



Střední škola hotelová a služeb Kroměříž

CS Gostol Trading, s. r. o.

Retigo, s. r. o.

Bidfood, s.r.o.

Lactalis, s.r.o.

víno Hruška, s.r.o.

Dallmayr, s. r. o.

Mattoni, a. s.

pořádají

17. – 18. března 2026

**12. ročník soutěže mladých odborníků v oblasti gastronomie
s mezinárodní účastí**

GASTRO CUP KROMĚŘÍŽ 2026

pod záštitou

**Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy
hejtmana Zlínského kraje – Ing. Radima Holíše
starosty města Kroměříže – Mgr. Tomáše Opatrného
Asociace kuchařů a cukrářů ČR – Bc. Miroslava Kubece
České barmanské asociace – Bc. Aleše Svojanovského
18. ročníku přehlídky České ručičky**



České ručičky

Hlavní partner:



retigo®

SVĚT
♦ PEČENÍ



VÍNO } HRUŠKA®

Ostatní partneři:



ČESK

ovoce zelenina
Konečný 

alimpex
food a. s.



REMPO VEGA

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 Hejtman Zlínského kraje – Ing. Radim Holíš Starosta města Kroměříž – Mgr. Tomáš Opatrný Asociace kuchařů a cukrářů ČR – Bc. Miroslav Kubec Česká barmanská asociace – Bc. Aleš Svojanovský 18. ročník přehlídky České ručičky
Hlavní partneři soutěže	CS GOSTOL TRADING, s.r.o. Retigo, s.r.o. Bidfood, s.r.o. Dallmayr, s. r. o. Víno Hruška, s.r.o. Mattoni, a. s. Lactalis, s.r.o.
Soutěžní obory	Kuchař - kuchařka Cukrář - cukrářka Soutěž kuchař a cukrář jsou součástí 18. ročníku přehlídky České ručičky Sommelier Barista Barman Teatender
Soutěžící	Žáci a studenti gastronomických a středních škol s gastronomickými obory. Všichni soutěžící předloží při prezenci platný občanský průkaz, 2 x písemnou přípravu a dotazník.
Přihláška	Vyplněnou přihlášku společně s formulářem Ubytování a stravování zašlete do 27. února 2026 na adresu: eva.kocirova@hskm.cz
Účastnický poplatek	1.000 Kč za soutěžícího
Úhrada poplatků	Úhrada účastnických poplatků proved'te převodem na účet. Bankovní spojení: 18231691/0100 Variabilní symbol: IČ školy Specifický symbol: 1703002026 Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná, pokud využijete pro odeslání elektronickou poštu, doklad o úhradě vložte do přílohy.

Pracovní oblečení a úprava zevnějšku	Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení. Pracovní pomůcky a oděv nesmí nést loga konkurenčních společností.
Časový harmonogram	Úterý 17. března 2026 7:00 - 7:30 registrace, odevzdání písemné přípravy a dotazníku, prohlídka pracoviště 8:00 zahájení 8:30- 16:00 soutěž 17:00 vyhlášení výsledků Středa 18. března 2026 7:00 - 7:30 registrace, odevzdání písemné přípravy a dotazníku, prohlídka pracoviště 8:00 zahájení 8:30- 14:00 soutěž 15:00 vyhlášení výsledků
Ubytování	Pro soutěžící a doprovod je možné zajistit ubytování na Domově mládeže. Cena za osobu 450 Kč vč. snídaně. Přihlášku na ubytování zašlete nejpozději do 28. února 2026, úhrada v hotovosti při prezenci. Cena za ubytování není zahrnuta v účastnickém poplatku.
Stravování	Stravenky budou vydány při prezenci na základě objednávky. Celodenní strava 300 Kč. Úhrada v hotovosti při prezenci.
Informace k soutěži	Ing. Eva Kočířová tel: 732 781 831 e-mail: eva.kocirova@hskm.cz

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

Gastro Cup Kroměříž 2026

Soutěž kuchařů 17. 3. 2026

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. **Základní surovinou je vepřová pečeně bez kosti 600 g.** Soutěžící musí v časovém limitu prezentovat 2 druhy tepelné úpravy vepřové pečeně.

Hlavní surovinu dodá sponzor soutěže – společnost Bidfood, s.r.o.

Informace pro soutěžící:

- Soutěžním úkolem je technologicky správně připravit cenově přijatelný pokrm z vepřového masa. 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 4 talíře na servis pokrmu a popisek pokrmu na prezentační stůl).
- Po nástupu každé skupiny soutěžících proběhne seznámení s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení. Před soutěžním vystoupením je k dispozici přípravné pracoviště, kde si soutěžící nachystá svůj inventář. Rozumí se tím vybavení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixéru, 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 po 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 5 minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu.
- Není povoleno přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby.
- Na vyhodnocení se soutěžící dostaví v profesním oblečení, které může být opatřeno jménovkou, případně logem školy.

Předem jsou povoleny následující přípravy:

- zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanšírované 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.

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 komisi,
- kreativita a celkový dojem,
- při překročení limitu – trestné body.

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 Cup Kroměříž 2026

Soutěž cukrářů 18. 3. 2026

Příprava 4 porcí **talířového dezertu z listového těsta** minimální váha 100 g a maximální váha 150 g, v časovém limitu 50 minut. Jeden výrobek bude umístěn na výstavku.

Do dezertu musí být zakomponovaný smetanový sýr Ricotta, který dodá sponzor soutěže – společnost Lactalis.

Informace pro soutěžící:

- 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 pracoviště s následujícím vybavením: pečicí trouba, dřez na mytí nádobí, koš na odpadky, mikrovlnná trouba, vařič a šoker. Ostatní vybavení a inventář bude mít soutěžící vlastní. (nezapomenout 4 talíře na servis pokrmu a popis pokrmu na prezentační stůl).
- 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
- Všichni soutěžící při registraci předají 2x vytisknutou písemnou přípravu, včetně receptury a technologického postupu. Pokud soutěžící použije náplň, která potřebuje odležet 24 hodin, uvede tuto informaci v receptuře a danou náplň připraví v čase soutěžního úkolu. Dále odevzdá čitelně vyplněný dotazník.
- Časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta = 1 trestný bod), poté bude soutěžící diskvalifikován
- Na vyhodnocení se soutěžící dostaví v profesním oblečení, které může být opatřeno jménem, případně logem školy.

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 komisi,
- kreativita a celkový dojem,
- při překročení limitu – trestné body.

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.

Hodnotící komise je zastoupená cukrářskými odborníky a zástupci AKC ČR.



Jihomoravský kraj ve spolupráci s řadou ministerstev
(školství, zemědělství, průmyslu a obchodu) a dalších institucí
je vyhlášovatelem 18. ročníku přehlídky České ručičky

Příprava žáků v odborných školách má v ČR dlouholetou tradici a odborné školství v podstatě pokrývá spektrum všech profesních oborů. Přesto nastává pokles zájmu žáků, rodičů i veřejnosti o tuto formu odborné přípravy. Negativní trend se ani přes mnohá opatření zatím nedaří zvrátit, přestože v Evropské unii roste potřeba kvalifikovaných pracovníků, schopných zvládat nejmodernější trendy a technologie.

Pořadatelé přehlídky si kladou za cíl právě na tento negativní trend upozornit, zvýšit význam odborného školství v České republice a řemeslnou prestiž “učebních” oborů v očích společnosti, zejména pak u samotných žáků a jejich rodičů. Oceněním schopností vítězů celostátních soutěží i pozitivních výsledků škol a učitelů, kteří s žáky denně pracují, chtějí pořadatelé přispět ke zpopularizování odborného školství.

V letošním ročníku byla výjimečně, po odsouhlasení představenstva Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, jako soutěž, ze které vzejdou vítězové oborů Kuchař a Cukrář zvolena soutěž GASTRO CUP KROMĚŘÍŽ 2026. Vítězové soutěže GASTRO CUP KROMĚŘÍŽ 2026 v kategoriích kuchař a cukrář budou spolu s vítězi ostatních celostátních soutěží pozváni na slavnostní předávání cen „České ručičky 2026“, které proběhne v měsíci červnu 2026 v Brně. Zde budou oceněny schopnosti vítězů celostátních soutěží žáků různých oborů a pozitivní výsledky škol a učitelů, kteří s žáky denně pracují.

Gastro Cup Kroměříž 2026

Sommelierská soutěž 17. 3. 2026

Partner soutěže:	Víno Hruška s.r.o.
Datum:	17. 3. 2026
Garant soutěže:	Mgr. Andrea Mišurcová tel.: +420 737 583 293, email: andrea.misurcova@hskm.cz
Hlavní komisař:	Jan Blahynka
Startovné:	1.000 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:	pomůcky na servis vína zajistí organizátor soutěže soutěžící si zajistí osobní pomůcky someliéra
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

Gastro Cup Kroměříž 2026

Baristická soutěž 18. 3. 2026

Partner soutěže:	Dallmayr Vending & Office
Datum:	18. 3. 2026
Garant soutěže:	Mgr. Andrea Mišurcová tel.: +420 737 583 293, email: andrea.misurcova@hskm.cz
Hlavní komisař:	Tomáš Fábera
Startovné:	1.000 Kč
Kategorie nápojů:	2 x espresso macchiato, 2 x cappuccino, 2 x volný nápoj - max. obsah nápoje 44 cl, káva espresso
Typ šáleků:	obsah šáleků na espresso 50 ml obsah šáleků na cappuccino 150 ml
Soutěžící budou mít k dispozici:	kávu, mléko profesionální dvouskupinový kávovar profesionální mlýnek tamper a opěrku portafilteru šálky na espresso a cappuccino led
Soutěžící si zajistí:	pomůcky na servis kávy (tácky) vše potřebné pro přípravu volného nápoje
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
Časový harmonogram:	07:30 registrace 08:00 rozprava s komisaři a prohlídka pracoviště 08:45 první soutěžící 15:00 vyhlášení výsledků soutěže

Gastro Kroměříž 2026

Soutěž barmanů 18. 3. 2026

Odborný garant:	Česká barmanská asociace, z.s.
Garant soutěže:	Radek Poláček
Datum:	18. 3. 2026
Registrace přihlášek:	do 27. 2. 2026 on-line na www.cbanet.cz on-line registrace je podmínkou účasti v soutěži. Na uvedené adrese naleznete propozice a hodnotící kritéria k soutěžní kategorii.
Startovné:	500 Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JCC nebo plným členem CBA/hotově při registraci
Účastnický poplatek:	1.000 Kč/platba na účet školy

Gastro Kroměříž 2026

Soutěž Teatender 18. 3. 2026

Odborný garant:	Česká barmanská asociace, z.s.
Garant soutěže:	Radek Poláček
Datum:	18. 3. 2026
Registrace přihlášek:	do 27. 2. 2026 on-line na www.cbanet.cz on-line registrace je podmínkou účasti v soutěži. Na uvedené adrese naleznete propozice a hodnotící kritéria k soutěžní kategorii.
Startovné:	500 Kč hradí při registraci pouze soutěžící, který není členem JSC nebo plným členem CBA
Účastnický poplatek:	1.000 Kč/platba na účet školy

DOTAZNÍK

JMÉNO SOUTĚŽÍČÍHO: _____

ŠKOLA: _____

ROČNÍK: _____

SOUTĚŽNÍ OBOR: _____

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU: _____

DATUM NAROZENÍ: _____

ÚČAST V SOUTĚŽÍCH: _____

STÁŽE, PRAXE: _____

ZÁLIBY, KONÍČKY: _____

JMÉNO PEDAGOGA, KTERÝ PŘIPRAVOVAL SOUTĚŽÍČÍHO:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCE PUBLIKU SDĚLIT: _____

Přihláška do soutěže

Přihlašujeme závazně k účasti v soutěži **GASTRO KROMĚŘÍŽ 2026**

	Jméno	Příjmení	Datum narození
kuchař			
cukrář			
barista			
sommelier			
barman			
teatender			

Doprovod:

Název školy:

Město:

Ulice:

PSC:

Telefon:

E-mail:

IČ:

DIČ:

datum

razítko a podpis

Ubytování a stravování

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně - 110 Kč	Strava – 300 Kč
	17.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne
Ubytování	16.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně - 110 Kč	Strava – 300 Kč
	17.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne
Ubytování	16.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení soutěžícího	Snídaně - 110 Kč	Strava – 300 Kč
	17.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne
Ubytování	16.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně - 110 Kč	Strava – 300 Kč
	17.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne
Ubytování	16.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne

Jméno a příjmení doprovodu	Snídaně - 110 Kč	Strava – 300 Kč
	17.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne
Ubytování	16.3. Ano - Ne	17.3. Ano - Ne