



## **Nejlepší kuchařka/kuchař roku 2021 ve společném stravování**

### **Propozice soutěže**

Asociace kuchařů a cukrářů ČR vyhláší 4. ročník soutěže pro kuchařky a kuchaře z mateřských škol, základních škol, středních škol, nemocnic, léčebných zařízení, lázní, domovů seniorů atd.

#### **Kategorie:**

**Svačinky pro děti od 3 do 6 roků**

**Pokrm pro mládež od 11 do 18 roků**

**Bezmasý rostlinný pokrm**

**Racionální pokrm pro nemocné a seniory**

Motto: **ATRAKTIVNĚ, CHUTNĚ a ZDRAVĚ**

#### **Soutěž je určena:**

- **Kuchařkám a kuchařům z provozoven společného stravování, kteří chtějí představit moderní svačinky nebo pokrm v duchu zadání pro jednotlivé kategorie.**

#### **Forma soutěže:**

Soutěž je dvoukolová:

1. **Korespondenční kolo je od 1. 6. 2021 do 26. 9. 2021.**
2. **Praktické finálové kolo se uskuteční od 26. 10. 2021 do 27. 10. 2021 v MAKRO AKADEMII Praha, zúčastní se 10 nejlepších v korespondenčním kole z každé kategorie.**

## **Svačinky pro děti od 3 do 6 roků**

**(2 slané a 1 sladká)**

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. **Korespondenční kolo je vyhlášeno od 1. června do 26. září 2021**
2. **Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od 15. července 2021**
3. **Odkaz na přihlašovací formulář: <http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/>**
4. **Soutěž je určena pro dvoučlenné týmy.**
5. **Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.**
6. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie jednotlivých svačinek.
7. Svačinky musí být nanormovány na **10 porcí v hrubé váze** pro věkovou kategorii 3-6 roků dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.  
**Normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
8. **Svačinky musí být připraveny v duchu výživových doporučení pro danou věkovou kategorii.**
9. Průměrná cena za potraviny na přípravu jedné kompletní svačinky nesmí překročit 9,- Kč
10. Svačinky mají být moderní, chutné, pestré a zdravé.
11. U soutěžních svačinek musí být reálná příprava a výdej pro více jak 20 porcí.
12. Hodnotí se vzhled, chuť, nutriční hodnota, pracnost a kreativita.
13. Svačinky se prezentují bez nápoje.

## **Pokrm pro mládež od 11 do 18 roků**

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 a studenty.

### **Informace a podmínky účasti v soutěži:**

1. **Korespondenční kolo je vyhlášeno od 1. června do 26. září 2021**
2. **Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od 15. července 2021**
3. **Odkaz na přihlašovací formulář: <http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/>**

4. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu.
5. **Povinnou surovinou jsou mleté kuřecí stehenní řízky bez kůže, na jednu porci maximálně 100 g.**
6. **Soutěž je určena pro dvoučlenné týmy.**
7. **Každý soutěžní tým vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.**
8. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie pokrmu.
9. Pokrm musí být nanormován na **10 porcí v hrubé váze** pro věkovou kategorii strážníků 12-18 roků dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů. **Normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
10. **Pokrm musí být připravený v duchu výživových doporučení pro danou věkovou kategorii.**
11. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 35,- Kč.
12. Pokrm má být atraktivní, chutný a zdravý.
13. U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.
14. Hodnotí se vzhled, chuť, nutriční hodnota, pracnost a kreativita.

## **Bezmasý rostlinný pokrm**

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.

### **Informace a podmínky účasti v soutěži:**

1. **Korespondenční kolo je vyhlášeno od 1. června do 26. září 2021**
2. **Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od 15. července 2021**
3. **Odkaz na přihlašovací formulář: <http://www.jidelny.cz/soutezjideln/>**
4. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu pro dospělého strážníka.
5. **Není povolena žádná živočišná surovina.**
6. **Soutěž je určena pro jednotlivce.**
7. Každý soutěžící vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
8. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie pokrmu.
9. Pokrm musí být nanormován na **10 porcí v hrubé váze, normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
10. Váha jedné porce odpovídá danému provozu, který se se přihlašuje do soutěže.
11. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 40,- Kč.
12. Pokrm má být atraktivní, chutný a zdravý.
13. U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.
14. Hodnotí se vzhled, chuť, nutriční hodnota, pracnost a kreativita.

## Racionální pokrm pro nemocné a seniory

Smyslem soutěže je ukázat, že ve společném stravování lze i s limitovanou stravovací jednotkou uvařit pokrmy, které jsou chutné, odpovídají současným trendům na stravování, jsou dobře stravitelné, s kvalitní nutriční hodnotou a dostatkem vlákniny. **Jsou vhodné pro osoby, které nepotřebují přísné dietní omezení, jedná se o tzv. dietu č. 3.**

### Informace a podmínky účasti v soutěži:

1. **Korespondenční kolo je vyhlášeno od 1. června do 26. září 2021**
2. **Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od 15. července 2021**
3. **Odkaz na přihlašovací formulář: <http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/>**
4. Pokrmem se rozumí **hlavní pokrm** v obědovém menu pro dospělého strávnicka.
5. **Povinnou surovinou jsou mleté kuřecí stehenní řízky bez kůže, na jednu porci maximálně 150 g.**
6. **Soutěž je určena pro jednotlivce.**
7. Každý soutěžící vyplní požadované údaje v přihlašovacím formuláři pro danou kategorii.
8. K vyplněné přihlášce se musí přiložit fotografie pokrmu.
9. Pokrm musí být nanormován na **10 porcí v hrubé váze, normuje se vždy v gramech nebo mililitrech.**
10. Váha jedné porce odpovídá danému provozu, který se se přihlašuje do soutěže.
11. **Pokrm musí být připravený v duchu výživových doporučení pro prezentovanou kategorii.**
12. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit 40,- Kč.
13. Pokrm má být atraktivní, chutný a zdravý.
14. U soutěžních pokrmů musí být reálná příprava a výdej pro více jak 100 porcí.
15. Hodnotí se vzhled, chuť, nutriční hodnota, pracnost a kreativita.

**Mnoho skvělých kulinářských nápadů Vám přeje za AKC ČR  
předseda sekce veřejného stravování**

**Ing. Zdeněk Hladík**

M: +420 602 451 803

E: [zdenek.hladik@countrylife.cz](mailto:zdenek.hladik@countrylife.cz)