



Střední škola hotelová a služeb Kroměříž

CESK, a. s., CS Gostol Trading, s. r. o., Retigo, s. r. o.

pořádají

11. března 2025

11. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie
s mezinárodní účastí

GASTRO KROMĚŘÍŽ 2025

pod záštitou

Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy
hejtmana Zlínského kraje – Ing. Radima Holíše
Asociace kuchařů a cukrářů ČR – pobočka Brno
starosty města Kroměříže – Mgr. Tomáše Opatrného



Pořadatel	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž Na Lindovce 1463/1
Ředitelka soutěže	Mgr. Ivana Hašová
Odborný garant	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, pobočka Brno
Organizátoři za SŠHS	Ing. Eva Kočířová Mgr. Kristýna Tvrdá Mgr. Jana Vašinová Mgr. Andrea Mišurcová
Záštitu převzali	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Asociace kuchařů a cukrářů ČR – pobočka Brno Hejtman Zlínského kraje – Ing. Radim Holíš Starosta města Kroměříž – Mgr. Tomáš Opatrný
Hlavní partneři soutěže	CESK, a.s. CS GOSTOL TRADING, s.r.o. Retigo, s.r.o.
Soutěžní obory	KUCHARĚ – KUCHARKA (maximálně 18 soutěžících) CUKRÁŘ - CUKRÁŘKA SOMMELIER BARISTA
Soutěžící	Žáci a studenti gastronomických a středních škol s gastronomickými obory Všichni soutěžící předloží při prezenci platný občanský průkaz, 2 x písemnou přípravu + dotazník
Přihláška	Vyplněnou přihlášku společně s formulářem Ubytování a stravování zašlete do 28. února 2025 na adresu: eva.kocirova@hskm.cz
Účastnický poplatek	Soutěžící oboru kuchař a cukrář: 1.000 Kč Soutěžící oboru barista a sommelier: 800 Kč

Úhrada poplatků	<p>Úhrada účastnických poplatků proveďte převodem na účet. Bankovní spojení: 18231691/0100 Variabilní symbol: IČ školy Specifický symbol: 1103002025 Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštou, doklad o úhradě vložte do přílohy.</p>
Časový harmonogram	<p>Úterý 11. března 2025</p> <p>7:30 registrace, odevzdání písemné přípravy a dotazníku, prohlídka pracoviště</p> <p>8:00 zahájení</p> <p>8:30- 17:00 soutěž</p> <p>17:00 – 17:30 psaní a tisk diplomů</p> <p>18:00 vyhlášení výsledků, ukončení soutěže spojené se slavnostním rautem</p>
Pracovní oblečení a úprava zevnějšku	<p>Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení</p>
Hodnotitelská komise	<p>Hodnotící komisi kuchařů a cukrářů deleguje Asociace kuchařů a cukrářů ČR.</p>
Ubytování	<p>Pro soutěžící a doprovod je možné zajistit ubytování na Domově mládeže. Cena za osobu a noc činí 220 Kč. Přihlášku na ubytování zašlete nejpozději do 28. února 2025, úhrada v hotovosti při prezenci. Současně při prezenci všichni soutěžící předloží vyplněný dotazník + vypracovanou recepturu. (Cena za ubytování není zahrnuta v účastnickém poplatku).</p>
Stravování	<p>Stravenky budou vydány při prezenci na základě objednávky. Cena snídaně činí 110 Kč, obědu 116 Kč. Úhrada v hotovosti při prezenci.</p>
Informace k soutěži	<p>Ing. Eva Kočířová tel: 732 781 831 e-mail: eva.kocirova@hskm.cz</p>

Gastro Kroměříž 2025

Soutěž kuchařů

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. **Základní surovinou je celé kuře – (cca 1000 - 1200 g.)** Soutěžící musí v časovém limitu prezentovat 2 druhy tepelné úpravy kuřete. Vykostování celého kuřete je součástí soutěžního úkolu před komisí. Všichni soutěžící při registraci předají 2x na počítači vytisknutou písemnou přípravu a dotazník.

Tuto hlavní surovinu si každý soutěžící také zajistí sám.

Informace pro soutěžící

- Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování kuřete, soutěžící odevzdá při příjezdu zpracovanou kalkulaci na 4 porce (včetně technologického postupu) ve 2 provedeních
 - soutěžící předloží ke kontrole občanský průkaz, bez kterého nebudou k soutěži připuštěni, pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování
 - veškerý inventář k přípravě a prezentaci, včetně gastronádob do konvektomatu si přiveze soutěžící (nezapomenout 3 talíře na prezentaci a 1 talíř s popisky pokrmu na prezentaci na stůl)
 - po nástupu každé skupiny soutěžících proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení. **Na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici přípravné pracoviště, kde si soutěžící může připravit svůj inventář. Rozumí se tím vybavení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru, atd. Na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu.** Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři. Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, při délce přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu, dobu začátku určí komise
 - každý soutěžící má k dispozici sestavené kuchařské studio s konvektomaty firmy Retigo,
 - časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta = 1 trestný bod), poté bude soutěžící diskvalifikován
 - po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu
 - není povoleno přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby.

Předem jsou povoleny následující přípravy:

- zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanširované atd.)
- brambory – omyté a oloupané,
- základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené),
- listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin,
- členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním.

Diskvalifikační podmínky:

- nerespektování hygienických zásad
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení
- nevhodné chování
- pozdní nástup na pracoviště
- použití dovezených, předem připravených polotovarů a výrobků mimo povolené zadání.

Protest musí být podán předsedům jednotlivých hodnotitelských komisí nejpozději 30 minut po skončení úkolu posledního soutěžícího.

Hodnotící komise je zastoupená kuchařskými odborníky a zástupci AKC ČR.

Gastro Kroměříž 2025

Soutěž cukrářů

Soutěžní úkol: Talířový dezert z listového těsta

Soutěžící připraví 4 porce talířového dezertu - jako součást tříhodového menu do maximální váhy 150g, v časovém limitu 50 minut, kdy bude 1 výrobek výstavní a 3 kusy degustační.

Soutěžící si přivezou vlastní hotové listové těsto, které nesmí být vyválené a vykrájené. (Listové těsto by mělo být součástí dezertu, ne pouze jako ozdoba).

Je povoleno si přivést uvařené smetanové náplně, které potřebují odležet 24 hodin (ganache, crèmeux, základy na zmrzliny) s tím, že soutěžící je povinen danou náplň během soutěže připravit.

K dispozici bude studio s následujícím vybavením: pečící trouby, dřez na mytí nádobí, koš na odpadky, mikrovlnná trouba, vařič a šoker. Ostatní vybavení a inventář bude mít soutěžící vlastní. (nezapomenout 3 talíře na prezentaci a 1 talíř s popisky dezertu na prezentaci na stůl).

Soutěžící musí mít vlastní pracovní oděv, obuv a ostatní ochranné pracovní pomůcky.

Všichni soutěžící při registraci předají 2x vytisknutou písemnou přípravu, součástí písemné přípravy bude receptura + technologické postupy s poznámkou u náplně, kterou bude soutěžící připravovat v soutěžním čase z důvodu nutnosti odležení 24 hodin před použitím + dotazník vyplněný čitelně nejlépe na PC. Po hodnocení odbornou komisí dodá každý soutěžící ke svým výrobkům popisku se jménem a názvem školy. Na vyhodnocení se soutěžící dostaví v profesním oblečení, které může být opatřeno jmenovkou, případně logem školy. Výrobky soutěžící vystaví na vlastním inventáři.

Hodnocení:

- Chuť, vzhled, pracnost
- Používání moderních pracovních postupů a cukrářských technik
- Dodržování technologických postupů
- Dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- Organizace práce
- Prezentace soutěžního výrobku hodnotící komisí, kreativita a celkový dojem
- Při překročení limitu – trestné body

Hodnotící komise je zastoupená cukrářskými odborníky a zástupci AKC ČR.

Gastro Kroměříž 2025

Sommelierská soutěž

Odborná spolupráce:	Víno Hruška s.r.o.
Garant soutěže:	Mgr. Andrea Mišurcová tel.: +420 737 583 293, email: andrea.misurcova@hskm.cz
Hlavní komisař:	Jan Blahynka
Startovné:	800 Kč
Soutěžní úkol:	vědomostní písemný test z nápojové gastronomie servis vína dle rozlosování – bílé, růžové a červené víno (červené víno není archivní) doporučit vhodný pokrm nebo vhodné zařazení do menu komunikace sommeliéra s hostem
Pomůcky:	vlastní pomůcky zajistí organizátor soutěže soutěžící si zajistí osobní pomůcky sommeliéra
Časový limit:	příprava pracoviště 5 minut servis vína 5 minut nebo 10 minut dle vylosovaného vína a zvoleného způsobu servisu
Časový harmonogram:	do 07:30 registrace 12:00 první soutěžící 17:00 vyhlášení
Ceny:	Ceny pro jednotlivce 1. místo – diplom, pohár, věcné ceny 2. místo – diplom, pohár, věcné ceny 3. místo – diplom, pohár, věcné ceny ostatní soutěžící obdrží diplom
Další informace:	Pracovní pomůcky a oděv nesmí nést loga konkurenčních společností.

Přihlášením do soutěže zároveň soutěžící souhlasí s pořízením fotodokumentace, která je dále majetkem SŠHS Kroměříž, a může být využita pro potřeby SŠHS Kroměříž.

V případě dotazů k soutěži kontaktujte organizátory za SŠHS:
Mgr. Andreu Mišurcovou - tel. 573 504 615 - garantku soutěže sommeliérů a baristů

Gastro Kroměříž 2025

Baristická soutěž

Odborný garant: Dallmayr Vending & Office

Kategorie nápojů: 2 x Espresso macchiato,

2 x Cappuccino,

2 x volný nápoj - max. obsah nápoje 44 cl (nápoj může obsahovat max.

4 cl alkoholu)

Startovné: 800 Kč

Hodnocení: technika práce a práce s mlékem

komunikace s hostem (porotou)

hygiena práce

profesionální přístup, stejnost provedení nápojů

příprava Cappuccina – tradiční

Časový limit: 5 minut – příprava

10 minut – soutěž

5 minut - úklid

Typ šáleků: obsah šáleků na espresso 50 ml

obsah šáleků na cappuccino 150 ml

Volný nápoj: povinné složky volného nápoje – káva espresso

sirup MONIN

Časový harmonogram: 07:30 registrace

08:00 rozprava s komisaři a prohlídka pracoviště

08:45 první soutěžící

18:00 vyhlášení výsledků soutěže

Ceny: 1. místo – diplom, pohár, věcné ceny

2. místo – diplom, pohár, věcné ceny

3. místo – diplom, pohár, věcné ceny

Ostatní soutěžící obdrží diplom

Soutěžící budou mít k dispozici: kávu, mléko

profesionální espresso kávovar dvou skupinový

profesionální mlýnek

tamper a opěrku portafilteru

šálky na espresso, cappuccino

led

Soutěžící si zajistí: pomůcky na servis kávy (tacky)

vše potřebné pro přípravu volného nápoje

DOTAZNÍK

JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO: _____

ŠKOLA: _____

ROČNÍK: _____

SOUTĚŽNÍ OBOR: _____

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU: _____

DATUM NAROZENÍ: _____

ÚČAST V SOUTĚŽÍCH: _____

STÁŽE, PRAXE: _____

ZÁLIBY, KONÍČKY: _____

JMÉNO PRACOVNÍKA, KTERÝ NA SOUTĚŽ PŘIPRAVOVAL:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCE PUBLIKU SDĚLIT: _____

Přihláška do soutěže

Přihlašujeme závazně k účasti v soutěži **GASTRO KROMĚŘÍŽ 2025**

	Jméno	Příjmení	Datum narození
soutěžícího oboru kuchař			
soutěžícího oboru cukrář			
soutěžícího oboru – barista			
soutěžícího oboru – sommeliér			
Nehodící se škrtněte			

Doprovod:

Název školy (SPV):

Město:

Ulice:

PSČ:

Telefon:

E-mail:

IČ:

DIČ:

.....
datum

.....
razítko a podpis

Ubytování a stravování

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně - 110 Kč	Oběd – 116 Kč
	11.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne
Ubytování	10.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně - 110 Kč	Oběd – 116 Kč
	11.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne
Ubytování	10.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně - 110 Kč	Oběd – 116 Kč
	11.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne
Ubytování	10.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně - 110 Kč	Oběd – 116 Kč
	11.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne
Ubytování	10.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně - 110 Kč	Oběd – 116 Kč
	11.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne
Ubytování	10.3. Ano - Ne	11.3. Ano - Ne