
Základní informace Gastro Hradec 2009

Soutěžní kategorie – Kuchaři, Cukráři, Zvláštní kategorie, Handicapovaní

Podrobné propozice k soutěži vyřezávání zeleniny a ovoce v časovém limitu Z/L

Hodnocení soutěžních výrobků a soutěžní prostor

Startovné a přihláška do soutěže

Veletrh firem, pasivní prezentace škol a přihláška

Pódiová vystoupení škol a přihláška

Časový harmonogram a program

Návštěva veřejnosti, zájezdy a hromadné objednávky vstupenek

Kontakty

Hlavní zásady hodnocení soutěže



2. duben 2009 Kongresové centrum Aldis Hradec Králové

IV. ročník mistrovství republiky kuchařů a cukrářů
a XIV. 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. .

ZÁKLADNÍ INFORMACE

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

rádi Vás uvítáme ve čtvrtek 2. dubna 2009 na XIV. ročníku národní soutěže probíhající v krásném městě na soutoku Labe a Orlice, ve městě přezdívaném Salon republiky, které si již získalo pevné místo v moderní gastronomii. Věříme, že využijete tuto příležitost a v Kongresovém centru Aldis v Hradci Králové prožijete příjemné gastronomické zážitky.

V letošním ročníku došlo k rozšíření soutěžních kategorií o soutěž ve vyřezávání zeleniny a ovoce v časovém limitu jako kvalifikace na 1. MISTROVSTVÍ EVROPY ve vyřezávání melounů pro ČR. Propozice soutěže jsou stanoveny dle mezinárodních kritérií, hodnotící komise je vybrána z předních kuchařských a cukrářských odborníků české gastronomie.

Do soutěže budou zaregistrováni všichni kuchaři, kuchařky, cukráři, cukrářky a žáci odborných škol, včetně nečlenů AKC ČR, kteří do 1. 3. 2009 zašlou správně vyplněnou přihlášku a startovné (platba složenkou typu C nebo převodem na účet ...)

Vítězné práce jsou oceněny medailemi, poháry, diplomy.

Absolutní vítěz v soutěži seniorů kuchařů v kategoriích „K“ i cukrářů v kategoriích „C“ 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.

Veškeré informace: www.akc.cz

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE

KUCHAR 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 Restaurační mísa pro 2osoby připravená na teplo, ale vystavená ve studeném stavu na restauračním nádobí s odpovídajícími oblohami, přílohou a omáčkami + vzorový talíř s 1porcí.
- **K/2**
6 různých předkrmů na talíři, 3 jídla na teplo a 3 na studeno, připravená, podávaná samostatně po 1 porci, vystavená vždy na studeno.
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 foods po pěti kusech z toho tři druhy teplé a tři druhy studené + vzorový talíř s 1porcí.(od každého druhu jeden kus)
a Denní menu pro jednu osobu o 3 chodech, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci včetně dezertu

KUCHAR JUNIOR do 21 let:

- **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
- **K/J2**
Restaurační mísa pro 2osoby připravená na teplo, ale vystavená ve studeném stavu na restauračním nádobí s odpovídajícími oblohami, přílohou a omáčkami + vzorový talíř s 1porcí.
a Menu pro jednu osobu o 4 chodech, menu je připraveno a podáváno jako samostatný pokrm po jedné porci včetně dezertu.
- **K/J3**
Šest druhů finger foods po pěti kusech z toho tři druhy teplé a tři druhy studené + vzorový talíř s 1porcí.(od každého druhu jeden kus)

CUKRÁŘ SENIOR:

- **C/1**
Mísa Petits Fours pět druhů v osmi kusech (celkem 40 ks) čajového pečiva, pralinek, drobného pečiva nebo sladkostí s centrálním monumentem z jedlého materiálu. Každý Petit four musí mít rozdílnou náplň. + od každého druhu musí být jeden kus k nahlédnutí (rozkrojení) – stranou na talíři.
- **C/2**
6 různých teplých nebo studených dezertů, připravených a podávaných samostatně po 1 porci.
a 1 slavnostní dort o váze min.2kg, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé. Barevné jedlé perličky, pastilky a podobný materiál je možno použít. Maximální výška výrobku 100 cm.
- **C/3**
Čtyři dorty na rozličné téma o velikosti 12porcí z toho dva dorty s vykrojenou porcí k degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé. Barevné jedlé perličky, pastilky a podobný materiál je možno použít.

CUKRÁŘ JUNIOR do 21 let:

- **C/J1**
Mísa Petits Fours čtyři druhy v osmi kusech (celkem 32 ks) čajového pečiva, pralinek, drobného pečiva nebo sladkostí. Každý Petit four musí mít rozdílnou náplň. + od každého druhu musí být jeden kus k nahlédnutí (rozkrojení) – stranou na talíři.
- **C/J2**
6 různých teplých nebo studených dezertů, připravených a podávaných samostatně po 1 porci
- **C/J3**
Dva dorty na rozličné téma o velikosti 12porcí z toho jeden s vykrojenou porcí k degustaci, dort musí být zcela ručně zdoben a všechny části musí být jedlé. Barevné jedlé perličky, pastilky a podobný materiál je možno použít.

UMĚLECKÉ KUCHARSTVÍ A CUKRÁŘSTVÍ „ARTISTIKA“

- **U/1**
Umělecký exponát, umělecky zhotovená skulptura z margarinu, tuku, ledu, vosku, těsta, soli, koření
- **U/2**
Umělecký exponát zeleninové a ovocné skulptury (vyřezávané ovoce a zelenina)
- **U/J1**
Umělecký exponát, umělecky zhotovená skulptura z margarinu, tuku, ledu, vosku, těsta, soli, koření
- **U/J2**
Umělecký exponát zeleninové a ovocné skulptury (vyřezávané ovoce a zelenina)
- **Z/L – Umělecká soutěž a kvalifikace na 1. MISTROVSTVÍ EVROPY ve vyřezávání melounů** na čas (limit)
Zadání: v časovém limitu 3 hod. vyřezat vodní a cukrový meloun na volné téma
 - vodní meloun by měl obsahovat plastický nebo poloplastický reliéf kromě případných květů
 - cukrový meloun lze vyřezat libovolně

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

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 (v každé kategorii min. jeden soutěžící)
- **D/J**
Družstvo juniorů do 21 let v jakémkoli počtu soutěžících, minimálně tři v soutěžních kategoriích K, C, U (v každé kategorii min. jeden soutěžící)

Podrobné propozice k soutěžní kategorii U/L

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 ze čtyř 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/L - 1. pracovní provedení, 2. stupeň obtížnosti, 3. originalita, 4. umělecké zpracování

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:

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“.

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

Hodnocení soutěže družstev

Hodnocení družstva je vypočteno aritmetickým průměrem z dosažených bodů v soutěžích jednotlivců, v případě účasti více soutěžících v jedné kategorii, se započítává průměr jejich hodnocení.

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 - **čtvercový stůl 120x120 cm nebo kulatý Ø 120 cm**

U/1, U/2, U/J1, U/J2, H/K, H/C, H/U - **čtvercový stůl 120x120cm nebo kulatý Ø 120 cm**

Z/L – **čtvercový stůl 80x80 cm a židle**

**(Pokud máte jiné požadavky na soutěžní prostor, napište v přihlášce
nebo doplňte telefonem nebo e-mailem nejpozději týden před soutěží)**

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

POZOR ZMĚNA – v letošním ročníku nebudou na čtvercových stolech bílé ubrusy z důvodu snižování nákladů, abychom nemuseli navyšovat startovné. Děkujeme za pochopení.

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.

Startovné pro družstvo:

Každý soutěžící v družstvu platí startovné sám za sebe jako jednotlivec

+ poplatek za celé DRUŽSTVO Kč 400,-

Startovné platte 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)

STARTOVNÉ MUSÍ BÝT UHRAZENO DO 1. března 2009

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!!!.

GASTRO HRADEC 2009 - přihláška pro soutěží

Jména soutěžících	1.		kategorie	
	2.		kategorie	
	3.		kategorie	
	4.		kategorie	
Organizace, škola za kterou soutěžíme				Vyplňte přesně, bude uvedeno na jmenovce !!!!!!
	PSČ:			
	e-mail:			
Startovné platím: označte a doplňte	složenkou „C“		,-- Kč	
	převodem z vašeho účtu č.:			
	variabilní symbol = vaše telefonní číslo:			
Soutěžíme i za družstvo	ano	Název družstva:		
	ne	Kapitán družstva:		
Adresa pro zaslání propozic, vyplňte pouze liší-li se od výše uvedené	kontaktní osoba:			
	ulice:			
	město:			
	PSČ:			
	e-mail:		telefon:	
Speciální požadavky / poznámky:				
Důležité informace k placení startovného: - složenku „C“ posílejte na adresu: Helena Urbanová, Slezská 732, 500 03 Hradec Králové - převodem z vašeho účtu posílejte na náš účet č. 35-6519510207/0100, var.s. vaše tel. číslo				
Formuláře přihlášek vyplňte na www.akc.cz/gastrohradec uzávěrka přihlášek je 1. března 2009 nebo zašlete na adresu: Helena Urbanová, Slezská 732, 500 03 Hradec Králové, Česká republika inf. k přihláškám: tel. 605286483, 499992032 nebo 495544917večer, email:gastrohradec@seznam.cz				

VELETRH FIREM, PREZENTACE ŠKOL

Jako každý rok i letošní XIV. ročník Gastro Hradce obohatí veletrh firem s gastronomickým nebo potravinářským zaměřením, které zaplní prostory v přízemí i prvním poschodí Kongresového centra Aldis. Jsme moc rádi, že máme stále příznivce této akce, rádi ale uvítáme i další. Součástí je i prezentace škol – slavnostní tabule, panely, výstavky, jejich expozice vždy zaujmou návštěvníky.

GASTRO HRADEC 2009 - přihláška pro vystavující firmy a pasivní prezentaci škol (tabule, panely....)

Název firmy/školy, která má zájem vystavovat:

Adresa:

Telefon:

Fax:

Email:

Kontaktní osoba:

Stručný popis prezentace:

Chceme vystavovat na ploše m² tj. celkem Kč

Platba – označte způsob :

- hotově na místě - poplatek za m² – firmy Kč 700,-; školy Kč 400,-
- příkazem - poplatek za m² – firmy Kč 500,-; školy Kč 250,-
z účtu č. na náš účet č. 35-6519510207/0100

Číslo vašeho účtu:

*vyplňte pouze, pokud posíláte peníze z bankovního účtu

Variabilní symbol:

*jako variabilní symbol uveďte své telefonní číslo (9 cifer)

Požadavek na: Stoly 80x80 cm	 ks	bez poplatku
Ubrusy	 ks	bez poplatku
Židle	 ks	bez poplatku
El. přípojka 220 V	 ks	350,- Kč – příkazem
		500,- Kč - hotově

Ke všem cenám bude připočtena 19% DPH.

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK je 20. března 2009

Formuláře přihlášek vyplňte na www.akc.cz/gastrohradec
nebo pokud jste dostali poštou písemnou přihlášku zašlete na adresu:

Mgr. Ilona HASENÖHRLOVÁ, Štolbova 309, 500 12 Hradec Králové
Tel.č.: 776189212, e-mail: gastrohradec@volny.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 2009 - přihláška pro doprovodný program - pódiová vystoupení žáků škol

Název školy, která má zájem o pódiové vystoupení:

Adresa:

Telefon:

Fax:

E-mail:

Kontaktní osoba:

Máme připravený program v délcemin.

Stručný popis vystoupení:

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK je 20. března 2009

Formuláře přihlášek vyplňte na www.akc.cz/gastrohradec
nebo pokud jste dostali poštou písemnou přihlášku zašlete na adresu

**Ing. Vladimíra Baranová, M. Horákové 1738, 500 06 Hradec Králové,
tel.č. 491619022 (večer)
e-mail: gastrohradec@volny.cz**

ČASOVÝ HARMONOGRAM A PROGRAM

Aldis - Velký společenský sál - 1. poschodí:

5:00 - 7:15	Příjezd a prezence, dohotovení exponátů a umístění na stolech
7:30	Ukončení příprav a uvolnění sálu
7:30 - 10:00	Hodnocení exponátů odbornou porotou AKC ČR
10:15 - 10:30	Doplnění vystavených exponátů jmenovkami (zajistí pořadatel), popř. logo firmy, školy (doplní soutěžící)
10:30 - 18:00	Otevření výstavy pro veřejnost
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:

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

Aldis - Foyer přízemí:

11:30 - 14:30	soutěž v časovém limitu ve vyřezávání melounů jako kvalifikace na 1. MISTROVSTVÍ EVROPY pro ČR
----------------------	---

Aldis - Foyer 1. poschodí:

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

Aldis - Restaurace, Jednací sál, Eliščin sál - přízemí:

Celodenní stravování

NÁVŠTĚVA VEŘEJNOSTI a HROMADNÉ ZÁJEZDY

Prodej vstupenek pro veřejnost bude zahájen v 9.45 hod.

Program v Malém sále pro veřejnost začíná v 10.00 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 studující, doprovod a důchodce je Kč 50,-

Hromadné objednávky vstupenek si můžete zajistit telefonicky:

Bc. Milena Opitzová +420 775 971 951

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

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

Hlavní partner akce VITANA a.s.

Bližší informace:

Organizace a přihlášky do soutěže, zpracování dat:

Helena a Otto Urbanovi, tel.č. 605286483, 499992032, (495544917 v odpoledních hod. a večer)
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:

Ilona Hasenöhrlová, tel.č. 776189212
e-mail: gastrohradec@volny.cz

Doprovodný program – pódiová vystoupení škol:

Vladimíra Baranová, tel.č. 491619022 v odpoledních hod. a večer
e-mail: gastrohradec@volny.cz

Hromadné objednávky vstupenek:

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

HLAVNÍ ZÁSADY HODNOCENÍ SOUTĚŽE

Hlavní zásady při hodnocení kuchařských soutěžních výrobků:

- okraje musí zůstat volné, vzdálenosti od okrajů musí být na všech stranách stejné
- vařená masa nesmí být špikována tučnými surovinami, např. slaninou
- dbát na velikosti porcí, u vícechodového menu porce zcela minimalizovat
- velikost soutěžních výrobků je zpravidla o 1/3 menší než normální prodejní pokrm
- mísy a talíře nepřepĺňovat, dát prostor výrobkům
- v plněných masech musí převládat maso nad náplní (2/3 masa, 1/3 náplň)
- u výrobků zalitých v aspiku musí být aspick přiměřeně měkký
- při skládání zeleninové přílohy raději skládat do nahodilé formy než do pravidelných tvarů
- nesmí být aspickem slepené hromady zeleniny, přílohy atd.
- na mísu nepatří nejdle suroviny, např. kosti, krunýře koryšů,
- vyvarovat se příliš mnoha tmavých výrobků na mísě
- jak slavnostní , tak i předkrmové mísy musí být doplněny o omáčky a garnýry
- výrobky z masa nekombinovat s ovocem
- shodné výrobky musí být precizně upraveny bez minimálního rozdílu ve velikosti, barvě, konzistenci (např. u 8porcové mísy)
- výrobky glazírovat ze všech stran

Hlavní zásady 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, nepřepĺňovat, 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 nejdle surovin, nepovolených výztuží, nepoužívat ostré barvy
- výrobky musí být ošetřeny tak, aby si po celou dobu výstavy zachovaly čerstvost a svěžest