



vyhlašuje 16. ročník mezinárodní gastronomické soutěže pro žáky středních odborných škol  
a učilišť v oborech  
kuchař, číšník, cukrář, barman

## GASTRO PODĚBRADY 2025

**Termín konání soutěže: 24. dubna 2025 (23. dubna – příprava)**

**Místo konání soutěže: KONGRESOVÉ CENTRUM  
KOLONÁDA PODĚBRADY**

Soutěžní úkoly:

OBOR KUCHAŘ: RAUTOVÉ VÝROBKY PRO 5 OSOB

OBOR ČÍŠNÍK: SLAVNOSTNÍ TABULE PRO 2 OSOBY

OBOR CUKRÁŘ: DORT TARANTINO ART

OBOR BARMAN: FANCY COCKTAIL (alkoholický)

**PRO VŠECHNY OBORY JE VYHLÁŠENO JEDNOTNÉ TÉMA:**

**< Soundtrack festival - hudba z filmů Q. Tarantina >**

**Přihlášky:**

závaznou přihlášku do soutěže je třeba doručit emailem **nejpozději do 28. 3. 2025**  
na adresu: [admin@soupy.cz](mailto:admin@soupy.cz)

Kontaktní osoby: Ivona Hrabětová, [admin@soupy.cz](mailto:admin@soupy.cz), tel. 314 314 920, 702 088 872  
(organizační informace)

Karel Diviš, [vedeniOV@soupy.cz](mailto:vedeniOV@soupy.cz), tel. 314 314 900, 602 104 835  
(odborné dotazy)

Startovné: 150,-- Kč za soutěžícího bude vybráno při prezentaci

V příloze zasíláme: přihlášky do soutěže  
propozice a časový harmonogram, doplňující informace



# PROPOZICE SOUTĚŽÍ JEDNOTLIVÝCH OBORŮ

## OBOR KUČAŘ:

**Rautové výrobky studené i teplé kuchyně vyhotovené v pěti druzích pro 5 osob - soutěžní úkol pro družstvo dvou žáků.** Filmová tvorba Q. Tarantina má být inspirací. Zaměření na americké pokrmy ve stylu 70. – 80. let dvacátého století. Veškeré suroviny a inventář si každá škola zajistí sama. Na stůl zajistíme bílý ubrus. Sukni, popř. ubrus jiné barvy, si škola zajistí sama. Doporučujeme přivést hotové výrobky či polotovary, které na místě dokončíte. Rautové výrobky budou sloužit jako výstavní exponát, každé družstvo předloží hodnotící komisi degustační vzorky – od každého druhu 3 ks. Součástí soutěže je i ústní obhajoba. Stůl (75 x 130 cm) s vystavenými exponáty bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označen anonymně pouze číslem.

## OBOR ČÍŠNÍK:

**Slavnostní tabule pro dvě osoby - soutěžní úkol pro družstvo dvou žáků.** Veškerý inventář a květinovou výzdobu si každá škola zajistí a hradí sama. Organizátor poskytne stůl o rozměru 75 x 130 cm na tabuli, restaurační židle a v případě požadavku i další stůl 80 x 80 cm jako dekorační. Ubrus na tabuli a dekorační stůl a případně i sukni si každá škola zajistí sama. Je povoleno použití vlastního stolu a židlí. Povinnou součástí jsou 2 ks menu na tabuli. Žáci budou svou tabuli a menu ústně obhajovat. Tabule bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označena anonymně pouze číslem.

## OBOR CUKRÁŘ:

**DORT TARANTINO ART - soutěžní úkol pro družstvo dvou žáků.** Hmotnost dortu není omezena. Nutno připravit 3 malé degustační vzorky ze stejných surovin, které byly použity k výrobě dortu. Veškeré části dortu musí být z jedlých surovin. Povoleno je použití stuh, floristických pásek, drátků a pestíků na výrobu květin. Výstavní exponát doporučujeme přivést hotový, případně ho pouze dozdobit na místě. Veškeré suroviny a inventář si každá škola zajistí a hradí sama. Na stůl zajistíme bílý ubrus. Sukni, popř. ubrus jiné barvy, si škola zajistí sama. Součástí soutěže je i ústní obhajoba. Stůl (75 x 130cm) s vystaveným exponátem bude až do ukončení hodnocení odbornou komisí označen anonymně pouze číslem.

**OBOR BARMAN: Soutěž jednotlivců.** Úkolem je připravit 3 porce **FANCY COCKTAIL** podle vlastní originální receptury v časovém limitu 5 minut. Všechny suroviny, zdobení, inventář na přípravu a sklo na podávání nápoje si zajistí každá škola sama.

Obsah nápoje 9 - 44 cl • Typ skla: BEZ OMEZENÍ • Receptura musí obsahovat minimálně 2 a maximálně 4 alkoholické složky • Receptura musí obsahovat minimálně 1 modifikátor (bitters, likéry, vermuty, sirupy) apod. • Celkový součet alkoholických složek nesmí přesáhnout 4 cl v jedné porci • Maximální počet jednotlivých surovin je 7 včetně stříků a kapek nebo barových lžic • Soutěžící může být oblečen ve stylu zadaného tématu.

# BARMANSKÁ SOUTĚŽ

(kategorie „Junior“)

## Propozice soutěže: FANCY COCKTAIL 2025

**Místo soutěže:** Kongresové centrum (Kolonáda) Poděbrady.

- **Datum konání:** 24. 4. 2025, prezentace soutěžících barmanů od 8.30 hodin, losování v 9.00 hodin, zahájení soutěže v 10.30 hodin.
- **Pořadatel:** SOU společného stravování Poděbrady, Dr. Beneše 413.
- **Typ nápoje:** FANCY COCKTAIL (obsah 9 - 44 cl), (upřesnění: alkoholický nápoj s maximálním obsahem alkoholu do 4cl v jedné porci).
- **Množství porcí:** 3 porce.
- Receptura musí obsahovat min. 2 a max. 4 alkoholické složky. Dále musí obsahovat min. 1 modifikátor (bitters, likéry, vermuty a sirupy...)
- maximálně 7 komponentů (mimo ledu) včetně stříků a zástříků, kapek nebo barových lžic
- **Sklo: BEZ OMEZENÍ** – každý soutěžící si zajistí své sklo
- **Možnosti přípravy:** klasický shaker, boston shaker, míchací sklenice, přímo do skla.
- **Časový limit:** 5 minut na přípravu 3 porcí.
- **Ozdoba nápoje:** ozdoby na nápoje připraví a zkompletuje soutěžící během 10 minut v zázemí před vlastním vystoupením, nejsou povoleny ozdoby vyrobené dopředu a mimo tento pracovní prostor.
- **Led:** pořadatel zajistí **klasický led (kostky)**. V případě potřeby ledové tříště, nebo jiného druhu ledu k přípravě nápoje, si každý účastník nadrtí led samostatně v zázemí vlastním mlýnkem apod., kde bude zajištěn mrazící pult.
- **Ostatní:** každý soutěžící připraví **3 porce** svého originálního nápoje dle vlastní fantazie. Veškeré suroviny a barmanské pomůcky si každá škola zajistí sama. Do přihlášky je třeba uvést název nápoje.
- Soutěžící vystoupí ve vhodném oblečení (klubovém, školním, barovém, případně může být oblečen ve stylu zadaného tématu).
- **PŘIHLÁŠKY:** závaznou přihlášku zašlete nejpozději do 28. 3. 2025 na email: [admin@soupy.cz](mailto:admin@soupy.cz).
- **Počet soutěžících** – upozornujeme, že maximální počet startujících je 25 (o zařazení do soutěže bude rozhodovat datum podání přihlášky). Žádáme vás také, abyste v přihlášce uvedli několik informací o soutěžícím (záliby apod.), abychom ho mohli během jeho vystoupení představit publiku.
- V případě nejasností či dotazů volejte na tel. číslo 314 314 900, 602 104 835 p. Diviš.

***Těšíme se na setkání s vámi a v soutěži samotné přejeme předem mnoho úspěchů!!!***

# ČASOVÝ HARMONOGRAM

---

## STŘEDA 23. 4. 2025

9.00 - 14.00 možnost instalovat slavnostní tabule nebo si připravit soutěžní stůl (nutno na přihlášce vyznačit počet vozidel kvůli povolení vjezdu)

## ČTVRTEK 24. 4. 2025 (soutěžní den):

6.00 - 8.00 prezentace soutěžních družstev, platba startovného a stravného, dokončení slavnostních tabulí, dohotovení a instalace soutěžních výrobků oborů kuchař a cukrář

8.00 - 10.00 hodnocení nezávislých odborných komisí, obhajoby soutěžních družstev,

8.30 – 9.00 prezentace barmanů, losování, informace, příprava na soutěž

10.00 **SLAVNOSTNÍ ZAHÁJENÍ VÝSTAVY**

10.30 - 14.00 otevření výstavy pro veřejnost, barmanská soutěž

14.30 - 15.00 běh číšníků na kolonádě a doprovodný program

15.30 - 16.00 uzavření výstavy pro veřejnost, vyhodnocení soutěže ve všech oborech

od 16.00 ukončení výstavy a úklid výstavních prostor

# DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

---

- hodnocení zkušebních komisí u oboru kuchař, cukrář a číšník bude probíhat anonymně a po dobu hodnocení, tzn. od 8.00 hod. do 10.00 hod., v místnosti s vystavenými soutěžními exponáty a tabulemi zůstanou **pouze** soutěžící. Žádáme doprovod soutěžících, aby vzal tento fakt na vědomí a na dobu od 8.00 hod. do 10.00 hod. opustil místnost s vystavenými soutěžními exponáty a tabulemi a tím dopřál komisím klid pro hodnocení
- v zájmu anonymity prosíme, aby při hodnocení (8.00 – 10.00 hod.) **soutěžící neměli pracovní oblečení opatřené logem školy, v případě vyšitého loga toto přelepte**
- po zhodnocení (ne dříve, než v 10.00 hod.) opatří každá škola své vystavované exponáty a tabule názvem a logem školy, případně i dalším popisem
- pro veřejnost je výstava otevřená od 10.30 hod. do 15.30 hod., upozorňujeme, že výstavní exponáty **NELZE UKLÍZET DŘÍVE** než v 15.30 hod. Po skončení soutěže a výstavy si každé družstvo svůj výrobek odveze nebo zlikviduje
- slavnostní tabule **doporučujeme** instalovat v Kongresovém centru již 23. 4. 2025 od 9.00 do 14.00 hodin, dokončení je možné 24. 4. 2025 od 6.00 do 8.00 hod.
- rozměr stolu na prezentaci výrobků oboru kuchař a cukrář je 75 x 130 cm, instalace výrobků na stoly v Kongresovém centru je možná 24. 4. 2025 od 6.00 do 8.00 hod. Stoly vybavíme bílým ubrusem, sukni (popřípadě barevný ubrus) si každá škola **zajistí sama**
- v kategorii **KUCHAŘ, ČÍŠNÍK A CUKRÁŘ** nastoupí soutěžící v předepsaném pracovním nebo vhodném profesním soutěžním oblečení a celková úprava musí odpovídat požadavkům pracovníka v gastronomii (případně souviset s tématem)
- v kategorii **BARMAN** soutěžící vystoupí ve vhodném oblečení (klubovém, školním, barovém, případně může být oblečen ve stylu zadaného tématu)
- každý soutěžící se při prezentaci (zápisu do soutěže) prokáže dokladem totožnosti
- stravování: v den soutěže je možné zajistit oběd (ve ŠJ Labenka) v ceně 90,- Kč, počet obědů prosíme poznamenat na přihlášku, placení proběhne při prezentaci. Během dne bude všem soutěžícím včetně doprovodu k dispozici lehké občerstvení. Na závěr soutěžního dne (po vyhlášení výsledků soutěží) bude u baru s občerstvením vydána odpolední svačina určenému zástupci školy pro celý soutěžní tým včetně doprovodu.