



XIX. ročník národní soutěže kuchařského a cukrářského umění
s mezinárodní účastí

IX. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů

3. 4. 2014 v Kongresovém centru ALDIS v Hradci Králové

pořádá AKC ČR pobočka Východní Čechy

za podpory města Hradce Králové



HRADEC KRÁLOVÉ

Tradiční soutěž s těmito kategoriemi:

- KUCHAŘ
- CUKRÁŘ
- CARVING
- ARTISTIKA
- SUSHI
- CHUŤ ČESKA

obohaceno o:

**veletrh firem, prezentaci odborných škol, odborné semináře
a mnoho dalšího ...**

informace: www.akc.cz a www.gastrohradec.cz od 25. 1. 2014

přihlášky: www.gastrohradec.cz od 25. 1. do 15. 3. 2014



Soutěž

je již 19 let mezinárodním svátkem kuchařů, cukrářů a všech milovníků moderní i tradiční gastronomie. 9. rokem je udělován titul Mistr ČR kuchař a cukrář. Velice nás těší zájem veřejnosti, i Vy jste srdečně zváni. Prožijete s námi zajímavý den s bohatým programem. Každoročně shlédnete výstavní exponáty od více jak 150 soutěžících v mnoha kategoriích. Na veletrhu firem si nakoupíte. Vaše chuť rozhodne o vítězné rajske omáčce v soutěži Chuť Česka 2014. Atraktivní je výroba Carvingových nebo sushi kompozic v časovém limitu přímo před Vašimi zraky. Dále nesmíme zapomenout na, ale to je překvapení letošního ročníku... No, jak se říká u nás v Hradci Králové: „Přijďte pobejt.“

Těšíme se na Vás



hlavní partner soutěže

Generální partner AKC ČR: Hlavní partneři AKC ČR:



AKC ČR člen:

Partneři A C ČR:

Odborní partneři AKC ČR: Partner e-shopu AKC ČR:



Hlavní mediální partneři AKC ČR:

Mediální partneři AKC ČR:

Ostatní partneři AKC ČR:



INFORMACE PRO SOUTĚŽÍCI

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE 2014

KUCHAŘSKÉ KATEGORIE

	podle věku	kategorie	první část zadání	druhá část zadání
			(nutno dodržet obě části zadání zároveň)	
KUCHAŘ	Senior - nad 21 let	K/1	Slavnostní rautová mísa pro 8 osob , sestávající z min. 3 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. 2 druhy omáček + 1 vzorový talíř s 1 porcí	3x jednotlivý inovativní hlavní pokrm , připravený za tepla a vystavován za studena
		K/2	4 různé předkrmy na talíři , 2 na teplo a 2 na studeno připravené, podávané samostatně po 1 porci, vystavené vždy na studeno	Menu pro 1 osobu o 4 chodech , menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po 1 porci včetně dezertu
		K/3	4 druhy finger food po 6ks, 1ks 10 až 20g , z toho 2 druhy teplé a 2 druhy studené + vzorový talíř s 1 porcí (od každého druhu 1ks)	Vegetariánské tříchodové menu (ovo-lacto) předkrm, hl. pokrm, dezert
		K/S	Sushi set - Senior - soutěž na místě před zraky diváků v limitu 60 minut (informace naleznete níže)	
	Junior - do 21 let	K/J1	Slavnostní rautová mísa pro 8 osob sestávající z min. 2 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. 2 druhy omáček + 1 vzorový talíř s 1porcí	2x jednotlivý inovativní hlavní pokrm , připravený za tepla a vystavován za studena
		K/J2	4 různé předkrmy na talíři , 2 na teplo a 2 na studeno připravené, podávané samostatně po 1 porci, vystavené vždy na studeno	Menu pro 1 osobu o 3 chodech , menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po 1 porci včetně dezertu
		K/J3	4 druhy finger food po 5ks, 1ks 10 až 20g , z toho 2 druhy teplé a 2 druhy studené + vzorový talíř s 1 porcí (od každého druhu 1ks)	Teplá Vegetariánská 2porcová mísa (ovo-lacto) připravená za tepla a vystavována za studena
		K/JS	Sushi set - Junior - soutěž na místě před zraky diváků v limitu 60 minut (informace naleznete níže)	
	Kadet do 18 let	K/K1	Slavnostní mísa pro 8 osob , sestávající z min. 2 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. 2 druhy omáček + 1 vzorový talíř s 1 porcí	
		K/K2	4chodové menu - studený předkrm, polévka, hlavní pokrm, dezert	

KATEGORIE ARTISTIKY (UMĚLECKÉ KUCHAŘSTVÍ A CUKRÁŘSTVÍ)

	podle věku	kategorie	zadání
ARTISTIKA	Senior - nad 21 let	U/1	umělecky zhotovená skulptura z margarínu, tuku, ledu, vosku, těsta, soli, koření, cukru, karamelu
	Junior - do 21 let	U/J2	

CUKRÁŘSKÉ KATEGORIE

	podle věku	kategorie	první část zadání	druhá část zadání
			(nutno dodržet obě části zadání zároveň)	
CUKRÁŘ	Senior - nad 21 let	C/I1	Mísa Petit Fours - 4 druhy po 6ks (celkem 24ks + 4ks k rozkrojení) s centrálním monumentem z jedlého materiálu, každý Petit fours musí mít rozdílnou náplň, charakter a přípravu, od každého druhu musí být navíc 1ks k nahlédnutí, rozkrojení a degustaci	
		C/I2	3 různé restaurační dezerty , teplé nebo studené, vystavované za studena, podávané samostatně po 1 porci na talíři	Slavnostní dort (o minimální váze 2kg), dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé, maximální výška výrobku: 60cm
		C/I3	Slavnostní 4 dorty na rozdílné téma (o velikosti 12porcí), 2 dorty s výkroji k nahlédnutí a degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé	
	Junior - do 21 let	C/J1	Mísa Petit Fours - 4 druhy po 6 kusech (celkem 24ks + 4ks k rozkrojení), každý Petit four musí mít rozdílnou náplň, charakter a přípravu, od každého druhu musí být 1 kus k nahlédnutí, rozkrojení, degustaci	
		C/J2	3 různé teplé nebo studené dezerty , vystavované za studena, připravené a podávané samostatně po 1 porci	+ 1 dort určený k porcování (o velikosti 12 porcí), dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé
		C/J3	2 slavnostní dorty na různé téma (o velikosti 12 porcí), z toho 1 dort s vykrojenou porcí k degustaci, dorty musí být zcela ručně zdobené a všechny části musí být jedlé	
	Kadet do 18 let	C/K1	1 dort o velikosti 12 porcí s vykrojenou porcí k degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé	
		C/K2	4 různé restaurační dezerty , teplé nebo studené, vystavované za studena, podávané samostatně po 1 porci na talíři	

CARVING (VYŘEZÁVANÁ ZELENINA A OVOCE)

	podle věku	kategorie	zadání	
CARVING	(pro všechny věkové skupiny bez rozdílu)	Z/1	Kompozice na volné téma Předem připravený exponát - (týmy 1 až 3 řezbářů) – více informací v samostatné příloze	
		Z/2	Květinová kompozice , min. 13 květů z ovoce i zeleniny (max. počet neomezen), kompozice musí obsahovat min. 2 druhy květů, z toho 1 druh řezaný pouze nožem Vyřezávání na místě před zraky diváků v limitu 3 hodin – více v samostatné příloze	

KATEGORIE PRO HANDICAPOVANÉ

	podle věku	kategorie	zadání	poznámka
SOUTEZÍCI S HANDICAPEM	(pro všechny věkové skupiny bez rozdílu)	H/K	Kuchařský výrobek – volné téma	v přihlášce je nutné uvést za jménem číslo průkazu ZTP, ZTPP
		H/C	Cukrářský výrobek – volné téma	
		H/U	Umělecký výrobek – volné téma	
		H/Z	Vyřezávaná zelenina – volné téma	

KATEGORIE DRUŽSTEV JE LETOS ZRUŠENA

KATEGORIE CHUŤ ČESKA (Je Vámi dodaná rajská omáčka ta nejchutnější?)

POPIS:

Jedná se o soutěž o nejlepší rajskou omáčku tak, jak ji máte rádi.

Do soutěže se může přihlásit každý, kdo dodá 6 litrů připravené rajské omáčky, bez masa i bez přílohy. (Do přihlášky uveďte jako kategorii "Chuť Česka".)

Soutěž proběhne v jednom kole, max. počet 12 omáček.

Po anonymní degustaci širokou veřejností přiřadí každý své hlasy omáčce nebo omáčkám, které jsou pro něj lahodné – tradičně České. (Každý jednotlivec obdrží 5 hlasovacích žetonů, které může dle svého uvážení všechny přiřadit stejnému vzorku nebo je rozdělit i mezi více omáček.)

Kapacita sálu je 250 lidí. Vezměte k hlasování i své přátele, žáky, apod.

Dále bude omáčky hodnotit i komise, sestavená z odborníků v gastronomii.

Jedna omáčka se tedy stane vítězem dle hlasování veřejností a jedna vítězem dle odborné komise.

Celou soutěží bude provázet moderátor, hudba, historky a recepty od mistrů a osobností oboru.

Pravidla soutěže

1. Přihlášku může podat odborná škola, hotel, kdokoli z veřejnosti
2. Soutěžící dodá 6 l hotové omáčky
3. Soutěžící si sám zregeneruje omáčku v připraveném zázemí
4. Soutěžící si vylosuje barevný žeton, kterým bude skrytě označen soutěžní výrobek na vložce kotlíku
5. K soutěžní barvě komise přiřadí číslo, pod tímto číslem bude soutěžní výrobek označen pro veřejnost
6. Hlasy se po degustaci budou odevzdávat podle soutěžního čísla do skleněných válců umístěných v sále
7. Časový limit na rozdání hlasů je 120 minut, poté proběhne vyhodnocení.
8. Po součtu hlasů bude pak vyhlášen absolutní vítěz „Chuť Česka 2014 – nejchutnější rajská omáčka“

KATEGORIE SUSHI (K/S, K/JS) – UPŘESNĚNÍ

K/S = Sushi set – Senior nad 21 let

K/JS = Sushi set – Junior do 21 let

Stejné zadání pro obě věkové kategorie:

Set připravujete - dohotovujete na místě v den soutěže. (Ať vše vypadá reálně a čerstvě.)

Suroviny si soutěžící zajišťují sami.

Na přípravu exponátů máte 60 minut, po tuto dobu máte k dispozici pracovní stůl (80 cm x 80 cm).

(Máte možnost dovést si vlastní zvýšení pracovního stolu.)

Stůl pro konečné vystavení exponátu měří také 80 cm x 80 cm a je poblíž pracovního stolu.

SOUTĚŽNÍ PROSTOR

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

Pokud máte jiné požadavky na soutěžní prostor, než jaké jsou uvedeny, napište je do přihlášky do poznámek (stoly skládáme ze stolů 80x80 cm), popřípadě sdělte telefonem nebo e-mailem nejpozději týden před soutěží.

Jednotlivcům podle kategorií připravujeme tyto stoly:

kategorie	označení kategorií	rozměry stolu	upozornění:
Kuchař senior	K/1, K/2, K/3	1 čtvercový 160x160cm	Ve výzdobě výrobků nesmí být před hodnocením soutěžní komisí použita loga škol nebo firem, (ta se doplňují v 10.15 hod. až po zhodnocení soutěžní komisí)
Cukrář senior	C/1, C/2, C/3		
Kuchař junior a Kuchař kadet	K/J1, K/J2, K/J3, K/K1, K/K2	1 kulatý o průměru 120 cm	
Cukrář junior a Cukrář kadet	C/J1, C/J2, C/J3, C/K1, C/K2		
Artistika (senior i junior)	U/1, U/J2		
Soutěžící s handicapem	H/K, H/C, H/U, H/Z		
Výstavní Carving	Z/1	1 kulatý o průměru 120 cm (pozn. u Z/1 omezení prostoru na stole viz propozice kategorie)	
Carving před publikem	Z/2	1 čtvercový 80 x 80 cm	
Sushi před publikem (senior i junior)	K/S, K/JS	1 pracovní čtvercový 80 x 80 cm + 1 čtvercový 80 x 80 cm pro hotový exponát	

Ubrusy zajišťuje pořadatel.

Výzdobu stolu si zajišťuje každý soutěžící sám, výzdoba stolu není hodnocena..

STARTOVNÉ, PŘIHLÁŠKY, ODHLÁŠKY

STARTOVNÉ

Výše startovného:

	Věk soutěžícího	Výše startovného		
		Účastní-li se soutěžící pouze 1 kategorie	Účastní-li se stejný soutěžící více kategorií	Z/1 = týmy
Pro všechny kategorie bez rozdílu:	nad 21 let	Kč 600,-	1x Kč 600,- za první kategorii + Kč 300,- za každou další kategorii	1. člen Kč 600,- + každý další člen Kč 300,-
	do 21 let	Kč 500,-	1x Kč 500,- za první kategorii + Kč 300,- za každou další kategorii	1. člen Kč 500,- + každý další člen Kč 300,-
Poznámky:	Kategorie Chuť Česka je BEZ POPLATKU			(Pokud jsou všichni v týmu mladší 21 let.)

ÚHRADA STARTOVNÉHO:

Startovné platte složenkou „C“ na adresu: Helena Urbanová, Slezská 732, 500 03 Hradec Králové

nebo převodem na účet číslo (**pozor, oproti loňsku nové číslo**): **60011-1932066389 / 0800**

variabilní symbol: vaše tel. číslo (9 cifer)

majitel účtu: AKC ČR, pobočka Východní Čechy

TERMÍNY ÚHRADY STARTOVNÉHO:

Platbu složenkou i převodem na účet proveďte prosím **nejpozději do 14. 3. 2014**

Soutěžící ze zahraničí mají možnost platit na místě v den soutěže u prezence.

Po obdržení Vaší přihlášky a startovného Vám **zašleme týden před soutěží** podrobné informace k organizaci soutěže a **Vaše soutěžní číslo, pokud tyto informace neobdržíte, prosíme, kontaktujte nás, děkujeme.**

PŘIHLÁŠKY a ODHLÁŠKY

Přihlášky vyplňujte na www.gastrohradec.cz od 25. 1. do 15. 3. 2014

Případné změny nebo požadavky prosím volejte nebo zasílejte emailem nejpozději do 1. 4. 2014:

Helena Urbanová tel.č.499992032, 605286483, E-mail: gastrohradec@seznam.cz

Nemůžete-li se z jakéhokoliv důvodu zúčastnit, odhlaste se, aby Váš stůl nezůstal prázdný.

Při odhlášení do 2. 4. do 22.00 hod vracíme startovné.

(Stačí sms - Vaše soutěžní číslo a jméno.)

Děkujeme za pochopení a ohleduplnost k organizátorům i ostatním soutěžícím.

HARMONOGRAM

SPOLEČNÉ ČASOVÉ ÚDAJE PRO SOUTĚŽÍCI VE VŠECH KATEGORIÍCH

Harmonogram společný pro všechny soutěžící ve všech kategoriích			
po- dlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	celý Aldis	Začátek a konec Gastro Hradec Vitana Cupu (ve čtvrtek 3. 4. 2014)	
		celý Aldis	5.00 otevřeny prostory Aldisu pro soutěžící (u některých kategorií lze přijet později v průběhu dne, viz harmonogramy pro jednotlivé kategorie níže)
			9.30 začátek programu pro veřejnost
			18.00 oficiální konec programu pro veřejnost (sklizení exponátů ve všech prostorách povoleno až po 18.00, budete prosím ohleduplní k návštěvníkům z řad veřejnosti)
	před Aldisem	Parkoviště	do 8:00 bezplatně otevřeno (potom nutno přeparkovat)
			od 8:00 nutno zakoupit kupon – celodenní parkování stojí 100,- Kč
	přízemí	Stravování soutěžících	
		Jednací sál	od 7.00 do 9.00 Snídaně: 1 soutěžící + 1 doprovod (2 stravenky v obálce u prezence) + možnost dokoupení stravenek (viz výše) (prodej nápojů při snídani – káva – stroj, čaj, džus, Mattoni, ...)
			od 11.00 do 14.00 Oběd: 1 soutěžící (1 stravenka v obálce u prezence) + možnost dokoupení stravenek (viz výše) nabídka nápojů – hradí každý sám (pivo, pito, limo...)
		Další možnosti stravování přímo v Aldisu	
	1. poschodí	Restaurace	od 7.00 Restaurace
		Bar	od 6.30 Bar
		Výstavní síň	od 9.30 do 16.00 Kavárna
		Foyer	od 9.30 Veletrh – prodejní stánky firem
		Společná fotografie všech soutěžících	
		Malý sál	v 15.30 - všichni soutěžící povinně v profesním oblečení
		Vyhlášení výsledků soutěže	
		Malý sál	od 15.30 Slavnostní vyhlášení výsledků všech kategorií - všichni soutěžící povinně v profesním oblečení předání cen, pohárů, medailí, diplomů, udělení titulu Mistr republiky, ...

MOŽNOST DOKOUPENÍ STRAVENEK

U prezence dostanete (již v ceně startovného) 2 stravenky na snídani a 1 stravenku na oběd. Další stravenky si můžete **objednat emailově předem nejpozději do 1. 4.**
(cena snídaně: 55,- Kč, cena oběda: 75,- Kč).
(pište na: gastro@gastrohradec.cz – do předmětu uveďte: „stravenky“)
(příobjednané stravenky dostanete rovněž u prezence)

ČASOVÉ ÚDAJE SPECIFICKÉ PRO KONKRÉTNÍ KATEGORIE

HLAVNÍ SOUTĚŽ – VÝSTAVNÍ EXPONÁTY			
Tento harmonogram se týká pouze kategorií: K, KJ, KK, C, CJ, CK, U, H, Z/1			
po- dlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	1. poschodí	Prezence soutěžících	
		u pravého vchodu do Velkého sálu	od 5.00 do 7.30 Přihlaste se u prezence (hlaste se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží) Budete mít v obálce připraveno: - 2 účastnické vstupenky - 2 stravenky na snídani - 1 stravenku na oběd - daňové potvrzení o zaplacení (je určené pro Vaši účtárnu – nutno předat!!!!) Pořadatel Vám zajistí a doplní na stoly jednotně vytisklé jmenovky. Soutěžící si zajišťuje sám: - podrobné popisky s názvy soutěžních výrobků, na kterých nesmí být jeho jméno ani za koho soutěží
		Příprava soutěžního stolu	
		Velký sál	od 5.00 do 7.15 Příprava soutěžních exponátů: - přepravní vozíky na půjčení jsou u vchodu (prosíme, vracejte je) - stoly budou pokryty ubrusy a očíslovány dle plánu, hosteska Vám pomůže najít Váš stůl - exponát viditelně označte obdrženým číslem a Vaší popiskou výrobků
		v 7.30	Uvolnění sálu pro hodnotící komisi
		Hodnocení exponátu komisí	
		Velký sál	od 7.30 do 10.00 Hodnocení exponátů odbornou porotou AKC ČR
		Veřejná výstava	
		Velký sál	od 10.00 do 10.15 Pořadatel doplní jednotné jmenovky k soutěžním exponátům Prosba od pořadatelů: Poté, co doplníme jednotnou jmenovku u Vašeho soutěžního výrobku, si ji překontrolujte. Správnost je důležitá pro tisk diplomů a pozdější informace pro média. (reklamace prosíme do 14.00 na tel. č. 605 286 483)
		od 10.15 do 10.30	Soutěžící mají možnost doplnit loga školy, firmy k exponátům (není podmínkou)
		v 10.30	Otevření velkého sálu pro veřejnost
		v 14.30	Doplnění samolepek na jmenovky u oceněných exponátů
		od 14.30 do 15.30	Pro zájemce diskuze s odbornou porotou u vystavených exponátů
		v 18.00	Oficiální konec výstavy exponátů
		od 18.00	Sklizení exponátů ze stolů (prosíme, sklízejte až po 18.00, důvodem je ohleduplnost k návštěvníkům výstavy)

Pozn.: Slavnostní vyhlášení výsledků probíhá od 15.30 v Malém sále (viz kapitola výše)

VÝROBA SUSHI SETU PŘED ZRAKY PUBLIKA

Tento harmonogram se týká pouze kategorií: KS a K/JS

po- dlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis	1. poschodí	Prezence soutěžících	
		Pravé přísálí Velkého sálu	od 13.15 do 13.30 Přihlaste se u prezence (hlaste se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží) Budete mít připraven: - stůl 80x80 na výrobu soutěžních výrobků (můžete si dovézt vlastní zvýšení pracovní plochy) - další stůl 80x80 cm na vystavení své soutěžní kompozice
		Soutěž před publikem	
		Pravé přísálí Velkého sálu	Soutěžící se připravují u stolů (vlastní inventář i suroviny)
		od 13.30 do 13.45	Soutěžící vyrábí a vystavují exponáty (časový limit 60 minut)
		od 14.45 do 15.15	Hodnocení exponátů Sushi odbornou porotou
		od 15.15 do 18.00	Vystavené exponáty pro veřejnost

Pozn.: Slavnostní vyhlášení výsledků probíhá od 15.30 v Malém sále
(viz výše: společný harmonogram pro všechny kategorie)

CARVING PŘED PUBLIKEM – KVĚTINOVÁ KOMPOZICE

Tento harmonogram se týká pouze kategorie: Z/2

po- dlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis	1. poschodí	Prezence soutěžících	
		Levé přísálí Velkého sálu	od 9.50 do 10.00 Přihlaste se u prezence (hlaste se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce a platbě obdrželi emailem týden před soutěží)
		Soutěž před publikem	
		Levé přísálí Velkého sálu	Soutěžící se připravují u svých stolů (rozměr 80x80cm) (vlastní náčiní i ovoce a zelenina)
		od 10.00 do 10.30	Soutěžící vyrábí exponáty – min. 13 květů (max. neomezen) (časový limit 180 minut)
		od 10.30 do 13.30	Hodnocení exponátů odbornou porotou
		od 13.30 do 14.00	Vystavené exponáty pro veřejnost

Pozn.: Slavnostní vyhlášení výsledků probíhá od 15.30 v Malém sále
(viz výše: společný harmonogram pro všechny kategorie)

CHUŤ ČESKA - VÍTĚZNÁ RAJSKÁ OMÁČKA

Tento harmonogram se týká pouze kategorie: **CHUŤ ČESKA**

po- dlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	1. poschodí	Prezence soutěžících	
		stolek před Malým sálem (vchod levý = od parkoviště)	od 11.00 do 11.15 Přihlaste se u prezence – bez rajske omáčky!!! (hlase se svým startovním číslem, které jste po řádně provedené přihlášce obdrželi emailem týden před soutěží)
		Regenerace omáčky	
		zázemí	od 11.30 do 12.00 Každý soutěžící si sám ve své nádobě regeneruje svou soutěžní omáčku, potom ji přelije do vložky kotlíku, kterou označí svou vylosovanou soutěžní barvou a předá k degustaci. Pořadatel ke každé barvě vylosuje číslo a pod tímto číslem bude probíhat degustace veřejností a komise.
		Veřejná show, ochutnávky, hlasování a vyhlášení vítěze	
		Malý sál	od 12.00 do 14.30 Vzorky rajske z kotlíků nabírají a předávají k degustaci studenti učebního oboru kuchař. Každý návštěvník: - dostane k dispozici vodu k zapíjení a 5 hlasovacích žetonů - bude se volně pohybovat po sále a ochutnávat (i vícekrát) - pak se rozhodne o svém hlasování a přidělí žetony (dle svého uvážení 1 až 5 žetonů jedné či více soutěžním omáčkám) Soutěžící: - je přítomen v sále, sedí v první řadě poblíž hlasovacích válců, může spolupracovat s moderátorem a podělit se o recept, prezentovat svou firmu či školu, ... Po ukončení degustace: - bude odtajněno přímo na sále, které číslo patří ke které barvě - zhodnotí se stav v hlasovacích válcích (při nerozhodných sloupcích se přepočítají hlasy) a vyhodnotí se vítěz dle hlasování návštěvníků - odborná komise zveřejní své hodnocení i s komentářem a vyhodnotí se vítěz z pohledu odborné komise
			od 14.30 do 15.30 Ukončení Soutěže Chuť Česka 2014 Vyhlášení výsledků, předání cen Vyhlášení absolutního vítěze soutěže Gastro Hradec Vitana Cup 2014 - Chuť Česka

HODNOCENÍ SOUTĚŽNÍCH VÝROBKŮ

SPECIFICKÉ INFORMACE PRO KATEGORIE K, C, U, H

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 ze 4 pohledů:

	hledisko	upřesnění	bodový rozsah
a.	Prezentace	využití inventáře, prostoru a doplňků	0 až 10 bodů
b.	Sestavení	skladba barev, surovin, vzájemná harmonie	0 až 10 bodů
c.	Odborná příprava	preciznost, velikost porcí, náročnost technologie výroby	0 až 10 bodů
d.	Aranžmá, podávání	nápaditost, atraktivnost, nové trendy	0 až 10 bodů
Celkem:			0 až 40 bodů

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 škrtná a ze zbývajících tří se vypočítává aritmetický průměr

Bodová pásma:

pásma	rozsah bodů	
	spodní hranice	horní hranice
diplom za účast	0	27,99
bronzová medaile	28,0	31,99
stříbrná medaile	32,0	35,99
zlatá medaile	36,0	40

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.

SPECIFICKÉ INFORMACE PRO KATEGORIE Z/1 A Z/2

Viz propozice v příloze

OBEČNÉ 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 pořadatelem, 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

INFORMACE PRO NÁVŠTĚVNÍKY

NÁVŠTĚVA VEŘEJNOSTI A HROMADNÉ ZÁJEZDY

Prodej vstupenek: od 9.30 hod

Vstupné: Kč 80,-

Zlevněné vstupné pro hromadné zájezdy, studující, doprovod a důchodce: Kč 50,-

Pro SKUPINY žáků ZŠ od 13:00 výhodné vstupné ve výši **20,- Kč** za jednoho žáka.
(doporučujeme objednat předem - viz kontakt zcela dole)

Časově zvýhodněné vstupné: Kč 200,- (= vstup do Velkého sálu již v 9.30 s možností fotografování)
(nutno objednat předem - viz kontakt zcela dole)

Hromadné objednávky vstupenek:

objednané vstupenky budete mít připraveny u vchodu do Aldisu od Labe (u fontány)
(získáte okamžité odbavení bez čekání ve frontě)

objednávejte telefonicky: Milena Opitzová +420 / 775 971 951

nebo e-mailem: milena.opitzova@centrum.cz

HARMONOGRAM PRO NÁVŠTĚVNÍKY

HARMONOGRAM PRO NÁVŠTĚVNÍKY			
po- dlaží	kde	čas	popis
Kongresové centrum Aldis – Hradec Králové	1. poschodí	Foyer	od 9.30 do 16.00 od 9.30 do 18.00 Modelování z modelovací hmoty – různé motivy - s instruktáží pro zájemce Veletrh firem (možnost nákupu zajímavých výrobků)
		Velký společenský sál	od 10.30 do 18.00 výstava soutěžních výrobků otevřena pro veřejnost
		ve 14.30	doplnění označení na jmenovky u nejlépe hodnocených exponátů
		od 14.30 do 15.30	pro zájemce diskuze s odbornou porotou u vystavených exponátů
		Levé přísálí Velkého sálu	od 10.30 do 13.30 Carving – vyřezávání zeleniny a ovoce Výroba exponátů přímo před zraky publika KVĚTINOVÁ KOMPOZICE (min. 13 květů) (Časový limit pro soutěžící je 180 minut)
		Pravé přísálí Velkého sálu	od 13.45 do 14.45 Sushi – výroba exponátů přímo před zraky publika (Časový limit pro soutěžící je 60 minut)
		Malý sál	od 12.00 do 14.30 Čchuť Česka ochutnávky a hodnocení rajske omáčky veřejnost hlasuje o vítězi moderovaná show
		15. 30	KOMPLETNÍ VYHLÁŠENÍ VÝSLEDKŮ GASTRO HRADCE VITANY CUPU 2014 předání cen, pohárů, medailí, diplomů, udělení titulu Mistr republiky, ...
		Labský sál	bude upřesněno Odborné prezentace firem (bude upřesněno)
přízemí	Eliščin sál	bude upřesněno	Odborné semináře pozdávku na odborné semináře Vám po potvrzení všech lektorů ještě zašleme nebo najdete doplněno na www.gastrohradec.cz
	RESTAURACE, A JEDNACÍ SÁL	od 9.30 do 18.00	Celodenní stravování

KAM DÁLE V HRADCI KRÁLOVÉ?

- **Aquacentrum a krytý plavecký bazén**
(2 minuty chůze od Aldisu)
Eliščino nábřeží 842, Hradec Králové
www.snhk.cz/lazne
- **Muzeum východních Čech**
(5 minut chůze od Aldisu)
Eliščino nábřeží 465, Hradec Králové
www.muzeumhk.cz
- **Galerie moderního umění**
Velké náměstí 139, Hradec Králové
www.galeriehk.cz
- **vyhlídková Bílá věž**
(235m n.m. 71,5 m výška)
Velké náměstí, Hradec Králové, tel. 495 514 722
 - v okolí Bílé věže doporučujeme procházku historickým centrem
- **Hvězdárna a planetárium Hradec Králové**
Zámeček 456/30, Nový Hradec Králové
www.astrohk.cz
- **Obří akvárium, Podvodní skleněný tunel, deštný prales, ,,,**
Envi dům, Baarova ul. 1663/10, Hradec Králové
www.obriakvarium.cz
- **Jiráskovy sady, soutok řeky Labe a Orlice**
 - přímo v Jiráskových sadech naleznete **Lidový kostelík sv. Mikuláše**
(zajímavá dřevěná stavba)

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.eu

Veletrh firem:

Helena Urbanová ml., tel.č.: 605282430

e-mail: gastrohradecfirmy@seznam.cz

Hromadné objednávky vstupenek:

Milena Opitzová, tel.č. +420 775 971 951

e-mail: milena.opitzova@centrum.cz