
9. Finále soutěže se bude konat **29. srpna 2019** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejchutnější pokrm v základních školách

(v hlavní roli krůtí maso)

Motto: MODERNĚ, CHUTNĚ, ZDRAVĚ A SEZÓNNĚ

Smyslem soutěže je ukázat, že stravování ve školních jídelnách je na vysoké úrovni a pracovníci těchto zařízení umí připravit stravu, která je nejen kvalitní, ale zároveň i chutná a atraktivní pro žáky.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu.
2. **Odkaz na přihlašovací formulář -** **http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/**
3. **Zájemci se mohou přihlašovat od 4. února do 10. června 2019.**
4. Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
5. K vyplněné přihlášce se přiloží naskenovaný jídelní lístek, ze kterého bude patrné, že pokrm prezentovaný na soutěži je v ZŠ opravdu podáván, a rovněž fotografie pokrmu.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí věkové kategorie strávníků 11-14 let dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.
7. Povinnou surovinou jsou krůtí prsa, na jednu porci maximálně 100 g.
8. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 35,- Kč.
9. Pokrm má být moderní, chutný, zdravý, sezónní, a hlavně oblíbený žáky v jejich ZŠ.
10. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízejí od 1. 7. do 31. 10. v regionu ČR.
11. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
12. Finále soutěže se bude konat **29. srpna 2019** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejatraktivnější pokrm ve středních školách

(v hlavní roli krůtí maso)

Motto: ATRAKTIVNĚ, CHUTNĚ, ZDRAVĚ A SEZÓNNĚ

Stravování středoškoláků má svoje specifika. Středoškoláci požadují především trendové jídlo z rychlých občerstvení, nákupních center a etnické pokrmy, které ochutnali o prázdninách nebo v restauracích. Smyslem soutěže je ukázat, že dokážeme uspokojit i tuto náročnou skupinu dospívající mládeže, připravit stravu, která je chutná, atraktivní i zdravá.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu.
2. **Odkaz na přihlašovací formulář -** http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/
3. **Zájemci se mohou přihlašovat od 4. února do 10. června 2019.**
4. Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
5. K vyplněné přihlášce se přiloží naskenovaný jídelní lístek, ze kterého bude patrné, že pokrm prezentovaný na soutěži je v SŠ opravdu podáván, a rovněž fotografie pokrmu.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí věkové kategorie strávníků 15-18 let dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.
7. Povinnou surovinou jsou krůtí prsa, na jednu porci maximálně 150 g.
8. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 35,- Kč.
9. Pokrm má být atraktivní, chutný, zdravý, sezónní, a hlavně oblíbený studenty v jejich SŠ.
10. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízejí od 1. 7. do 31. 10. v regionu ČR.
11. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
12. Finále soutěže se bude konat **28. srpna 2019** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejlepší moderní bezmasý pokrm

(v hlavní roli rostlinné suroviny)

Motto: ATRAKTIVNĚ, CHUTNĚ A ZDRAVĚ

Smyslem soutěže je ukázat atraktivní, nutričně vyvážené moderní bezmasé pokrmy, po kterých je stále větší poptávka. Ukázat, že moderní bezmasý pokrm je chutný, zdravý a zasytí stejně jako masité pokrmy.

Soutěž je určena:

- Kuchařkám a kuchařům, kteří chtějí představit svůj moderní bezmasý pokrm.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu.
2. **Povolené živočišné suroviny: med, mléko, mléčné produkty, vejce, vaječné produkty.**
3. **Odkaz na přihlašovací formulář - http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/ nebo www.akc.cz**
4. **Zájemci se mohou přihlašovat od 4. února do 10. června 2019.**
5. Každý soutěžící vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
6. K vyplněné přihlášce se přiloží fotografie pokrmu.
7. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí.
8. Váha jedné porce odpovídá danému provozu, který se se přihlašuje do soutěže.
9. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 35,- Kč.
10. Pokrm má být atraktivní, chutný a zdravý.
11. Do soutěže se přihlašují jednotlivci.
12. Finále soutěže se bude konat **28. srpna 2019** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejlepší pokrm pro seniory 70+

(v hlavní roli krůtí maso)

Motto: CHUTNĚ, ZDRAVĚ A SEZÓNNĚ

Smyslem soutěže je ukázat, že stravování seniorů může pomáhat vitalitě a zdraví, že oblíbené pokrmy dnešních seniorů můžou být mnohem zdravější, odpovídající současným trendům ve stravování, a přitom strávníkům chutnat.

Soutěž je určena:

- Kuchařkám a kuchařům, kteří pracují v sociálních službách.
- Kuchařkám a kuchařům seniorům.
- Kuchařkám a kuchařům, kteří chtějí představit svůj pokrm pro seniory.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu.
2. **On-line přihlášku naleznete na adrese www.akc.cz**
3. Receptový list naleznete **v přílohách ke stažení**, na vyžádání pošleme mailem nebo poštou.
4. **Do 10. 6. 2019** poslat mailem na sekretariát AKC (tajemnice@akc.cz) nebo doporučenou poštou na adresu AKC (Asociace kuchařů a cukrářů ČR, U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10) správně vyplněnou přihlášku, receptový list a foto pokrmu (foto není nutnou podmínkou).
5. Pokrm má být chutný, zdravý a sezónní.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí, váha jedné porce odpovídá dané kategorii.
7. Povinnou surovinou je krůtí maso, na jednu porci maximálně 150 g čisté váhy (kuchyňsky upravené, bez kostí, šlach, vnitřního tuku). Nadarmo se neříká, že krůta má devatero druhů masa. Neváhejte tedy přijít do soutěže s pokrmem připraveným i z jiné části krůty, než jsou krůtí prsa. Povoleny jsou i krůtí droby, fantazii se meze nekladou.
8. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízejí od 1. 7. do 31. 10. v regionu ČR.
9. Pořizovací cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 40,- Kč.
10. Do soutěže se přihlašují jednotlivci.
11. Finále soutěže se bude konat **27. srpna 2019** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejlepší racionální pokrm

(v hlavní roli krůtí maso)

Motto: CHUTNĚ, ZDRAVĚ A SEZÓNNĚ

Smyslem soutěže je ukázat, že ve společném stravování lze i s limitovanou stravovací jednotkou uvařit pokrmy, které jsou chutné, odpovídají současným trendům na stravování, jsou dobře stravitelné, s dostatkem vlákniny. **Jsou vhodné pro osoby, které nepotřebují přísné dietní omezení, ale např. z důvodu snížené pohyblivosti pro ně není vhodná běžná strava, jedná se o tzv. dietu č. 3.**

Soutěž je určena:

- Kuchařkám a kuchařům z nemocnic, sociálních zařízení, lázeňských léčeben i firem, které zajišťují přípravu stravy pro pacienty či klienty sociálních služeb.
- Kuchařkám a kuchařům, kteří chtějí představit svůj racionální pokrm.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu.
2. **On-line přihlášku naleznete na adrese www.akc.cz**
3. Receptový list naleznete **v přílohách ke stažení**, na vyžádání pošleme mailem nebo poštou.
4. **Do 10. 6. 2019** poslat mailem na sekretariát AKC (tajemnice@akc.cz) nebo doporučenou poštou na adresu AKC (Asociace kuchařů a cukrářů ČR, U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10) správně vyplněnou přihlášku, receptový list a foto pokrmu (foto není nutnou podmínkou).
5. Pokrm má být chutný, zdravý a sezónní.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí.
7. Váha jedné porce odpovídá danému provozu, který se se přihlašuje do soutěže.
8. Povinnou surovinou je krůtí maso, na jednu porci maximálně 150 g čisté váhy (kuchyňsky upravené, bez kostí, šlach, vnitřního tuku). Nadarmo se neříká, že krůta má devatero druhů masa. Neváhejte tedy přijít do soutěže s pokrmem připraveným i z jiné části krůty, než jsou krůtí prsa. Povoleny jsou i krůtí droby, fantazii se meze nekladou.
9. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízejí od 1. 7. do 30. 10. v regionu ČR.
10. Pořizovací cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 40,- Kč.
11. Do soutěže se přihlašují jednotlivci.
12. Finále soutěže se bude konat **27. srpna 2019** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.