

Soutěž Nejlepší kuchařka/kuchař roku 2021 právě startuje

7.6.2021 Zdroj: Jidelny.cz

4. ročník oblíbené prestižní kulinářské soutěže Nejlepší kuchařka/kuchař roku 2021 právě startuje. Vyberte si ze soutěžních kategorií a přihlaste se. Nebojte se ukázat, že vaříte moderně, zdravě a především chutně.

Pochlubte se tím nejlepším, co vaříte svým strávníkům a přihlaste se do soutěže. Ukažte světu, že umíte vařit zdravě a chutně.

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

Kategorie

- Svačinky pro děti od 4 do 6 roků
 - Pokrm pro mládež od 12 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.

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 4 do 6 roků (2 slané a 1 sladká)

Smyslem soutěže je ukázat, že se stravování dětí v mateřských školách věnuje velká 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. Soutěž je vyhlášena od 1. června do 26. září 2021.
2. Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od **15. července 2021**.
3. Odkaz na přihlašovací formulář bude zveřejněn 15. 7. 2021 na: www.akc.cz a www.jidelny.cz.
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. Soutěž je vyhlášena od 1. června do 26. září 2021.
2. Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od **15. července 2021**.
3. Odkaz na přihlašovací formulář bude zveřejněn 15. 7. 2021 na: www.akc.cz a www.jidelny.cz.
4. Pokrmem se rozumí hlavní pokrm v obědovém menu.
5. Povinnou surovinou jsou mleté kuřecí stehenní říízky 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 strávníků 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. Soutěž je vyhlášena od 1. června do 26. září 2021.
2. Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od **15. července 2021**.
3. Odkaz na přihlašovací formulář bude zveřejněn 15. 7. 2021 na: www.akc.cz a www.jidelny.cz.
4. Pokrmem se rozumí hlavní pokrm v obědovém menu pro dospělého strávníka.
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. Soutěž je vyhlášena od 1. června do 26. září 2021.
 2. Soutěžící se mohou přihlašovat do soutěže od **15. července 2021**.
 3. Odkaz na přihlašovací formulář bude zveřejněn 15. 7. 2021 na: www.akc.cz a www.jidelny.cz.
 4. Pokrmem se rozumí hlavní pokrm v obědovém menu pro dospělého strážníka.
 5. Povinnou surovinou jsou mleté kuřecí stehenní řízky bez kůže, na jednu porci maximálně 120 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!

Ing. Zdeněk Hladík – předseda sekce veřejného stravování, AKC ČR

Tel: +420 602 451 803

Email: zdenek.hladik@countrylife.cz