GASTRO HRADEC

14. duben 2011 Kongresové centrum Aldis Hradec Králové

VI. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů
a XVI. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění s mezinárodní účastí

pořádá Asociace kuchařů a cukrářů České republiky o.s., regionální pobočka Východní Čechy
a partneři AKC ČR o.s., hlavním partnerem soutěže je Vitana, a.s.

Vitana

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

rádi Vás uvítáme ve čtvrtek 14. dubna 2011 na VI. ročníku soutěže o titul Mistr republiky kuchař a cukrář a zároveň na XVI. ročníku národní soutěže kuchařského a cukrářského umění probíhající v krásném městě na soutoku Labe a Orlice, ve městě přezdívaném Salon republiky, které si již získalo pevné místo v moderní gastronomii.

Pro tento rok jsou v soutěži zakomponovány poslední změny v zadání jednotlivých kategoriích na základě nových propozic světové kuchařské asociace WACS pro kuchařskou olympiádu IKA

Pro naše soutěžící jsme zvolili variantu odpovídající cca. 80% obtížnosti na velké světové soutěži.*(kategorie jsou shodné, ale je poníženo množství úkolů pro jednoho soutěžícího – např. pro seniory jsou kombinovány dva těžší úkoly místo třech*) Věříme, že naše soutěž přispěje velkým dílem všem zúčastněným jako příprava na gastronomické světové soutěže.

Zajímavostí soutěže je i prezentace výrobků SENIOR KLUBU AKC, která ukazuje krásu tradiční gastronomie 19. a 20. století. Pro dnešní gastronomickou mladou generaci přináší tyto exponáty obohacení ve znalostech oboru a zároveň porovnání se současnými trendy v gastronomii.

Obohacením letošního programu bude pro návštěvníky i umělecká soutěž ve vyřezávání ovoce a zeleniny, kdy soutěžící v časovém limitu 180 min. a 75 min. budou vytvářet soutěžní kompozici přímo před Vašimi zraky.

Vedle soutěžní podívané nesmíme opomenout ani již tradiční veletrh firem, který každoročně doplňuje program a přináší návštěvníkům informace a poznání novinek z oblasti vysoké gastronomie a nabídky firem s gastronomickým zařízením, sledujícím racionální výživu, dietetický i zdravotní zájem široké veřejnosti.

V letošním ročníku bude opět dán prostor školám z celé České republiky, na kterých se vyučují gastronomické obory, aby mohly prezentovat um svých žáků prostřednictvím živého vystoupení.

Věříme, že využijete tuto příležitost a v Kongresovém centru Aldis v Hradci Králové prožijete 14. dubna 2011 v čase od 10.00 do 18.00 hod. příjemné gastronomické zážitky.

Veškeré informace najdete na: www.akc.cz

Tabulka informací a kontaktů – řazení na: **www.akc.cz**		
Soutěž Gastro Hradec	Soutěžní kategorie K,C,U,Z,H,D Propozice pro soutěž v čas. limitu Z Hodnocení soutěžních výrobků Soutěžní prostor Časový program soutěžících Startovné a přihláška do soutěže	gastrohradec@seznam.cz
Veletrh firem	Informace a přihláška	gastrohradecfirmy@seznam.cz
Pódiová vystoupení škol	Informace a přihláška	gastrohradecskoly@seznam.cz
Návštěva veřejnosti, hromadné zájezdy	Informace o vstupném Časový harmonogram a program Co ještě navštívit v Hradci Králové-doporučení	milena.opitzova@centrum.cz
Kontakty	Organizátoři – tel.č., e-maily	

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE

KUCHAŘ SENIOR
K/1 **Slavnostní rautová mísa pro 8 osob**, sestávající ze 3 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min.dva druhy omáček + jeden vzorový talíř s 1porcí a **4x jednotlivý inovativní hlavní pokrm**, připravený za tepla a vystavován za studena
K/2 **Čtyři různé předkrmy na talíři** 2 na teplo a 2 na studeno, připravené, podávané samostatně po 1 porci, vystavená vždy nastudeno. **a Menu pro jednu osobu o 5 chodech**, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci včetně dezertu.
K/3 **Šest druhů finger food po pěti kusech, 1ks 10 – 20g** z toho tři druhy teplé a tři druhy studené + vzorový talíř s 1porcí (od každého druhu jeden kus) **a Vegetariánské třichodové menu** (ovo-lacto) předkrm, hl. pokrm, dezert

KUCHAŘ JUNIOR
K/J1 **Slavnostní rautová mísa pro 8 osob**, sestávající ze 3 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. dva druhy omáček + jeden vzorový talíř s 1porcí a **2x jednotlivý inovativní hlavní pokrm**, připravený za tepla a vystavován za studena
K/J2 **Čtyři různé předkrmy na talíři** 2 na teplo a 2 na studeno, připravené, podávané samostatně po 1 porci, vystavená vždy nastudeno. **a Menu pro jednu osobu o 3 chodech**, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci včetně dezertu.
K/J3 **Čtyři druhy finger food po pěti kusech, 1ks 10 – 20g** z toho tři druhy teplé a tři druhy studené + vzorový talíř s 1porcí (od každého druhu jeden kus) **a Vegetariánské třichodové menu** (ovo-lacto) předkrm, hl. pokrm, dezert

CUKRÁŘ SENIOR

C/1
Mísa Petit Fours
pět druhů po šesti kusech (celkem 30ks + 5 ks k rozkrojení) s centrálním monumentem z jedlého materiálu, každý Petit fours musí mít rozdílnou náplň, charakter a přípravu, od každého druhu musí být jeden kus k nahlédnutí, rozkrojení a degustaci

C/2
Čtyři různé restaurační dezerty, teplé nebo studené, vystavované za studena -podávané samostatně po 1 porci na talíři
a **Slavnostní dort** (o minimální váze 2kg)**,** dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé. maximální výška výrobku 60 cm.

C/3
Slavnostní 4 dorty na rozdílné téma (o velikosti 12porcí), dva dorty s výkroji k nahlédnutí a degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé

C/4
Šest stejných restauračních dezertů, podávané samostatně po jedné porci
a 2 dorty určené k porcování (o velikosti 12 porcí) jeden s vykrojenou porcí k degustaci

CUKRÁŘ JUNIOR

C/J1
Mísa Petit Fours - čtyři druhy po šesti kusech (celkem 24ks + 4ks k rozkrojení)**,** každý Petit four musí mít rozdílnou náplň, charakter a přípravu**,** od každého druhu musí být jeden kus k nahlédnutí rozkrojení, degustaci

C/J2
Tři různé teplé nebo studené dezerty, **vystavované za studena**
připravené a podávané samostatně po 1 porci
a 1 dort určený k porcování (o velikosti 12 porcí) dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé

C/J3
Dva slavnostní dorty na různé téma (o velikosti 12 porcí)
z toho jeden s vykrojenou porcí k degustaci, dorty musí být zcela ručně zdobené a všechny části musí být jedlé

UMĚLECKÉ KUCHAŘSTVÍ A CUKRÁŘSTVÍ „ARTISTIKA“

U/1
Senior - Umělecký exponát, umělecky zhotovená skulptura z margarínu, tuku, ledu, vosku, těsta, soli, koření, cukru, karamelu

U/J2
Junior - Umělecký exponát, umělecky zhotovená skulptura z margarínu, tuku, ledu, vosku, těsta, soli, koření, cukru, karamelu

GASTRO HRADEC CARVING CUP – Vyřezávaná zelenina a ovoce

Z/1
Senior – Předem připravená kompozice nebo výrobek na volné téma – max. rozměr 90 x 90 cm, výška výrobku 150 cm

Z/J2
Juniorské týmy – Předem připravená kompozice nebo výrobek na volné téma (2 až 3 členné, příp. může tvořit junior sám) - max. rozměr 90 x 90 cm, výška výrobku 150 cm
** započítává se do JUNIORSKÉ CARVINGOVÉ EXTRALIGY*

Z/3
Senior i Junior (bez rozdílu) **– Soutěž v limitu 180 min. z koše surovin - kvalifikace na 3. Mistrovství Evropy**
***** *započítává se do JUNIORSKÉ CARVINGOVÉ EXTRALIGY*
(omezený počet účastníků = 15 soutěžících)

Z/4
Senior i Junior (bez rozdílu) **– Sprint v limitu 75 min.**

** započítává se do JUNIORSKÉ CARVINGOVÉ EXTRALIGY*

(omezený počet účastníků = 25 soutěžících)

- *soutěžící se může zúčastnit jen jedné kategorie v soutěži v limitu*
- *POZOR: přesné pravidla na všechny carvingové kategorie jsou v samostatné příloze*

KATEGORIE PRO HANDICAPOVANÉ
H/K **Kuchařský výrobek** – volné téma – v přihlášce je nutné uvést za jménem číslo průkazu ZTP, ZTPP
H/C **Cukrářský výrobek** – volné téma - v přihlášce je nutné uvést za jménem číslo průkazu ZTP, ZTPP
H/U **Umělecký výrobek** – volné téma - v přihlášce je nutné uvést za jménem číslo průkazu ZTP, ZTPP
H/Z **Vyřezávaná zelenina –** volné téma - v přihlášce je nutné uvést za jménem číslo průkazu ZTP, ZTPP

SOUTĚŽ DRUŽSTEV
D/D **Družstvo** hotelů a firem v jakémkoli počtu soutěžících, minimálně však tři nad 21 let, zastoupené v soutěžních kategoriích K, C, U nebo Z (v každé kategorii minimálně jeden soutěžící)
D/J **Družstvo juniorů** do 21 let v jakémkoli počtu soutěžících, minimálně tři, musí být zastoupena každá soutěžní kategorie K, C, U nebo Z (v každé kategorii minimálně jeden soutěžící)

Podrobné propozice k soutěžním kategoriím Z

druhá příloha

Hodnocení soutěžních výrobků

Hodnocení soutěže jednotlivců

Hodnotící komise pro každou kategorii je složená z předních gastronomických odborníků AKC ČR
Soutěžní výrobky se hodnotí anonymně pouze podle soutěžních čísel.
Každý z komisařů hodnotí soutěžní výrobek z více pohledů:

- 1. Prezentace - využití inventáře, prostoru a doplňků 0 – 10 bodů
- 2. Sestavení - skladba barev, surovin, vzájemná harmonie 0 – 10 bodů
- 3. Odborná příprava - preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby 0 – 10 bodů
- 4. Aranžmá, podávání - nápaditost, atraktivnost, nové trendy 0 – 10 bodů

u kategorie Z:

1. Pracovní provedení - čistota provedení, pravidelnost, ostrost a síla řezu....,
2. Stupeň obtížnosti - množství použitých motivů, využití nožů a dlátek, plastičnost, potřebný čas, myšlenkový vklad
3. Originalita - vedle často používaných motivů využití nového nápadu, novost by měla být rozpoznána spontánně
4. Umělecké zpracování - celkový dojem kompletního výrobku, exponát by měl vyvolávat nadšení….
5. Dodržení zadání – dle podmínek soutěže

Soutěžní výrobek může tedy od každého komisaře získat v součtu **maximálně 40 bodů.**
Při sestavování pořadí se postupuje tak, že nejvyšší a nejnižší dosažené bodové hodnocení se škrtá a ze zbývajících tří se vypočítává aritmetický průměr.

Bodová pásma:
0 - 27,99 bodů - diplom za účast
28,0 - 31,99 bodů - bronzová medaile
32,0 - 35,99 bodů - stříbrná medaile
36,0 – 40 bodů - zlatá medaile

Absolutního vítěze v soutěži seniorů kuchařů v kategoriích „K“ i cukrářů v kategoriích „C“ určí odborná komise.
Vítěz obdrží „Pohár Rudolfa Přibyla“ jako nejvyšší ocenění a titul MISTR REPUBLIKY.

Připravující škola vítězného juniora obdrží prestižní cenu Gastro Hradce „Pohár Milana Burdy“.

V letošním roce bude opět udělena cena Primátora města.

Všichni soutěžící dle umístění obdrží diplom, medaile, nejúspěšnější i věcné ceny.

Hodnocení soutěže družstev

Hodnocení družstva je vypočteno aritmetickým průměrem z dosažených bodů v soutěži jednotlivců.

SOUTĚŽNÍ PROSTOR

Soutěžní prostor pro 1 soutěžícího v kategorii:
K/1, K/2, K/3, C/1, C/2, C/3-**- čtvercový stůl 160x160cm**
K/J1, K/J2, K/J3, C/J1, C/J2, C/J3 - **kulatý ∅ 120 cm**
U/1, U/J2, Z/1, Z/J2, H/K, H/C, H/U - **kulatý ∅ 120 cm (**pozn: u Z/1 a Z/J2 omezení prostoru na stole - viz propozice)
Z/3, Z/4 – **čtvercový stůl 80x80 cm a židle**

Pro školy nebo firmy s více soutěžícími připravujeme jeden společný obdelníkový stůl.

(Pokud máte jiné požadavky na soutěžní prostor, napište v přihlášce, stoly skládáme ze stolů 80x80 cm, popřípadě doplňte telefonem nebo e-mailem nejpozději týden před soutěží)

Výzdobu stolu i ubrusy si zajišťuje každý soutěžící sám, výzdoba stolu není hodnocena. UPOZORNĚNÍ – ve výzdobě nesmí být před hodnocením soutěžní komisí použita loga škol ani firem, za které soutěžíte!!!!, ta se doplňují v 10.15 hod. až po zhodnocení soutěžní komisí.

ČASOVÝ HARMONOGRAM SOUTĚŽÍCÍCH

Aldis - Velký společenský sál - 1. poschodí a soutěžní prostor v přízemí:

5:00 - 7:15	Příjezd a prezence u hlavního sálu kategorie soutěže K, KJ, C, CJ, U, H, Z1,2
5:00 - 7:15	Dohotovení exponátů a umístění na stolech v hlavním sále
7:30	Ukončení příprav a uvolnění sálu
7:30 - 10:00	Hodnocení exponátů odbornou porotou AKC ČR v hlavním sále
09:00:00	Kat. Z/4 – rozlosování surovin - přízemí
9:00 - 9:30	Kat. Z/4 – příprava soutěžního stolku
9:30 – 10:45	Kat. Z/4 – soutěž SPRINT – 75 min. výroby soutěžních výrobků - přízemí
10:15 - 10:30	Doplnění vystavených exponátů jmenovkami (zajistí pořadatel), popř. logo firmy, školy (doplní soutěžící)
10:30 - 18:00	Otevření výstavy pro veřejnost
11:00	Kat. Z/3 – rozlosování surovin - přízemí
11:00 – 11.30	Kat. Z/3 – příprava soutěžního stolku
11:30 – 14:30	Kat. Z/3 – soutěž LIMIT – 180 min. výroby soutěžních výrobků
18:00	Ukončení výstavy

Sklízení exponátů před 18hod. je zakázáno!

Pro zájemce v odpoledních hodinách diskuze s odbornou porotou u vystavených výrobků.

Aldis - Malý sál - 1. poschodí:

16:00	**Vyhlášení výsledků soutěže,** předání cen, pohárů, medailí, diplomů **!!! Soutěžící v profesním oblečení !!!**

Aldis - Foyer přízemí:

11:00 - 14:00	soutěž v časovém limitu – květinová kompozice – vyřezávání ovoce a zeleniny

Aldis - Jednací sál - přízemí:

Čas bude upřesněn — Stravování soutěžících – snídaně , oběd

Aldis - Eliščin sál - přízemí:

8:00 – 16.00 — Kavárna – odpočinkové posezení s přáteli u dobré kávy se zákuskem

STARTOVNÉ a PŘIHLÁŠKY

Startovné pro jednoho soutěžícího:

SENIOR Kč 600,-
JUNIOR Kč 500,-
Soutěží-li soutěžící ve více kategoriích, platí startovné pouze jednou.
Soutěžící ze zahraničí mají možnost platit na místě v den soutěže u prezence.

Soutěžící u kategorie Z/3 a Z/4 na místě doplatí suroviny ze spotřebního koše, které zajistí pořadatel.

Startovné pro družstvo:

Každý soutěžící v družstvu platí startovné sám za sebe jako jednotlivec
+ poplatek za celé DRUŽSTVO Kč 400,-

Startovné platťte složenkou „C“ na adresu: Helena Urbanová, Slezská 732, 500 03 Hradec Králové
nebo převodem na účet číslo: 35-6519510207/0100 variabilní symbol: vaše tel. číslo (9 cifer)

Uzávěrka přihlášek je 1. dubna 2011
STARTOVNÉ MUSÍ BÝT UHRAZENO nejpozději 1. dubna 2011

Po obdržení Vaší přihlášky a startovného Vám zašleme podrobné propozice k organizaci soutěže.

Pořadatel Vám připraví:
– jednotné jmenovky, stravování, daňové potvrzení o zaplacení pro vaši účtárnu.

Nezapomeňte, podrobné popisky výrobků si soutěžící zajišťuje sám, jsou povinné!!!.

OBECNÉ PODMÍNKY SOUTĚŽE

- * soutěže se může zúčastnit kterýkoli občan ČR
- * soutěže se mohou zúčastnit i zahraniční kolegové
- * pokud soutěžícímu nebude v době konání 15 let, je třeba mít s sebou písemný souhlas rodičů
  * fotografie pořízené pořadateli, zachycující průběh soutěže a hotové výrobky, mohou být využity bez souhlasu účastníků v tisku, příp. na propagaci dalších ročníků

  * ofic. fotografie z akce mohou být využity dalšími osobami pouze po souhlasu pořadatele nebo spolupořadatele
- * pouze pořadatel a odborný garant soutěže má právo připravit z této akce prodejní CD, DVD, knihu nebo jiný tiskový materiál určený k prodeji

Přihláška do soutěže – vyplňte na www.akc.cz – od 11. 02. 2011

uzávěrka přihlášek je 1. dubna 2011

info. k přihláškám: Helena Urbanová, tel. 605286483, 499992032, email:gastrohradec@seznam.cz

PÓDIOVÁ VYSTOUPENÍ ŠKOL

V doprovodném programu hlavní soutěže probíhá v Malém sále prezentace gastronomických škol, kdy žáci jednotlivých učebních oborů prezentují svou zručnost a odbornost.
Program je doplněn i o atraktivní soutěže pro návštěvníky.

GASTRO HRADEC 2011 - přihláška pro doprovodný program - pódiová vystoupení žáků škol

Název školy, která má zájem o pódiové vystoupení:

Adresa:

Telefon: **E-mail:**

Kontaktní osoba:

Máme připravený program v délce ……**min.**

Stručný popis vystoupení:

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK je 1. dubna 2011

Vyplněné formuláře přihlášek zašlete na e-mail: gastrohradecskoly@seznam.cz

nebo poštou na adresu: **Ing. Vladimíra Baranová, Na Zahrádkách 229, 503 41 Hradec Králové,**

informace - tel.č.: 605 390 777

NÁVŠTĚVA VEŘEJNOSTI a HROMADNÉ ZÁJEZDY

Prodej vstupenek pro veřejnost bude **zahájen v 9.30 hod**.

Soutěž v časovém limitu SPRINT ve vyřezávané zelenině a ovoci začíná v 9.30 hod. - přízemí

Program v Malém sále pro veřejnost začíná v 10.15 hod.

Velký sál se soutěžními výrobky bude otevřen od 10.30 hod. do 18.00 hod.

Vstupné pro veřejnost je Kč 70,-

Zlevněné vstupné pro hromadné zájezdy, studující, doprovod a důchodce je Kč 60,-

Hromadné objednávky vstupenek si můžete zajistit telefonicky:
Bc. Milena Opitzová +420 775 971 951
nebo e-mailem: milena.opitzova@centrum.cz

ČASOVÝ HARMONOGRAM A PROGRAM pro návštěvníky

Aldis - Velký společenský sál - 1. poschodí:

10:30 - 18:00 Otevření výstavy soutěžních exponátů pro veřejnost
14.30 Doplnění samolepek na jmenovky u oceněných exponátů
18:00 Ukončení výstavy

Sklízení exponátů před 18hod. je zakázáno!

Pro zájemce v odpoledních hodinách diskuze s odbornou porotou u vystavených výrobků.

Aldis - Malý sál - 1. poschodí:

10:15 - 15:45 Prezentace škol - pódiová vystoupení
Soutěž dovedností žáků škol a návštěvníků soutěže
16:00 **Vyhlášení výsledků soutěže, !!! Soutěžící v profesním oblečení !!!**
předání cen, pohárů, medailí, diplomů

Aldis - Foyer přízemí:

9:30 - 14:30 soutěž v časovém limitu – květinová kompozice – vyřezávání ovoce a zeleniny
9.30 – 10.45 SPRINT, 11.30 – 14.30 LIMIT = kvalifikace na Mistrovství Evropy

Aldis - Foyer 1. poschodí:

10:00 - 18:00 Veletrh firem a prezentace škol

Aldis - Restaurace, Jednací sál - přízemí:

Celodenní stravování

Aldis – Eliščin sál - přízemí:

10.00 – 16.00 Kavárna – posezení s dobrou kávou a zákuskem

Doporučení, co můžete navštívit v Hradci Králové:

- **Muzeum východních Čech,** kde najdete stálou expozici (5 minut od Aldisu)
  Eliščino nábřeží 465, tel. 495 512 462
- **Galerie moderního umění** , Velké náměstí 139, tel. 495 514 893
- **Hvězdárna a planetárium Hradec Králové,**
  Zámeček 456/30**,** Nový Hradec Králové, tel. 495 264 087
- **Obří akvárium,** Podvodní skleněný tunel,deštný prales
  Envi dům, Baarova ul. 1663/10, tel.495 534 555

- **Vyhlídková věž, Bílá věž 235m n.m. 71,5 m výška**
  Velké náměstí HK, tel. 495 514 722

- **Aquacentrum a plavecký bazén**
  Eliščino nábřeží 842, tel. 495 404 444

- **Jiráskovy sady,soutok řeky Labe a Orlice**
- **Orlické nábřeží**
- **Lidový kostelík sv. Mikuláše**
- **Procházka historickým centrem města**

ORGANIZÁTOŘI - kontakty

Hlavním partnerem akce je VITANA a.s.

Bližší informace:

Organizace a přihlášky do soutěže, zpracování dat:
Helena a Otto Urbanovi, tel.č. 605286483, 499992032
e-mail: gastrohradec@seznam.cz

Odborný garant soutěže vyřezávání zeleniny a ovoce v časovém limitu
Luděk Procházka, tel.č. 777241424 večer
e-mail: info@carving-studio.cz

Veletrh firem a pasivní prezentace škol:
Petra a Jan Dvořáčkovi, tel.č.: 736174289
e-mail: gastrohradecfirmy@seznam.cz

Doprovodný program – pódiová vystoupení škol:
Vladimíra Baranová, tel.č. 605 390 777
e-mail: gastrohradecskoly@seznam.cz

Hromadné objednávky vstupenek:
Milena Opitzová, tel.č. +420 775 971 951
e-mail: milena.opitzova@centrum.cz

HODNOCENÍ SOUTĚŽE

Základní rady a doporučení při hodnocení kuchařských soutěžních výrobků:

- moderní, jednoduchá úprava, respektující základní surovinu s doplňky
- využití prostoru při prezentaci – vhodně zvolený talíř, mísa, okraje ponechat volné
- velikost soutěžních výrobků je zpravidla o 1/3menší než normální prodejní pokrm
- mísy a talíře nepřeplňovat, dát prostor výrobkům
- v plněných masech maso 2/3, 1/3 náplň
- u výrobků zalitých v aspiku musí být aspik přiměřeně měkký
- při skládání zeleninové přílohy raději skládat do nahodilé formy než do pravidelných tvarů
- aspikem pokrývat pouze jednotlivé komponenty, neslepovat ani nepřelívat větší množství …třeba zeleniny
- nepoužívat k dekoraci pokrmu nejedlé suroviny, např. kosti, krunýře korýšů, ...
- vyvarovat se příliš mnoha tmavých výrobků na míse
- shodné výrobky musí být precizně upraveny bez minimálního rozdílu ve velikosti, barvě, konzistenci (např. u 8porcové mísy)
- výrobky potáhnout aspikem „glazírovat“ ze všech stran

Základní rady a doporučení při hodnocení cukrářských soutěžních výrobků:

- volba soutěžní kategorie a respektování tématu zadání
- nápaditost, soulad barev a harmonie moučníků
- originalita ozdob a doplňků, používání moderních prvků
- předvedená zručnost a profesionalita soutěžícího
- dodržování zadaných počtů kusů dezertů na mísácha jejich stejnorodost
- úprava na mísách a talířích, nepřeplňovat, dát prostor výrobkům
- soutěžní exponát musí být vždy dominantní a nesmí zanikat v dekoraci
- vhodnost použitých surovin a soulad jejich chutí(teoreticky podle daných norem)
- vyvarovat se nejedlých surovin, nepovolených výztuží,nepoužívat ostré barvy
- výrobky musí být ošetřeny tak, aby si po celou dobu výstavy zachovaly čerstvost a svěžest