

PRAVIDLA A PROGRAM PROJETKU STUDUJ GASTRO



HARMONOGRAM SOUTĚŽE:

- Do 8. 11. 2024 registrace do programu
- 8. 11. 2024 - odhalení soutěžního zadání menu – hlavních použitých surovin
- Do 17. 1. 2025 zaslání fotografií pokrmů do soutěže včetně popisu menu a jeho názvu dle zadání soutěžních surovin od organizátora soutěže (předkrm, hlavní chod, dezert a párovaný drink k menu)
- 7. 2. 2025 vyhlášení TOP 5 a oznámení vybraného soutěžního pokrmu do finále
- 28. 2. 2025 oznámení místa konání soutěžního finále v Praze
- Finále soutěže: 20. 3. 2025

1. KDO SE MŮŽE ZAPOJIT?

- Střední hotelové a gastronomické školy a Střední odborná učiliště, která vyplní registrační formulář do 8. 11. 2024 a splňují obecně platná kvalitativní kritéria.

2. JAK SE ZAPOJIT DO PROGRAMU?

- zašlete vyplněnou přihlášku do 8. 11. 2024
- v případě, že se budete chtít zapojit v průběhu soutěže a vyhodnotíte, že Vaši studenti zvládnou přípravu, obraťte se pro individuální vyhodnocení zapojení na: lenka.vohradnikova@bocusedor.cz
- zaslání fotografií soutěžního menu dle zadání organizátora do 17. 1. 2025
- nominovat soutěžní team do finále soutěže do 15. 2. 2025 (1 team = 4 osoby)

3. KRITÉRIA HODNOCENÍ PROGRAMU – AMBASADOŘI HODNOTÍ:

- vědomostní kvízy (4x do roka uveřejníme gastro kvíz na www.studujgastro.cz). Za správné odpovědi, zde získáváte body do soutěže.
- aktivita na SoMe: videa a fotografie z výuky ve škole – hodin praxe / vaření, pečení (motivace pro žáky ZŠ od studentů oboru gastronomie/ cukrářské obory / číšnické obory), proč studují tento obor, kam se dostali na praxe. Studenti / škola sdílí a označují projekt Studuj gastro a tím propagují tento krásný obor a motivují k jeho studiu).
- fotografie ze soutěží, kterých se účastníte a sdílíte s označením projektu Studuj gastro
- soutěžní menu na základě fotografií a poslaného popisu menu
- TOP 5 finále: porota z ambasadorů soutěže v místě konání, přímá degustace a vyhodnocení, vyhlášení soutěže

4. CENY PRO VÍTĚZE A TOP 5:

- Vítěz soutěže bude mít prostor v rámci cooking show na jedné z akcí pořádaných FBF Czech, která bude propojena se soutěží Bocuse d'Or
- Vítěz soutěže se může těšit na aktivní zapojení do programu Apetit festivalu
- Vítězné menu včetně rozhovoru se zástupcem školy v časopise Apetit
- 3x kurz grilování s Jirkou Hilgartem v rámci Smoke & Fire Academy
- 3x edukativní workshop s Miluší Makó
- Pro TOP 5 exkurze v CHEF TECH FOOD Filipa Sajlera v Jazlovicích
- Pro TOP 5 vývary značky Cibule Bistro od Filipa Sajlera v počtu 100 ks / škola
- Pro TOP 5 dárky od společnosti .pepper..field

5. NA CO SE TĚŠIT V RÁMCI 5. ROČNÍKU?

- Workshopy s ambasadory projektu
- Sledujte náš web a sociální sítě, kde budeme uveřejňovat termíny a kapacitu workshopů
- Na workshopy je třeba se registrovat a rezervovat si tak místo pro Vámi vybrané studenty, **kapacita je omezena**
- Workshopy do konce roku 2024: Eliška Hromková, Darina Siegllová a Jiří Hilgart
- Další nabídku uveřejníme na konci roku 2024
- Nabídneme i praktické workshopy pro max 15 žáků, buďte první, kdo se bude registrovat a dopřejte Vaším studentům zážitek. Jedna zapojená škola = 2 studenti. Případně dle individuální domluvy s [@LenkaVohradnikova](mailto:LenkaVohradnikova@bocusedor.cz) v ohledu na kapacitu workshopu
- Vaším zapojením do soutěže získáte informace k projektu v rámci pravidelných newsletterů, kde bude nabídka workshopů vždy uvedena

“Odvaha není o síle jít do něčeho, ale spíš o tom jít do toho i přes to, že tu sílu (zatím) nemám.”

PAVEL MORIC

Food 'n Beverage
Foundation Czech