



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association



Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Juniorský národní tým

Kontakt: Marek Svoboda – Manager JNT AKC ČR

Mobil: 737 219 144

Tisková zpráva

Juniorský národní tým AKC ČR přivezl medaile z kuchařské olympiády IKA

Juniorský národní tým Asociace kuchařů a cukrářů ČR trénoval dva roky. Do Stuttgartu odjížděl s velkým závazkem vrátit Českou republiku do vyšších pozic bodování a získat medaile. Členům týmu se to podařilo! Přivezli zlato, stříbro a bronz.

IKA / Culinary olympics 2020, Stuttgart

25. kuchařská olympiáda IKA 2020 se konala v německém Stuttgartu. V kategorii juniorských národních týmů se setkala 24 týmů talentovaných kuchařů do 25 let z celého světa.

IKA Buffet – bronz

Český tým soutěžil 15. února v kategorii IKA Buffet – studené i teplé pokrmy pro 12 lidí, které se nejen aranžovaly a fotily, ale nově také ochutnávaly. Velkou roli sehrála prezentace kapitána týmu Vojtěcha Petržely a samozřejmě vzhled pokrmů, kombinace vůní a rozmanité chutě. Juniorský národní tým AKC ČR získal bronzovou medaili.

Restaurant of Nations – stříbro

Nejnáročnější klání čekalo tým 17. února v kategorii Restaurant of Nations – teplé tříchodové menu pro 60 návštěvníků restaurace národů, kde pokrmy byly servírovány u stolu. Porotci hodnotili řadu kritérií včetně výtěžnosti surovin nebo dodržování hygieny při přípravě. Tým vybojoval stříbrnou medaili.

Individual Live Carving – zlato

Vojtěch Petržela získal v prestižním vyřezávání z ovoce a zeleniny zlatou medaili a celkově se umístil na 3. místě na světě.



Asociace
kuchařů a cukrářů
České republiky

Czech Chefs
Association

Trénink a příprava

Juniorský národní tým AKC ČR trénoval dva roky v Gastrostudiu Bidfood, v Národním zemědělském muzeu i v rámci řady veřejných akcí v Česku i zahraničí, aby si prověřil dovednosti, souhru, přípravu surovin i náčiní v různých kuchyních a prostorech. V listopadu 2019 byl Juniorský národní tým AKC ČR ohodnocen stříbrnou medailí a prvním místem v kategorii Chef's Table na kuchařské soutěži ve slovinské Lublani.

Každý člen týmu si postupně vyprofiloval svou roli. Rok pilovali obsáhlé menu zahrnující pokrmy z ryb, mořských plodů, zvěřiny, bílého a červeného masa. Nedílnou součástí menu tvořily sladké dezerty.

Kromě potravin si tým na olympiádu vzal originální předměty. Na zakázku vznikla nerezová forma na tvarování halibuta i unikátní betonový táč. Servírovací táč z leštěného impregnovaného betonu byl určen na bufet pro 12 osob a jedná se o český patent.

Spolupráce

Bidfood spolupracuje s Asociací kuchařů a cukrářů ČR od roku 1999 a od roku 2013 je jejím generálním partnerem. Společný mají zájem o podporu, vzdělávání a zvyšování prestiže kuchařů a cukrářů v Česku. Bidfood je současně generálním partnerem Juniorského národního týmu AKC ČR, jehož vedení převzal po poslední na olympiádě v Erfurtu v roce 2016.

Vedení Juniorského národního týmu AKC ČR se v roce 2017 ujala sehraná dvojice šéfkuchařů. Manažerem se stal Marek Svoboda, Executive Chef a vedoucí Gastrostudia Bidfood, certifikovaný komisař WACS, který se kuchařských olympiád IKA účastnil coby komisař. V Erfurtu v letech 2012 a 2016 hodnotil teplou kuchyni v kategorii juniorských národních týmů. Kapitánem se stal Lukáš Uher, Executive Chef Bonduelle, šéfkuchař ústecké Větruše a dlouhodobý člen Gastro Teamu Bidfood.

Na podzim 2017 se poprvé konalo výběrové řízení na 12 členů týmu. Následující ročníky Gastro Junior – Bidfood Cup volbu potvrdily. V týmu nechybí Vojtěch Petržala, trojnásobný vítěz kategorie kuchař/kuchařka, nebo Vladyslav Rjasnyj, vítěz kategorie cukrář/cukrářka. V listopadu 2018 na světovém poháru v Lucembursku, jedné z nejprestižnějších kulinářských soutěží, Vojtěch Petržela v carvingu porazil slavné asijské mistry a zvítězil.

Děkujeme všem partnerům Juniorského národního týmu AKC ČR za materiální a finanční podporu.

Více informací:

<https://narodnitymkucharu.cz>

<https://akc.cz/tymy-juniori.php>

www.olympiade-der-koeche.com

www.bidfood.cz