

BOCUSE D'OR

TEAM CZECH REPUBLIC

4. - 6. 5. 2023

O₂ universum

GENERÁLNÍ PARTNER

makro

PARTNER

J&T BANKA



Český
Gastronomický
Institut



PERFECT CHEFS



OBSAH

KONTAKTNÍ INFORMACE.....	3
HODNOTY BOCUSE D'OR.....	4
OBECNÉ INFORMACE.....	5
JAK SE PŘIPRAVIT NA BOCUSE D'OR CZECH 2023.....	6
SOUTĚŽNÍ TESTY PRO BOCUSE D'OR CZECH 2023	8
HOSPITALITY	10
PRAKTICKÉ INFORMACE	11
PRAVIDLA A PODMÍNKY	14
A. PŘEDSTAVENÍ	14
B. POVINNOSTI	14
C. SOUTĚŽNÍ ÚKOLY	16
D. PROGRAM EVENTU.....	22
E. PRÁVA A POVINNOSTI	25

GENERÁLNÍ PARTNER



PARTNER



Organizační sekretariát Bocuse d`Or Czech

Ředitel Bocuse d`Or
Adam Eliáš
ae@czechgastronomy.cz

Mediální servis: 2media.cz, s.r.o.
www.2media.cz
www.facebook.com/2media.cz
www.instagram.com/2mediacz
Alice Titzová
alice@2media.cz tel: +420 724 258 661

Pro přístup ke všem důležitým dokumentům, které se týkají soutěže navštivte naši [Bocuse d'Or knihovnu](#)

HODNOTY BOCUSE D'OR

1. Týmová práce
2. Hrdě reprezentuj svou zemi
3. Buduj respekt k dodavatelům a jejich produktům
4. Ukaž ducha, svobodu a představivost
5. Použij to nejlepší ze svých znalostí
6. Neplýtvej, nevyhazuj
7. Buď svým vlastním pánem tváří v tvář nepřízni osudu
8. Staň se pokorným vítězem, nepřestaň zářit ani jako poražený
9. Vařením sloužíme humanismu
10. Předávej svou vášeň dalším generacím

GENERÁLNÍ PARTNER



PARTNER



OBECNÉ INFORMACE

Po celou svou historii Bocuse d'Or nabízel neobyčejnou možnost pozorovat rozdílná gastronomická dědictví, stejně jako vývoj jednotlivých gastronomických scén po celém světě. Tato prestižní soutěž se rychle rozšířila do celého světa díky své síti mezinárodních Bocuse d'Or akademií, jejíž součástí má čest být i Český Gastronomický Institut.

Cílem národního kola je vybrat vysoce motivovaný a talentovaný tým, který bude bojovat o účast na evropském finále Bocuse d'Or 2024 v Trondheimu. Účast na tomto evropském finále není garantována a vítěz národního kola se do něj musí probojovat svou profesionální prací a přípravou. V tomto úsilí mu bude pořadatel a jeho partneři maximálně nápomocni.

Mějte na paměti, že podáním vaší přihlášky do účasti v národním finále Bocuse d'Or Czech rozumíte a plně akceptujete pravidla a podmínky celé soutěže.

AKADEMIE BOCUSE D'OR CZECH

Prezident	Marek Fichtner
Členové	Radek David
	Petr Hajný
	Jan Horký
	Miroslav Kalina
	Tomáš Kalina
	Jan Knedla
	Tomáš Kněž
	Petr Kunc
	Marek Lojda
	Zdeněk Pohlreich
	Tomáš Popp
	Jan Punčochář
	Marek Raditsch
	Oldřich Sahajdák
	Filip Sajler
	Pavel Sapík
	Jiří Stift
	Martin Svatek
	Jiří Roith

Honorary prezident Patrik Jaros

GENERÁLNÍ PARTNER



PARTNER



JAK SE PŘIPRAVIT NA BOCUSE D'OR CZECH 2023

1. Sestavení a složení soutěžního týmu

Soutěžní tým se skládá z kandidáta, jeho / její commis a mentora

- **Kandidát**
 - Musí být občanem České republiky
 - Musí mu/jí být minimálně 23 let k 21.1.2025 (narozen/a před 21.1.2002)
- **Commis**
 - Nesmí být starší než 22 let k 21.1.2025 (narozen/a 21.1.2002 nebo později)
- **Mentor** (nepovinný, ale silně doporučený)
 - Týmy mohou mít mentora, který musí být profesionálním kuchařem.
 - Doporučujeme, aby mentor měl dobrou znalost anglického jazyka.
 - Mentor bude mít přístup na stage:
 - Ke kuchyni, ve které bude jeho tým soutěžit, kde může slovně radit a pomáhat svému týmu.
 - Může vystupovat jako mluvčí v rozhovorech s moderátory.

2. Informace k zaslání na sekretariát Bocuse d`Or Czech

SOUTĚŽNÍ INFORMACE

26.1.2023	Oficiální tisková konference a zahájení Bocuse d`Or Czech
26.1.2023	Distribuce podmínek účasti na Bocuse d`Or Czech
28.2.2023	Uzávěrka přihlášek
10.3.2022	Výběr 12 finalistů z došlých přihlášek Akademií Bocuse d`Or
15.3.2023	Oznámení kandidátů postupujících do národního kola
15.3.2023	Distribuce technické přílohy
17.3.2023	Distribuce poukazů na suroviny pro kandidáty
17.3.2023	Distribuce vybavení pro kandidáty – talíře, atd...
7.4.2023	Deadline pro zodpovězení FAQ
14.4.2023	Zveřejnění finální verze FAQ
15.4.2023	Termín pro požadavky na kuchyňské vybavení
30.4.2023	Uzávěrka pro možné změny receptur
30.4.2023	Odevzdání nákresů a fotografií receptur
3.5.2023	Příjezd finalistů na místo konání
4.-6.5.2023	Bocuse d`Or Czech

Poznámka: podléhá změnám

GENERÁLNÍ PARTNER



PARTNER



SOUTĚŽNÍ TESTY PRO BOCUSE D'OR CZECH 2023

1. Platter Theme (buffet, francouzský způsob servisu s překládáním)

OFICIÁLNÍ PRODUKT

7 KS KRÁLIČÍ HRBET

7 KS KRÁLIČÍ STEHNO

DETAILY TÉMATU

- Teplé jídlo servírované pro 14 osob založené minimálně na:
 - 2x masový výrobek
 - 3x doplněk / příloha
 - 1x omáčka / šťáva
- Timing: musí být vydáno 5 hodin a 35 minut po začátku soutěžního úkolu. Kandidát a jeho / její commis bude mít 8 minut na přeložení z mísy na talíře pro tasting jury.
- 1 porce = 1 porce fine dining restauračního jídla

PODNOS

Bude dodán pořadatelem a specifikován v technické příloze

2. Theme on the plate (na talíř, ala carte)

„Pro téma na talíři jsme zvolili dvě suroviny. Brambory a česnek v různých odrůdách. Obě zeleniny mají silné zakořenění v historii naší země a neodmyslitelně patří do našich kuchyní. Navíc se u obou nabízí nemálo kuchařských technik, výsledných textur a chutí.“

Marek Fichtner – prezident Akademie Bocuse d'Or Czech

OFICIÁLNÍ PRODUKT

BRAMBORY a ČESNEK

Každý kandidát musí pro své recepty použít alespoň jednu z uvedených odrůd brambor:

- Princess – varný typ A
- Dali – varný typ B
- Lily – varný typ C

Každý kandidát musí pro své recepty použít alespoň jednu z uvedených odrůd česneku:

- Germidour
- Morado
- Blanco
- Violeta
- Garqua

Všechny brambory a česnek dodá oficiální partner soutěže a musí být účastníky použity.

Pro toto téma nesmí být použity jiné než uvedené odrůdy.

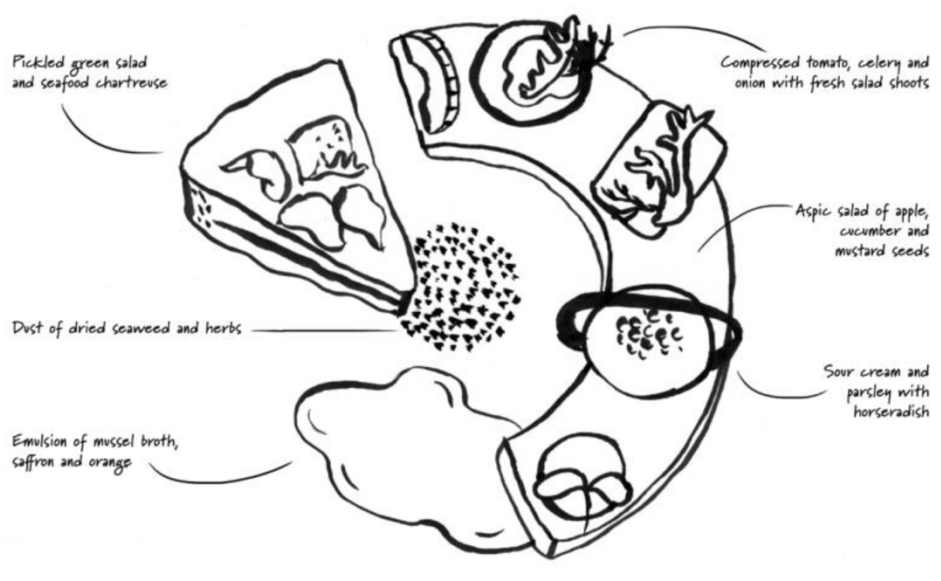
- **DETAILY TÉMATU: JARNÍ TALÍŘ**
- Teplé vegetariánské jídlo servírované pro 14 osob.
- Vše, co je na talíři, musí být jedlé.
- Dekorativní prvky a nádoby jsou zakázané.
- Timing: musí být vydáno 5 hodin po začátku soutěžního úkolu.

3. Receptury a nákresy

Jak je popsáno v pravidlech a podmínkách soutěže Bocuse d'Or Czech 2023 následující materiály musí být zaslány na sekretariát soutěže nejpozději 30.4.2023 (povinně):

- **KRÁTKÝ POPIS VAŠICH RECEPTUR:** Bude použit jako podklad pro moderátory a produkci k ohlášení vašich pokrmů.
- **DETAILNÍ POPIS VAŠICH RECEPTUR:** Metody a jednotlivé kroky vašich receptur pro technickou porotu.
- **NÁKRESY:** Nákresy vašich pokrmů budou použity v průběhu národního finále živě na obrazovkách v prostoru konání eventů. Dále na sociálních sítích v době vaší účasti v národním kole k propagaci vaší práce.
V případě odlišení se, porota rozhodne o udělení penalizace 5 bodů / téma. Nákres lze nahradit fotografií.

Inspirace pro nákresy



HOSPITALITY

1. Doprava

Sekretariát nebude zajišťovat oficiální dopravu na místo konání Bocuse d'Or Czech 2023. Datum a čas příjezdu do oficiálního hotelu národního kola je 3. 5. 2023 nejpozději do 12:00 v prostoru akreditace u vchodu číslo 18 v O2 Universum na adrese Českomoravská 2345/17, 190 00 Praha 9-Libeň. Odjezd bude možný 7. 5. 2023 v průběhu dne.

2. Ubytování

Ubytování pro porotu, mentora, kandidáty a commis bude zajištěno na vyžádání.

Místo ubytování bude upřesněno

NÁKLADY, KTERÉ POŘADATEL NEKRYJE:

- Náklady na dopravu na místo konání národního kola
- Náklady na ubytování
- Náklady na trénink a zkoušení před soutěží
- Veškeré náklady na dopravu před a po skončení národního kola
- Veškeré náklady na mentora, commis

3. Identifikační visačky

- **Týmy**
ID pro kandidáta, commis a mentora budou distribuovány 3.5.2023
- **Staff a doprovod týmů**
Detailní informace ke vstupu staff a doprovodu jednotlivých týmů budou zveřejněny do 15. 4. 2023
Každý tým má povolen maximálně 5 osob označených jako „STAFF“. Tito jsou autorizováni k pomoci týmu při vykládání / nakládání materiálu pro zásobování / vybavení kuchyně.
- **Podporovatelé**
Každý tým obdrží 20 volných vstupů k distribuci mezi své podporovatele.
- **Media**
Akreditace medií

2media.cz, s.r.o.

Alice Titzová

alice@2media.cz tel: +420 724 258 661

PRAKTICKÉ INFORMACE

1. Program

Kuchyně	Den 1	Den 2	Den 3	Příprava	Start	Theme on plate	Theme on platter	Check out
1	Tým 1	Tým 5	Tým 9	09:00	11:00	16:00	16:35	17:20
2	Tým 2	Tým 6	Tým 10	09:10	11:10	16:10	16:45	17:30
3	Tým 3	Tým 7	Tým 11	09:20	11:20	16:20	16:55	17:40
4	Tým 4	Tým 8	Tým 12	09:30	11:30	16:30	17:05	17:50

2. Oficiální harmonogram (podléhá změnám)

Středa 3. 5. 2023

Příjezdy, Oficiální zahájení a předání uniforem, welcome coctail, briefing, prohlídka kuchyní, fotografování, Bocuse d'Or Gala dinner

Čtvrtek 4. 5. 2023

Soutěžní den pro týmy 1 - 4

Pátek 5. 5. 2023

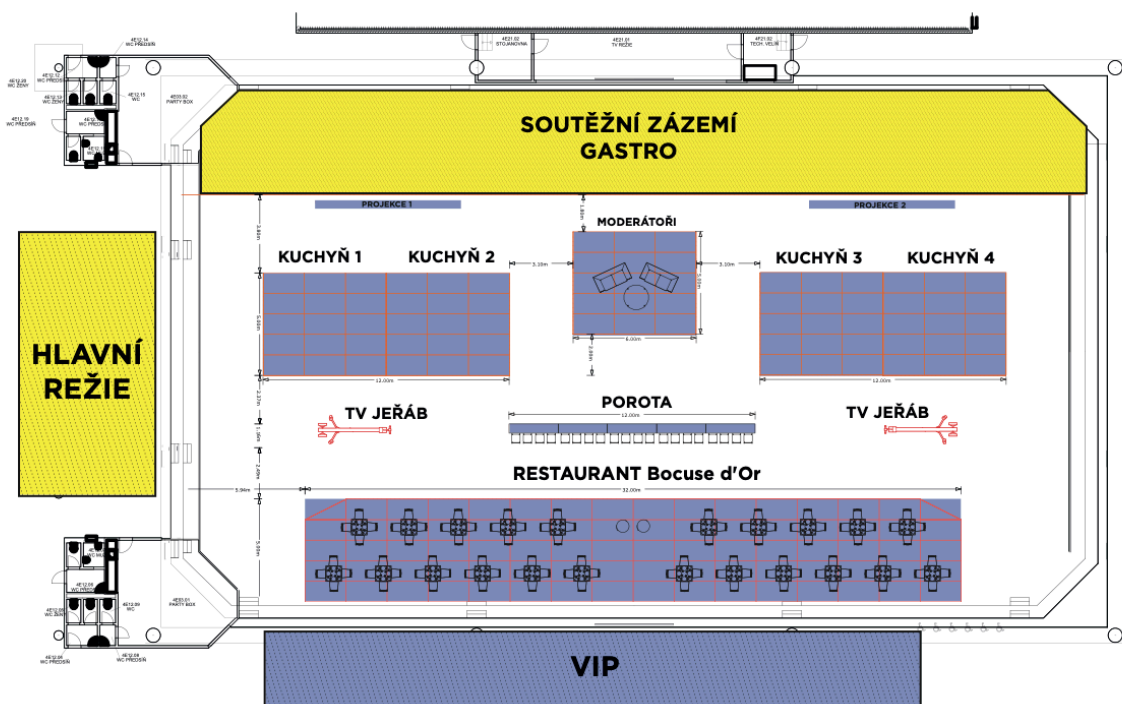
Soutěžní den pro týmy 5 - 8

Sobota 6. 5. 2023

Soutěžní den pro týmy 9 – 12
Slavnostní vyhlášení

3. Plán soutěžního prostoru

SÁL A - 2. PATRO - DETAIL



GENERÁLNÍ PARTNER

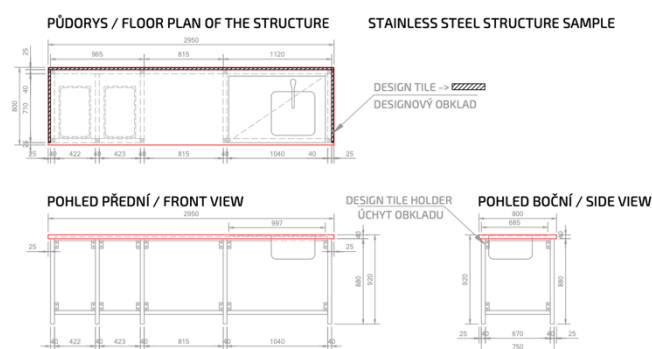


PARTNER

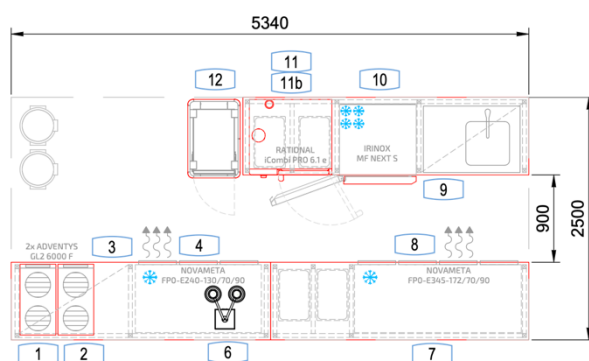


4. Vybavení

- Soutěžních kuchyně



1	INDUKČNÍ DVOUPLOTNA
2	INDUKČNÍ DVOUPLOTNA
3	STŮL PRACOVNÍ
4	STŮL CHLADÍČÍ bez PD
5	NEOBSAZENO
6	LAMPA OHŘEVNÁ
7	STŮL CHLADÍČÍ bez PD
8	STŮL PRACOVNÍ
9	STŮL MYČÍ/PRACOVNÍ
9a	BATERIE
9b	SIFON DŘEZOVÝ
10	ŠOKER
11	KONVEKTOMAT
11b	CARTRIDGE FILTRAČNÍ
11c	SADA INSTALAČNÍ
12	VOZÍK OHŘEVNÝ



- Vybavení soutěžních kuchyní

Malé spotřebiče jsou omezeny počtem do 6ks a maximálním příkonem **XX**.

5. Komunikace

Pokud máte libovolný dotaz, který se týká této oblasti, kontaktujte komunikačního manažera Bocuse d'Or Czech 2023

Kontakt: Petra Jačková, petra@lavrs.cz, 775 594 971

PRAVIDLA A PODMÍNKY

1. Úvod

Tato pravidla a podmínky navazují na kontinentální (evropské) kolo Bocuse d'Or. Cílem je od začátku nastavit vysoký standard pro jednotlivé soutěžící a zvýšit tím jejich šanci na úspěch na mezinárodní scéně v rodině Bocuse d'Or.

2. Obsah

A. PŘEDSTAVENÍ

Článek 1 – Soutěž

Bocuse d'Or Czech 2023 se odehraje 3. – 6. 5. 2023 v O2 Universum jako součást Českého Gastronomického Týdne. Event je organizován Českým Gastronomickým Institutem soutěž je otevřena všem kuchařům, kteří splní podmínky účasti a kvalifikují se.

Článek 2 – Komise Bocuse d'Or

Národní organizační komise (NOK)

Národní organizační komisi předsedá Marek Fichtner. Je složena s předních šéfkuchařů a zástupců Českého Gastronomického Institutu.

Rozhodnutí přijatá NOK jsou suverénní a konečná.

Článek 3 – Termíny pro podání přihlášky

Týmy, které se chtějí zúčastnit Bocuse d'Or Czech 2023 musí podat přihlášku se všemi náležitostmi nejpozději do 28. 2. 2023.

Článek 4 – Smluvní závazky

Bude doplněno

B. POVINNOSTI

Článek 5 – Soutěžní tým, složení a povinnosti

Podáním přihlášky všichni členové týmu společně a nerozdílně stvrzují, že četli a plně porozuměli znění pravidel a podmínek soutěže Bocuse d'Or Czech 2023.

Soutěžní tým se skládá z Kandidáta, Commis a Mentora. Kandidát musí být občanem České republiky.

Jakékoliv změny v týmu (výměna člena, stažení ze soutěže atd.) musí být neodkladně hlášeny sekretariátu NOK. Jen NOK má pravomoc rozhodovat o těchto změnách.

Kandidát

- Musí být profesionální kuchař. Musí být občanem České republiky
- Musí mu/ji být minimálně 23 let k 21.1.2025 (narozen/a před 21.1.2002)
- Má povinnost se zúčastnit následujících událostí:
 - Oficiální zahájení soutěže

- Oficiální fotografování
- Slavnostní vyhlášení soutěže
- Bocuse d'Or Gala dinner

Commis

- Nesmí být starší než 22 let k 21.1.2025 (narozen/a 21.1.2002 nebo později)

Mentor

- Musí být profesionální kuchař
- Každý tým může mít jen jednoho mentora
- Mentor
 - Může být na stage před prostorem kuchyně svého týmu v den, kdy jeho tým soutěží. NOK určí přesný prostor, ve kterém se může pohybovat.
 - Může verbálně radit.
 - Vystupuje jako mluvčí za tým, který reprezentuje v rozhovorech s moderátory. Zná detaily o složení týmu, o použitých kulinářských technikách, detaily receptů a použitých surovin.
- Během soutěže je mentorům zakázáno pohybovat se v prostoru kuchyně svého týmu a fyzicky pomáhat (byť třeba jen umýváním nádobí).
Porušení této povinnosti je zaznamenáno rozhodčími a/nebo členy NOK a tým bude penalizován. Výše penalizace je na rozhodnutí NOK a tým může být až diskvalifikován
- Má povinnost se zúčastnit následujících událostí:
 - Oficiální zahájení soutěže
 - Oficiální fotografování
 - Slavnostní vyhlášení soutěže

Článek 6 – Oficiální uniforma během soutěže

Oficiální uniforma vychází z černých kalhot a černých bot

Všichni členové soutěžních týmů musí nosit uniformu dodanou pořadatelem následovně:

- rondon, zástěra a čepice

Tyto uniformy musí být nošeny po celou dobu soutěže, a to včetně doprovodných akcí a eventů. Nikoliv pouze v kuchyni. Včetně oficiálního fotografování, zahájení soutěže, slavnostního vyhlášení.

DŮLEŽITÉ: Žádné jiné logo, než ta dodaná NOK se nesmí objevit na žádné části uniformy. Uniformy jsou navrženy tak, aby byla zajištěna jednotná prezentace a profesionalita celého eventu, soutěžících, porotců a dalších členů týmů.

Článek 7 – Vybavení, spotřebiče a HACCP

7.1. Vybavení

Oficiální a detailní seznam vybavení k dispozici soutěžícím je uveden v technické příloze.

Pro účely soutěže je každá kuchyně vybavena následovně:

2x vařič indukční, 2x ohřevná zóna

Lampa ohřevná

Šokér chladicí / mrazicí
Konvektomat
Vozík vyhřívaný
Vakuová balíčka

Vybavení dodané pořadatelem nesmí být odpojováno nebo odstraněno z kuchyně a nesmí být posunováno a přemisťováno.

7.2. Soutěžící si musí přivést vlastní vybavení k aranžování a prezentování. Stejně jako kuchyňské spotřebiče. Následující kuchyňské vybavení není povoleno (fritéza, barbecue a další vybavení s otevřeným ohněm). Použití flambovací pistole je povoleno.

Pokud si soutěžící chce přivést nějaké vybavení navíc, musí zaslat požadavek organizátorům nejpozději do 15.4.2023. Na požadavky zaslané po tomto datu nebude brán zřetel.

Extra vybavení:

- Nesmí bránit ve výhledu publiku.
- Musí se vejít do specifikovaných prostor v kuchyni. Cokoliv z vybavení, které bude umístěno mimo tyto prostory nebude dovoleno.
- Nesmí být vyšší než boční stěny kuchyně (cca. 1m)

Všechno vybavení a spotřebiče dodané pořadatelem a jeho partnery musí zůstat viditelné během celé soutěže. Pořadatel si vyhrazuje právo na jejich umístění během soutěže. Jakékoliv vybavení nedodané pořadatelem Bocuse d'Or Czech musí mít zamaskovaná loga výrobce, která nesmí být viditelná během soutěže. (Zamaskovat loga je možné například lepicí páskou).

Pořadatel si vyhrazuje právo odebrat jakékoliv vybavení, které je zakázané nebo nesplňuje požadavky pořadatele (výška, napětí atd.)

7.3. V každé kuchyni jsou k dispozici 3 zásuvky (10KW). Je zakázáno používat jiné připojení než to dodané v kuchyni.

Pořadatel se zříká jakékoliv odpovědnosti za přetížení připojení.

7.4. Všichni soutěžící jsou povinni pracovat dle standardu HACCP

C. SOUTĚŽNÍ ÚKOLY

Článek 8 – Platter theme

8.1. Produkt:

KRÁLIČÍ HŘBET

KRÁLIČÍ STEHNO

Oficiální produkt:

Hlavní chod:

7 ks králičího hřbetu o přibližné váze 220 - 250 g

7 ks králičího stehna o přibližné váze 300 - 500 g

3x doplněk / příloha

1x omáčka / šťáva

8.2. Téma

- Teplé jídlo servírované pro 14 osob založené minimálně na:
 - 2x masový výrobek
 - 3x doplněk / příloha
 - 1x omáčka / šťáva
- Timing: Jídlo musí být vydáno 5 hodin a 35 minut po začátku soutěžního úkolu. Kandidát a jeho / její commis bude mít 8 minut na přeložení z mísy na talíře pro tasting jury.
- 1 porce = 1 porce fine dining restauračního jídla

8.3. Krájecí a aranžovací stůl

Pro Platter theme mohou pouze kandidát a commis použít krájecí a aranžovací stůl na překládání pokrmu z platteru na jednotlivé talíře. Asistovat jim při tomto může pouze jejich mentor. V případě potřeby bude k dispozici obsluhující personál. Při aranžování je zakázáno používat jakýkoliv další produkt / přílohu a podobně.

Koření na tomto místě je zakázáno. Pouze sůl a pepř.

Je zakázáno jakékoliv kuchyňské vybavení.

8.4. The platter

Všichni soutěžící budou mít k dispozici stejný podnos. Vybavení k aranžování / umístění produktu na podnos si musí zajistit sami. Detail podnosu bude specifikován v technické příloze.

Článek 9 – Téma na talíři

9.1. Produkt: „JARNÍ TALÍŘ“

Oficiální produkt: BRAMBORY A ČESNEK

Každý kandidát musí pro své recepty použít alespoň jednu z uvedených odrůd brambor:

- Princess – varný typ A
- Dali – varný typ B
- Lily – varný typ C

Každý kandidát musí pro své recepty použít alespoň jednu z uvedených odrůd česneku:

- Germidour
- Morado
- Blanco
- Violeta
- Garqua

Všechny brambory a česnek dodá oficiální partner soutěže a musí být účastníky použity.

Pro toto téma nesmí být použity jiné než uvedené odrůdy.

Oficiální produkt musí být identifikovatelný vizuálně i po stránce chuti.

9.2. Téma

- Teplé vegetariánské jídlo servírované pro 14 osob.
- Vše, co je na talíři, musí být jedlé.
- Dekorativní prvky a nádoby jsou zakázané.
- Timing: Jídlo musí být vydáno 5 hodin po začátku soutěžního úkolu.

Článek 10 – Doplnující informace

10.1. Je zakázáno slibovat nebo nabízet jakékoliv dárky, výhody členům poroty před nebo během soutěže. NOK může požádat týmy, aby odebraly položky, které shledá jako dárky nebo výhody v tomto smyslu.

Poznámka: Talíře a příbory použité v soutěži jsou pouze ty dodané partnerem soutěže. Soutěžící si nesmí přivést a použít vlastní talíře a příbory k ochutnávkám.

10.2. Často kladené dotazy

NOK zodpoví všechny dotazy týmům do 20 dnů od zaslání přihlášky, nejpozději 7.4.2023. Následně po zaslání technické přílohy mají týmy dalších 20 dní na dotazy.

Dotazy musí být zaslány pořadateli na akademie@bocusedorczech.cz. Sekretariát následně zašle dotazy se všemi odpověďmi. Finální verze FAQ bude zveřejněna 14.4.2023.

Článek 11 – Suroviny

11.1. – Obecné informace

V závislosti na partnerstvích si pořadatel vyhrazuje právo na určení povinných surovin nebo značek. Seznam těchto surovin spolu s informací o jejich objednání budou obsaženy v technické příloze, která bude týmům zaslána nejpozději 15.3.2023. Suroviny jednotlivých soutěžních témat dodává generální partner Bocuse d'Or Czech společnost **Makro Cash & Carry**. Tyto suroviny musí být použity. Jakékoliv nepoužití nebo porušení těchto pravidel vede k diskvalifikaci týmu. Vezměte na vědomí, že v okamžiku, kdy suroviny objednáte po datu, do kterého bylo možno objednat, pořadatel není schopen tyto suroviny doručit. Vybraní finalisté obdrží poukaz na nákup surovin od generálního partnera **Makro Cash & Carry**.

11.2. Použití a pravidla pro suroviny použité v přípravě receptur

- Následující suroviny jsou zakázané v jakékoliv podobě
 - o Lanýž, kaviár
 - o Hotové nebo předpřipravené produkty
- Povolené suroviny – Mise in place pravidla
 - o Soutěžící mohou v přípravě receptur použít hovězí a zeleninový vývar dle Escoffiera
 - o V den soutěže bude pro každého soutěžícího k dispozici
 - 3 litry hovězího vývaru

- 3 litry zeleninového vývaru
 - Saláty
 - Očištěné, umyté, ale nemíchané ani nakrájené
 - Zelenina, ovoce, brambory, cibule
 - Očištěné, oloupané, umyté, syrové, nekrájené. Výjimku tvoří zelenina, kde je nutné odstranit semínka. Například dýně, která se ale smí krájet pouze na poloviny.
 - Cibuli lze pro kontrolu kvality rozpůlit.
 - Zeleninu jako rajčata lze blanširovat a oloupat.
 - Fazole mohou být vyloupané.
 - Zeleninové/ovocné dřeně a pyré
 - Lze přivést, ale ne redukovat, kořenit nebo zahušťovat. Finální omáčka nebo coulis musí být připraveny na místě. Vzorky k ochutnání.
 - Žádné glazé nebo koncentrované šťávy.
 - Sušené ovoce / nebo zeleninový prášek povolen.
 - Sušené ovoce nebo listy povoleny.
 - Povolen zeleninový popel a domácí směs koření.
 - Ryby
 - Vykuchané, zbavené šupin, nefiletované.
 - Mušle
 - Očištěné, syrové ve skořápkách.
 - Korýši
 - Syrové nebo vařené, neloupané.
 - Maso/Drůbež
 - Vykostěné, neporcované, neočištěné, nenamleté.
 - Klobásy musí být vyrobeny na místě.
 - Syrová játra a chléb mohou být namočené v mléce nebo smetaně, když jsou přineseny do soutěžní kuchyně, ale ne kořeněné nebo marinované.
 - Cukrářský piškot, korpusy, meringue
 - Lze přinést, ale nesmí být předem nakrájeny, naporcovány.
 - Makronky nelze přinést.
 - Meringue jako dekorace musí být sušeny na místě.
 - Dekorační prvky
 - Musí být 100 % hotové na místě
 - Vejce
 - Lze oddělit a pasterizovat, ale nezpracovávat jiným způsobem
 - Suché přísady
 - Lze předem zvážit a odměřit.
 - Ochucené oleje a máslo jsou povoleny
 - Kontrola surovin
- Soutěžící jsou povinni prezentovat všechny své suroviny technické porotě před začátkem soutěže.

Technická porota bude každý den provádět vstupní a výstupní kontrolu inventáře. Při výstupní kontrole bude technická porota kontrolovat nespotřebované suroviny kvůli zhodnocení šetrného využití surovin. V případě velkého odpadu může technická porota udělit trestné body.

NOK je k dispozici k případným dotazům viz článek 10.3.

V případě, že soutěžící není schopen dodržet pravidla nebo bude-li podvádět, NOK si vyhrazuje právo k disciplinárním řešením, včetně diskvalifikace daných soutěžících.

Článek 12 – Receptury

12.1. Zaslání receptur

Receptury obou témat musí být zaslány sekretariátu nejpozději do 28.2.2023 v požadovaném formátu. Receptury musí být v češtině na formuláři dodaném sekretariátem Bocuse d'Or Czech a vyplněny do nejmenšího detailu.

Pozdě zasláné receptury nebudou brány v potaz, pokud NOK nerozhodne jinak.

12.2. Propagace receptur účastníky finále

Menu pro porotu před konáním soutěže může být připraveno pouze v digitální podobě za účelem jejich představení porotě. Tento krok je pro soutěžící nepovinný, ale silně doporučený. Materiály musí být sekretariátu zaslány do 9.4.2023.

Všechny materiály obdrženy po tomto datu nebudou brány v potaz.

Pořadatel garantuje diskrétnost jednotlivých receptur až do předvečera soutěže, kdy budou prezentovány porotě a odborné veřejnosti při Gala Dinner.

12.3. Práva a receptury

Soutěžní receptury připravované týmy musí být originální. Soutěžící, jako součást Bocuse d'Or Czech, postupuje práva k recepturám pořadateli. Zejména pak ke kopírování a použití receptur pro propagační a komerční účely na libovolných materiálech, v libovolné komunikaci a dalším účelům nyní nebo v budoucnosti (např. tištěné materiály, tisk, TV, internet, social media, atd.) a to kdekoliv na světě.

Článek 13 – Kritéria hodnocení**13.1. Obecné informace k hodnocení**

- Hodnocení Platter Theme: 10 porotců rozdělují 100 bodů každý
- Hodnocení Theme on Plate: 10 porotců rozdělují 100 bodů každý
- Hodnocení technické poroty: 10 porotců rozdělují 50 bodů každý. Technická porota je rozdělena do dvojic ke kontrole surovin a bude hodnotit každý tým samostatně.
- V případě rovnosti bodů mezi soutěžícími je rozhodující výše bodového hodnocení od Tasting Jury. V případě i následné rovnosti bodů, rozhoduje hodnocení následovně:
 - Theme on plate: samostatné hodnocení chuti hlavního chodu
 - Platter theme: samostatné hodnocení chuti hlavního chodu

Detaily kritérií hodnocení Tasting jury:

	BODŮ NA POROTCE	POROTCŮ	VÁHA	CELKEM BODŮ
TASTING JURY – THEME ON PLATTER	/ 100	10	1	/ 1 000
Celkový vzhled podnosu a talíře	/ 20			
Hlavní chod	/ 30			
- Preciznost vaření	/ 10			
- Chuť, dochucení	/ 20			
Přílohy	/ 30			
- Příloha 1	/ 10			
- Příloha 2	/ 10			
- Příloha 3	/ 10			
Omáčka	/ 10			
„Tradiční nádech receptury“	/ 10			
TASTING JURY – THEME ON PLATE	/ 100	10	1	/ 1 000
Prezentace / vzhled	/ 20			
Originalita / kreativita	/ 20			
Zvýraznění brambor	/ 20			
Chuť (harmonie chutí, vyvážení, vaření)	/ 30			
Omáčka	/ 10			
TECHNICKÁ POROTA	/ 50	10		/ 500
Obecné hodnocení (hygiena, racionální využití surovin, organizace práce, ...)	/ 20			
- Racionální využití surovin, optimalizace odpadu, použití odřezků	/ 5			
- Vedení commiho (vztah, komunikace, porozumění)	/ 5			
- Hygiena surovin, uniformy, pracoviště, vybavení	/ 5			
- Organizace práce, flow, distribuce činností mezi kuchařem a commis	/ 5			

SPECIFICKÉ HODNOCENÍ KE KAŽDÉMU TÉMATU (Technická náročnost, zvýraznění surovin, pozornost / péče, kulinářské techniky, atd.)	/ 30			
Platter – příprava hlavního chodu	/ 10			
Plate – Vyzdvižení brambory	/ 10			
Celek – technická náročnost / technika	/ 10			

Maximální skóre je 1 400 bodů / tým

13.2. Trestné body

Pozdní zaslání receptur sekretariátu	5 trestných bodů za pozdní zaslání
Pozdní servírování (0 – 5 minut)	1 trestný bod / porotce (5 bodů)
Pozdní servírování (více než 5 minut)	1 trestný bod / porotce (5 bodů)
	Servírování až po všech ostatních soutěžících
	Technická porota může přijmout i další opatření v závislosti na délce zpoždění
Nedodržení požadavků pro prezentaci jídel	2 trestné body / technický porotce (16 bodů)
Překročení času pro aranžování / prezentaci platter	2 trestné body / technický porotce (16 bodů)
	Technická porota může přijmout i další opatření v závislosti na zpoždění
Překročení času pro check out	1 trestný bod / technický porotce (8 bodů)

Jakékoliv provinění proti pravidlům či nesrovnalost zaznamenána členem NOK, rozhodčími nebo porotci, za které nebyly uděleny trestné body, musí být zaznamenáno do hodnotícího formuláře technické poroty. Předseda poroty, předseda technické poroty a minimálně 1 zástupce NOK rozhodnou o výši trestných bodů za každé výše nepopsané provinění.

Článek 14 – Ceny

14.1. – Pódiové umístění

Týmy jsou hodnoceny v celkovém součtu bodů

1. místo	• 100 000 Kč • Poukaz na suroviny od hlavního partnera soutěže pro přípravu na evropské finále ve výši 100 000 Kč • Pravidelnou přípravu na evropské finále s Patrikem Jarošem • Možnost trénovat v Makro akademii
2. místo	50 000 Kč
3. místo	25 000 Kč

D. PROGRAM EVENTU

GENERÁLNÍ PARTNER



PARTNER



Článek 15 – program soutěže

Soutěž se odehraje 4. – 6. 5. 2023 následovně:

- 4. 5. 2023 – 4 soutěžní týmy
- 5. 5. 2023 – 4 soutěžní týmy
- 6. 5. 2023 – 4 soutěžní týmy

Dva měsíce před soutěží budou jednotlivé týmy rozlosovány do soutěžních dnů. Los provede zástupce NOK.

3. 5. 2023 proběhne oficiální briefing soutěžních týmů, mentorů a celé poroty. Účast na tomto briefingu je povinná.

Čas určený k vaření v soutěži: 5 hodin a 35 minut

Soutěžící vydávají „Theme on Plate“ 5 hodin po zahájení vaření.

Soutěžící vydávají „Platter“ 5 hodin a 35 minut po zahájení vaření.

Práce je považována za ukončenou v okamžiku, kdy všechny součásti pokrmů jsou připraveny, naaranžovány a připraveny k výdeji.

Během vaření:

- Publikum musí mít nerušený výhled na jednotlivé týmy (žádné vybavení / technika blokující výhled atd.). To se nevztahuje na platter v průběhu aranžování
- Všechny talíře a pokrmy musí být kompletně připraveny v soutěžním prostoru uvnitř kuchyně.
- Jakmile bylo zahájeno vaření v soutěžní části, nesmí být přineseno žádné další vybavení, technika nebo surovina. Nevztahuje se na talíře, meal boxes a případné společné vybavení umístěné mimo kuchyně.

Po skončení vaření:

Technická porota posoudí, že soutěžící dokončili svou práci na přípravě soutěžních pokrmů i check out po provedení následující kontroly:

- Čistota a pořádek na pracovišti
- Vážení odpadu
- Vrácení vybavení / techniky

Check out bude proveden vždy 45 minut po výdeji posledního soutěžního pokrmu porotě daným účastníkem, a to bez ohledu na to, jestli již ukončili úklid kuchyně.

Po těchto finálních kontrolách, a po schválení organizátorem, mohou soutěžící opustit kuchyni.

Článek 16 – Instalace / deinstalace

Soutěžící budou připravovat své schválené vybavení a techniku vždy ráno před soutěžním časem. Budou mít k dispozici 2 hodiny rozdělené následovně:

- **1. hodina:** Vyložení materiálu a příprava kuchyně. Kandidát, Commis a Mentor mohou mít k dispozici dalších maximálně 5 osob k pomoci s přípravou.
- **2. hodina:** Pouze kandidát a commis mohou být přítomni v kuchyni k dokončení přípravy

Článek 17 – Tasting jury

Předseda Tasting Jury:

- Bude mluvčím celé poroty v průběhu celé soutěže.
- Má konečné slovo v případě sporů a / nebo jiných požadavků / nároků.

10 členů Tasting jury:

- Je nominováno NOK
- V případě nemožnosti se zúčastnit soutěže, NOK vybere náhradníka
- V předvečer soutěže bude losem určeno 5 porotců, kteří budou hodnotit Theme on Plate a 5 porotců, kteří budou hodnotit Theme on Platter.

Před rozdělením do jednotlivých porot, porotce souhlasí s tím, že ochutná všechny pokrmy předložené soutěžícími.

Porota může být svolána kdykoliv je to nutné, nebo v případě, že o to požádá předsedu kterýkoliv ze členů poroty.

Článek 18 – Technická porota

Technická porota se skládá z 10 profesionálních kuchařů, jejichž role je následující:

- Kontrola konformity pokrmů, respektování jednotlivých témat a pravidel před výdejem porotě.
- Kontrola vybavení a techniky použité soutěžícími.
- Hodnotí technické a organizační schopnosti týmů.
- Rozděluje až 400 bodů, které se započítávají do celkového hodnocení.
- Porotci jsou rozděleni do dvou skupin. Jedna hodnotí Theme on Plate a druhá Theme on Platter.

Složení a předsedu technické poroty určí NOK. Členové technické poroty se zúčastní kompletně celé soutěže bez výjimky. Musí se účastnit briefingu a media eventů. Organizační tým poskytne detailní harmonogram před soutěží.

Mimo bodové hodnocení technická porota sleduje jakékoliv porušení pravidel, které bude hlášeno NOK a předsedovi poroty tak, jak je zmíněno v článku 13. Oficiální rozhodčí zaznamenají případné rozdělení trestných bodů.

Článek 19 – Kontrola a ověřování

Celé soutěže se budou účastnit 4 oficiální rozhodčí, kteří jsou orgánem určeným NOK:

- Před soutěží budou přítomni losování
 - o Rozdělení rozhodčích do jednotlivých porot
- Během soutěže budou také
 - o Kontrolovat přesnost a dochvilnost týmů
 - o Zaznamenávat jakékoliv prohřešky proti pravidlům a případně zaznamenávat trestné body

Oficiální rozhodčí neudělují trestné body z vlastní vůle, ale zaznamenávají ty udělené technickou porotou nebo NOK.

E. PRÁVA A POVINNOSTI**Článek 20 – Povinnosti vítězů a soutěžících na pódiovém umístění**

Vítězové jednotlivých kategorií a první tři hlavní soutěže budou smluvně vázáni organizátoru Bocuse d'Or na dobu 2 let po skončení soutěže, ve vztahu k veřejným a partnerským akcím, které mohou být v průběhu tohoto období organizovány. Během této doby se daný soutěžní tým zavazuje být k dispozici organizátoru minimálně 6 dnů během tohoto období. Organizátor bude v případě potřeby účasti daného jednotlivce či týmu informovat o termínu minimálně 1 měsíc předem. Toto se nevztahuje na dobu měsíc po skončení soutěže. Náklady na účast pokryje pořadatel.

Článek 21 – použití Bocuse d'Or loga a názvu

Kompletní pravidla použití loga a názvu jsou k dispozici u organizátora soutěže.

[Bocuse d'Or knihovna](#)

Článek 22 – Autorská práva

Během soutěže všichni, kdo se účastní (kandidát, commis, mentor, ostatní členové týmu, porotci, rozhodčí, NOK a další) dávají k dispozici práva ke všem obrazovým, zvukovým a jiným záznamům všem mediím – web a social media, tisk, TV, radio s cílem propagace soutěže, organizátora a partnerů Bocuse d'Or Czech, a to jako součást propagačních kroků celé soutěže.

Článek 23 – GDPR**Článek 24 – Pojištění**

Pořadatel uzavřel adekvátní odpovědnostní pojištění na celou soutěž. Jakékoliv další pojištění je čistě na zvážení účastníků.

Jednotlivé týmy by měli zvážit uzavření odpovědnostního pojištění v případě poškození nebo zničení svěřeného vybavení nebo jiné způsobené škody třetím stranám, a to jak soutěžícími samotnými, tak jinými členy jejich týmu.

Článek 25 - Pravidla soutěže

NOK si vyhrazuje právo:

- Změnit tato pravidla v závislosti na situaci nebo pod vlivem vyšší moci.
- Zrušit soutěž vlivem vyšší moci.

Článek 26 – Spory / protesty / nároky / požadavky / námitky

V případě vzniku nějakého sporu ve výkladu těchto pravidel má rozhodující slovo NOK.

Během soutěže:

- Mentoři jednotlivých týmů mohou předkládat protesty / nároky / požadavky / námitky přímo k NOK.
- Odpověď bude sdělena v co nejkratší možné době, aby se předešlo případné penalizaci týmu během řešení nároku / protestu / požadavku.

Po oznámení výsledků:

- Oficiální rozhodčí zaznamenají písemné protesty / námitky soutěžících od mentorů jednotlivých týmů pouze po dobu 1 hodiny po oznámení výsledků. Tyto protesty / námitky budou prezentovány prezidentu NOK.
Protesty / námitky přijaté po čase k nim vyhrazeným nebudou brány v úvahu
- Organizační sekretariát odpoví v co nejkratší době prostřednictvím prezidenta NOK.

GENERÁLNÍ PARTNER



PARTNER

