



Propozice soutěže

Nejlepší kuchařka/kuchař roku 2020 ve společném stravování

Asociace kuchařů a cukrářů ČR vyhláší 3. 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**
- Nejzdravější česká klasika pro seniory 70+**
- Nejlepší bezlepkový pokrm**

Forma soutěže:

Soutěž je dvoukolová:

- **Korespondenční kolo je od 3. 2. 2020 do 31. 5. 2020.**
- **Praktické finálové kolo se koná od 25. 8. 2019 do 27. 8. 2020 v MAKRO AKADEMII Praha, zúčastní se 10 nejlepších v korespondenčním kole z každé kategorie.**

Nejchutnější svačinky v mateřských školách

(2 slané a 1 sladká)

Motto: MODERNĚ, CHUTNĚ, PESTŘE A ZDRAVĚ

Povinné suroviny

První slaná svačinka: ČERVENÁ PAPRIKA ČERSTVÁ

Druhá slaná svačinka: LUČINA

Sladká svačinka: SEZÓNÍ OVOCE

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 je neméně důležitá.

Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. Odkaz na přihlašovací formulář - <http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/>
2. Soutěžící se mohou přihlašovat od 3. února do 31. května 2020.
3. Soutěž je určena kuchařkám a kuchařům, kteří připravují svačinky pro děti v mateřských školách.
4. Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro 3 kompletní svačinky (2 slané a 1 sladkou).
5. K vyplněné přihlášce se přiloží fotografie jednotlivých svačinek.
6. Svačinky musí být nanormovány na 10 porcí v hrubé váze pro věkovou kategorii 3-6 let dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů. Normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.
7. Každý druh svačinky musí obsahovat povinnou surovinu v jakémkoli množství.
8. 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.
9. Svačinky mají být moderní, chutné, pestré, zdravé, a hlavně oblíbené žáky v jejich MŠ.
10. Sezónním ovocem se rozumí ovoce, které se sklízí od 1. 7. do 30. 9. v regionu ČR.
11. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
12. Finále soutěže se bude konat 27. srpna 2020 pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejchutnější pokrm v základních školách

Motto: MODERNĚ, CHUTNĚ, ZDRAVĚ A SEZÓNĚ

Povinné suroviny

Kuřecí stehenní řízky bez kosti a kůže

nebo

Vepřová pečeně bez kosti

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. **Soutěžící se mohou přihlašovat od 3. února do 31. května 2020.**
4. Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
5. K vyplněné přihlášce se přiloží fotografie pokrmu.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí v hrubé váze pro věkovou kategorii strávníků 11-14 let dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů. Normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.
7. Povinnou surovinou jsou kuřecí stehenní řízky bez kosti a kůže nebo vepřová pečeně bez kosti, na jednu porci maximálně 100 g.
8. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 34,- Kč.
9. **Pokrm má být moderní, chutný, zdravý, sezónní, a hlavně oblíbený žáky v jejich ZŠ.**
10. **U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.**
11. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízí od 1. 7. do 30. 9. v regionu ČR.
12. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
13. Finále soutěže se bude konat **27. srpna 2020** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejatraktivnější pokrm ve středních školách

Motto: MODERNĚ, CHUTNĚ, ZDRAVĚ A SEZÓNNĚ

Povinné suroviny

Kuřecí stehenní řízky bez kosti a kůže

nebo

Vepřová pečeně bez kosti

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. **Soutěžící se mohou přihlašovat od 3. února do 31. května 2020.**
4. Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
5. K vyplněné přihlášce se přiloží fotografie pokrmu.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí v hrubé váze pro věkovou kategorii strážníků 15-18 let dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů. Normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.
7. Povinnou surovinou jsou kuřecí stehenní řízky bez kosti a kůže nebo vepřová pečeně bez kosti, na jednu porci maximálně 150 g.
8. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 37,- Kč.
9. **Pokrm má být atraktivní, chutný, zdravý, sezónní, a hlavně oblíbený studenty v jejich SŠ.**
10. **U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.**
11. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízí od 1. 7. do 30. 9. v regionu ČR.
12. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
13. Finále soutěže se bude konat **26. srpna 2020** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejlepší moderní bezmasý pokrm

Motto: **ATRAKTIVNĚ, CHUTNĚ, ZDRAVĚ A MODERNĚ**

Povinné suroviny

Luštěniny dle výběru

nebo

Šmakoun Klasik

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/soutezjidelny/>**
4. **Soutěžící se mohou přihlašovat od 3. února do 31. května 2020.**
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 v hrubé váze, normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.
8. Váha jedné porce odpovídá danému provozu, který se se přihlašuje do soutěže.
9. Povinnou surovinou jsou luštěniny nebo šmakoun, může být obojí.
10. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 37,- Kč.
11. **Pokrm má být atraktivní, chutný, zdravý a moderní.**
12. **U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.**
13. Do soutěže se přihlašují jednotlivci.
14. Finále soutěže se bude konat **26. srpna 2020** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nezdravější česká klasika pro seniory 70+

Motto: ČESKÁ KLASIKA CHUTNĚ, ZDRAVĚ A SEZÓNĚ

Povinné suroviny

Vepřová pečeně bez kosti

nebo

Vepřová plec bez kosti

Smyslem soutěže je ukázat, že stravování seniorů může pomáhat vitalitě a zdraví, že oblíbené pokrmy dnešních seniorů můžou být mnohem zdravější, odpovídat současným trendům ve stravování, a přitom strážníkům 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. Českou klasikou se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu.
2. **Odkaz na přihlašovací formulář - <http://www.jidelny.cz/soutezjidelny/>**
3. **Soutěžící se mohou přihlašovat od 3. února do 31. května 2020.**
4. Každý soutěžící vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
5. K vyplněné přihlášce se přiloží fotografie pokrmu.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí v hrubé váze, normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.
7. Povinnou surovinou je vepřové maso, na jednu porci maximálně 150 g čisté váhy
8. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízí od 1. 7. do 30. 9. v regionu ČR.
9. Pořizovací cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 40,- Kč.
10. **Pokrm má být chutný, zdravý a sezónní.**
11. **U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.**
12. Do soutěže se přihlašují jednotlivci.
13. Finále soutěže se bude konat **25. srpna 2020** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.

Nejlepší bezlepkový pokrm

Motto: CHUTNĚ, ZDRAVĚ, SEZÓNNĚ A MODERNĚ

Povinná surovina

Vepřová pečeně bez kosti

Smyslem soutěže je ukázat, že ve společném stravování lze i s limitovanou stravovací jednotkou uvařit pokrmy, které splňují požadavky na bezlepkovou dietu a zároveň jsou chutné, odpovídají současným trendům na stravování, jsou dobře stravitelné, s dostatkem vlákniny.

Bezlepková dieta spočívá v eliminaci konzumace potravin obsahujících lepek ze stravy, zpravidla ze zdravotních důvodů. Vyloučení lepku ze stravy je u osob trpících celiakií, alergií na lepek a dalšími chorobami nezbytnou součástí léčby a podmínkou zachování dobré zdravotní kondice. Kromě toho se bezlepková dieta stala módou mezi celebritami a poté i v řadě zemí u běžné populace.

Soutěž je určena:

- Kuchařkám a kuchařům z nemocnic, sociálních zařízení, lázeňských léčeben, školních jídelen, menz i firem, které zajišťují přípravu bezlepkových pokrmů.
- Kuchařkám a kuchařům, kteří chtějí představit svůj bezlepkový pokrm.

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. **Soutěžící se mohou přihlašovat od 3. února do 31. května 2020.**
4. Každý soutěžící vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
5. K vyplněné přihlášce se přiloží fotografie pokrmu.
6. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí v hrubé váze, normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.
7. Povinnou surovinou je vepřová pečeně bez kosti, na jednu porci maximálně 150 g čisté váhy.
8. Sezónními surovinami se rozumí suroviny, které se sklízely od 1. 7. do 30. 9. v regionu ČR.
9. Pořizovací cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 50,- Kč
10. **Pokrm má být chutný, zdravý, moderní a sezónní.**
11. **U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.**
12. Do soutěže se přihlašují jednotlivci.

13. Finále soutěže se bude konat **25. srpna 2020** pro soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních deseti místech.