# MEZINÁRODNÍ MISTROVSTVÍ MENZ 2025

**Propozice**

**Název soutěže:**

**Mezinárodní mistrovství menz 2025**

**Motto:**
Mysli globálně, jez lokálně

**Datum konání:**
16. – 20. 6. 2025 (středa – hlavní soutěžní den)

**Místo konání:**
Potravinářský pavilon – Výukové centrum zpracování zemědělských produktů České zemědělské univerzity, Kamýcká 129, 165 00 Praha – Suchdol

**Pořadatel:**
Koleje a menza České zemědělské univerzity pod záštitou rektora ČZU, prof. Ing. Petra Skleničky, CSc.

**Spolupořadatel:**
Společnost Delirest services s.r.o.

**Odpovědný zástupce pořadatele:**
Mgr. Ing. Jiří Macoun, ředitel KaM ČZU v Praze
e-mail: macounj@kam.czu.cz
tel. +420 224 383 361
mobil. +420 605 200 040

**Odpovědný zástupce spolupořadatele:**
Filip Vítovec, regionální ředitel provozu, Delirest
Email: filip.vitovec@delirest.cz
mobil. +420 731438286

**Termín pro závazné přihlášení:**
**30. 4. 2025**

**Soutěžní tým:**
Celková a maximální kapacita soutěže je 8 soutěžních dvoučlenných týmů (16 soutěžících)

**Startovné:**
plně hrazeno pořadatelem a spolupořadatelem

**Ubytování a stravování účastníků:**
plně hrazeno pořadatelem a spolupořadatelem

**Registrace:**
Vyplněnou závaznou přihlášku, včetně receptur obsahující seznam surovin na předepsané množství porcí, je nutné vyplnit do 30. 4. 2025 na online odkazu:
https://forms.office.com/e/7sAMGRUNds

**Oficiální zadání:**
Připravte plnohodnotné **dvou-chodové menu** ve složení **hlavní chod a dezert**
**Povinné suroviny jsou**: **brambory, kuře, tvaroh, jablka**

- Povinné suroviny se mohou objevit ve kterémkoliv chodu
- Využití sezónních surovin
- Využití regionálních surovin
- Reálnost přípravy menu v podmínkách závodního stravování
- Není dovoleno použít konvenience a dovést si předpřipravené věci

Všechny suroviny dle zaslaných receptur pro přípravu menu dodá organizátor soutěže.
V případě, že přidáváte speciální nebo netradiční suroviny, ověřte dostupnost u pořadatele.
Porota bude složená z odborníků, profesionálních kuchařů, fanoušků gastronomie a studentů.

**Ocenění:**
- **Celé menu** (1.-3. místo)
- **Cena diváků** (1.místo)
- **Nutriční vyváženost** (1.místo)
- **Udržitelnost** (1.místo)

**Kritéria hodnocení:**
**Celé menu:**
- chuť a vzhled (1-5b.)
- atraktivnost (1-5b)
- trendové kulinární úpravy (1-5b)
- pracnost přípravy (1-5b)

V rámci celé soutěže budou komisaři dohlížet na dodržování **HACCP.** Celkově může komisař odečíst **2 body** od konečného hodnocení za nedodržení výše zmíněných kritérií.
Zejména se bude jednat o tato kritéria:

- Dodržování osobních hygienických standardů
- Efektivní využití svěřených surovin + množství odpadu
- Správné zacházení se surovinami (uchování čerstvých surovin v chladu atd)
- Správné použití barev krájecích desek
- Úklid pracoviště v průběhu vaření

**Cena diváků**:
chuť a vzhled (každý divák dostane 1 žeton, kterým ocení nejlepší tým)

**Nutriční vyváženost:**
Menu bude sestavené pro věkovou kategorii student.

- energetický příjem cca 25 - 30 % celkového denního energetického příjmu studenta (1-5b.)
- poměr bílkovin, tuků a sacharidů (1-5b.)
- obsah vybraných mikronutrientů – vit. C, vápník a železo (1-5b.)
- typ použitého tuku dle složení (1-5b.)
- obsah vlákniny (1-5b.)

**Udržitelnost:**

- typ použitých surovin (1-5b.)
- původ surovin (1-5b.)
- zpracování (1-5b.)
- efektivita využití surovin (1-5b.)
- energetická náročnost (1-5b.)

**Další informace:**

- **Připravovat se bude 20 porcí.** 1 regulérní porce pro prezentaci a foto. 5-6 degustačních porcí pro porotu.
- Ostatní porce se budou servírovat do chafingu pro veřejnost.
- **Na přípravu 20 porcí 2chodového menu** má soutěžní tým maximálně 3 hodiny.
- **Prezentace jedné vzorové porce + degustační vzorky pro porotu.**
- Maximální čas prezentace obou soutěžních chodů 15 min.

**Předepsané oblečení soutěžících:**
Všichni soutěžící musí být oblečeni v kuchařském oděvu – rondon, kalhoty, uzavřená a protiskluzová obuv, kuchařská čepice (i jiná vhodná pokrývka hlavy) a zástěra.

**Soutěžní kuchyně a vybavení:**
Kuchyně bude profesionálně zařízena a technologicky vybavena (konvektomat, indukční desky, varné technologie, vakuovací technologie, SOUS-VIDE technologie, kuchyňský robot stolní, tyčový mixér, běžný kuchyňský inventář). **Nože si účastníci soutěže přivezou vlastní. Není dovoleno použít jiné technologie, než které budou na místě. Servis menu bude na jednotný inventář k dispozici na místě. Soutěžící se s ním seznámí po příjezdu. Použití vlastního porcelánu nebo skla není povoleno.**

Případné extra požadavky/dotazy směřujte na Mgr. Ing. Jiří Macoun, ředitele KaM ČZU v Praze e-mail: macounj@kam.czu.cz.

**Program:**

**16. 6. 2025 Pondělí**

- Příjezd soutěžních týmů v odpoledních hodinách (registrace, ubytování)

**17. 6. 2025 Úterý**

- 7:00 – 8:00 snídaně v Menze
- 9:00-12:00 měření InBody a senzorická laboratoř, insektárium, exp.chovy
- 11:00 Prohlídka po udržitelném areálu ČZU – prof. Vlková
- 10:30 přednáška a Ing. Mgr. Diany Chrpové, Ph.D. z ČZU v Praze (vhodné pokrmy při gastrointestinální dietě).
- 12:30 – 13:30 Oběd v Menze ČZU
- 14:00 prohlídka Potravinářského pavilonu, provozy, pivovar
- 15:00 přednáška Ing. Jana Pivoňky, Ph.D. z VŠCHT v Praze (dlouhodobá udržitelnost a uhlíková stopa).
- 16:00 seznámení se s provozem, kontrola objednaných surovin, losování pořadí přípravy a prezentovaní jídel. Možnost hrubé přípravy v maximální délce 2hod. Není dovolena tepelná úprava.
- 18:00 Společenský večer na uvítanou v Potravinářském pavilonu ČZU.

**18. 6. 2025 Středa – soutěžní den**

- 7:00 – 8:00 snídaně v Menze
- 8:30 zahájení v Potravinářském pavilonu
- 9:00 zahájení kuchařských prací v PP
- 9:00-12:00 měření InBody, senzorická laboratoř a stánky
- 12:00 Představení soutěžních menu porotě
- 14:00 Hodnocení diváků
- 15:00 Vyhlášení výsledků kuchařské soutěže
- 16:00 Konec kuchařské soutěže

**19. 6. 2025 Čtvrtek**

- 8:00 – 9.30 snídaně v Menze ČZU.
- ODJEZD (odjezd možný i ve středu)

Časy se mohou posunovat dle vývoje soutěže.

## Těšíme se na vás!