

Pohled pod pokličku AKC ČR

Kuchaře a cukráře hodnotil primátor Hradce

Letošní Gastro Hradec 2011, který se uskutečnil 14. dubna v kongresovém centru Aldis v Hradci Králové, byl již 16. ročníkem národní přehlídky kuchařského a cukrářského umění a 6. ročníkem soutěže o titul Mistr ČR kuchař a cukrář. Zároveň byl ročníkem mnoha změn. Soutěžní kategorie byly upraveny podle mezinárodního zadání a s ohledem na přípravu možné účasti na světové olympiádě kuchařů a cukrářů IKA Erfurt 2012, na níž se již všichni, kdo v gastronomii chtějí něco dokázat, připravují.



Svým rozsahem a mezinárodní účastí překvapila všechny návštěvníky další zajímavá část programu dne – soutěž Gastro Hradec Carving Cup, kde se soutěžilo v několika kategoriích a jednotlivci i týmy zde zároveň prošli přípravou na Mistrovství Evropy v tomto umění. Celkem zde soutěžilo 40 řezbářů, na přípravě a realizaci celé akce se organizačně podílel odborný garant Luděk Procházka a Czech Carving Studio. Partnerem řezbářské části byly společnosti Nestlé Professional a Čerofrucht.

Názornou ukázkou vývoje kulinářského řemesla bylo porovnání současné moderní gastronomie s tím, jak se připravovaly pokrmy v minulosti; prezentaci připravili členové senior klubu AKC ČR. Návštěvníci mohli zhlédnout ukázkové mísy podle tradičních receptur z přelomu 19. a 20. století a odnést si i recept nebo se dozvědět něco zajímavého z historie.

Dalším novým prvkem, který obohatil průběh dne, bylo vystoupení Národního týmu Asociace kuchařů a cukrářů ČR, který zde svou exhibici prezentoval právě přípravu na olympiádu v praxi, a to ve dvou částech. První byla ukázka studené tabule se všemi povinnými prvky, druhou potom praktické ukázky přípravy a dohotovení zamýšlených variant jídel s ochutnávkou pod vedením kapitána týmu Jana Horkého. A tak téměř 500 hostů ochutnalo již možná součást soutěžního olympijského menu a mnoho studentů vedlo s členy týmu dlouhé diskuse...

Soutěžící opět přijeli ze všech koutů České republiky, komisaři hodnotili exponáty od 142 účastníků, kteří si odvezli poháry a medaile v celkem 13 různých kategoriích. Předání cen moderoval zástupce hlavního partnera Vitany Zdeněk Hladík, akce se osobně zúčastnil a ocenění všem zúčastněným předal spolu se zástupci

Juniorský Národní tým AKC ČR má nové vedení

Na celorepublikovém jednání představenstva AKC ČR dne 14. dubna 2011 v Hradci Králové oznámil Miroslav Kubec, prezident AKC ČR a kontinentální ředitel Světové Asociace kuchařských spolků pro centrální Evropu, změnu ve vedení juniorského Národního týmu AKC ČR.

Manažer týmu Dušan Jakubec ukončil po šesti letech svoji aktivní práci na této pozici; v roli kapitána se během této doby vystřídali Martin Slezák a Jan Souček. Vedení juniorského národního týmu AKC ČR převzali Martin Slezák a Vladislav Stuparič. Oba jsou dlouholetými aktivními členy AKC ČR s bohatými zkušenostmi ze soutěží domácích i zahraničních a certifikovanými komisaři WACS; představenstvo jednohlasně schválilo jejich nominaci.

Dušanu Jakubcovi i jeho týmu patří poděkování za obětavou pomoc, podporu, nadšení, trpělivost

a za obrovský kus „učitelské a manažerské“ práce pro juniorský tým a českou gastronomii. Jako poděkování přijal odstupující manažer Jakubec z rukou prezidenta asociace pamětní medaili AKC ČR.

Juniorský národní tým, jehož složení je nyní doplněno výběrovým řízením, bude mít před sebou jako hlavní úkol náročnou přípravu na světovou olympiádu IKA Erfurt 2012.

Ing. Zuzana Albrechtová, manažer AKC ČR

www.akc.cz

Výsledky Gastro Hradec 2011 dle kategorií

Kuchař

Patrik Bečvář, Hotel InterContinental Praha – Restaurace Zlatá Praha

Kuchař junior

Jakub Vobořil, Střední škola hotelnictví a gastronomie hotelu International, Praha 6

Kuchař kadet

Ondřej Novotný, Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD, Praha 9 – Klánovice

Cukrář

Jitka Krajdlová, amatérský cukrář

Cukrář junior

Monika Kroupová, VOŠ, SOŠ a SOU, Bzenec

Cukrář kadet

Žaneta Pospíšilová, SOŠ a SOU, Nové Město nad Metují

Handicapovaní soutěžící

Pavla Indrová, Přerov

Umělecký exponát

Karolína Kocincová, Kája & Sína & Kempí

Umělecký exponát junior

Eliška Nýdrlová, Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka

Carving cup

Kompozice na volné téma

Anna Strnadlová, Czech Slovak Carving Team, NH Hotels Olomouc Congress

Kompozice na volné téma – juniorské týmy

Eliška Vostalová, HŠ Třebíč

Carving cup – koš surovin

(kvalifikace na mistrovství Evropy)

Ladislav Pakosta, Czech Slovak Carving Team, Hotel Aplaus Litomyšl

Carving cup sprint

Lenka Sklenářová, HŠ Třebíč

východočeské pobočky i Miroslav Kubec, prezident AKC ČR a kontinentální ředitel Světové Asociace kuchařských spolků pro centrální Evropu.

Gastro Hradec je nazýván „svátkem kuchařů a cukrářů“ a má podporu z řad profesionálů, veřejnosti i primátora města Hradce Králové MUDr. Zdeňka Finka, který i v letošním roce přišel osobně zhodnotit práce mistrů a udělit cenu primátora. Všichni soutěžící obdrželi rovněž dárek od hlavního partnera celé soutěže – společnosti Vitana.

Děkujeme všem partnerům za podporu soutěže a děkujeme všem, kteří měli odvahu prezentovat svou práci před více než 3 000 návštěvníky. Jejich soutěžní exponáty budou jistě inspirací a věříme, že výsledky soutěže budou i pozitivní motivací pro další vzdělávání v moderní gastronomii. Podrobné výsledky a fotogalerii najdete na www.akc.cz.

Text: Helena Urbanová, AKC ČR, pobočka Východní Čechy; Foto: AKC ČR

Hledáte zaměstnance na pozice kuchař, cukrář, číšník a další pozice v gastronomické sféře? Hledáte práci v hotelu, restauraci nebo jen brigádu? inzerujte na www.akc.cz

Vám všem můžeme pomoci najít, co hledáte... Životopisy zasíláme zpět pouze na vyžádání. Zaregistrujte se a vyplňte své požadavky přímo do formuláře na www.akc.cz nebo pište na sekretariat@akc.cz, a my vám poradíme.

Pro členy Asociace kuchařů a cukrářů ČR inzertce zdarma!!!