

Pravidla soutěže

- Soutěžícímu je v době konání soutěže nejméně 17 let.
- Předpokladem účasti v soutěži je zájem vzdělávat se a pokračovat profesionálně v gastronomii.
- Účastníci budou soutěžit v čistém kuchařském oblečení.
- Soutěžící je schopen uvařit menu, které zasílá v přihlášce.
- Soutěžící souhlasí s využitím zaslaných receptů pro účely Rodinného pivovaru Bernard.
- Přihlášky do soutěže přijímáme do 31. 10. 2025.
- Výběr soutěžících do semifinálových kol provedeme do 14. 11. 2025.
- Semifinále se bude konat 13. 1. 2026 v Jihlavě v *Gurmandii s.r.o.* Finále se bude konat v Návštěvnickém centru Rodinného pivovaru Bernard v Humpolci 27. 1. 2026.

Zadání soutěžních úkolů

Kuchařská soutěž BernardChef se skládá ze dvou částí, z korespondenční a z praktické. V korespondenční části sestaví soutěžící tříchodové menu, přičemž v jednom z chodů musí soutěžící použít **pivo Bernard**. Autoři nejlepších menu postoupí do druhé části soutěže – semifinále.

1. Korespondenční část

Povinná surovina – pivo Bernard

Soutěžící vypracují menu o třech chodech: předkrm/polévka, hlavní chod a dezert, které **chtějí vařit v semifinálovém kole**. Soutěžící přiloží fotografii každého chodu a vypracují seznam ingrediencí na čtyři degustační porce každého chodu. Soutěžící musí alespoň v jednom z chodů použít libovolné pivo Bernard.

Po odevzdání přihlášky již není možné měnit údaje v ní obsažené.

Nejpozději 14. listopadu 2025 oznámíme postupující do semifinálového kola. Do semifinále vybereme 8 soutěžících a 2 náhradníky.

2. Praktická část

SEMIFINÁLE

Povinná surovina – pivo Bernard

Semifinálové kolo se bude konat 13. ledna 2026 v Jihlavě v gastronomickém centru [Gurmandie](#).

Soutěžící v semifinále bude mít za úkol připravit 3 pokrmy dle zaslání menu v přihlášce:

- předkrm/polévka – 4 degustační porce,
- hlavní chod – 4 degustační porce,
- dezert – 4 degustační porce.

Prezentace pokrmů se bude řídit časovým harmonogramem a to následovně:

- předkrm/polévka – odevzdání po 2 hodinách,
- hlavní chod – odevzdání po 2 hodinách a 30 minutách,
- dezert – odevzdání po 3 hodinách.

Účastník se po příchodu na místo soutěže odebere na své pracoviště dle časového harmonogramu v doprovodu přiděleného člena poroty. Tento člen poroty zkontroluje přinesené suroviny a seznámí soutěžící s vybavením, které jim bude k dispozici. Soutěžící pak budou mít 10 minut na přípravu svého pracoviště.

Suroviny si zajistí a dopraví sám soutěžící, pořadatel je proti dokladu uhradí maximálně do výše **3 000 Kč**. Suroviny soutěžící dopraví v nezpracovaném stavu. **Povinnou surovinu, pivo Bernard, zajistí pořadatel soutěže.**

Povolené úpravy surovin

Základní vývary a demi-glace

Jsou povoleny vývary a demi-glace, nesmí být svařeny ani nijak ochuceny.

Zelenina

Může být očištěná, nesmí být nakrájená, nastrouhaná. Pokud má zelenina semena, může být semen zbavená a v tom případě i rozpůlená – např. dýně.

Musí být v syrovém stavu.

Rajčata mohou být spařená a oloupaná.

Zeleninové/ovocné dužiny a pyrė

Mohou být přivezeny, ale ne redukovány, ochuceny či zahuštěny.

Konečná omáčka nebo coulis se musí připravit na místě.

Sušené ovoce a zelenina a ovocné či zeleninové prachy jsou povoleny.

Ryby

Mohou být vykuchané, zbavené šupin.

Musí být vcelku (ne filetované).

Maso/drůbež

Nesmí být vykostěné, okrájené, mleté, drcené nebo jinak opracované.

Syrová játra a chléb mohou být namočené v neochuceném mléce nebo smetaně.

Dekorace

Musí být vyrobeny na místě.

Vejce

Mohou být oddělena a pasterizována, ale nesmí být jinak zpracována.

Suché přísady

Mohou být předem odváženy a odměřeny. Jsou povoleny ochucené oleje a máslo.

Hodnocení a porota

Výkony soutěžících bude hodnotit porota sestavená Rodinným pivovarem Bernard. Rozhodnutí poroty bude konečné, nebude možné proti němu podat odvolání ani protest. V případě rovnosti bodového hodnocení rozhodne o výsledku předseda poroty.

Předmětem **hodnocení** bude:

- celková skladba menu,
- chuť,
- originalita,
- prezentace jednotlivých chodů,
- splnění zadání.

Ze zdravotních či jiných závažných důvodů je přípustná změna soutěžícího na poslední chvíli, je však nutné oznámit co nejdříve před začátkem semifinálového kola organizátorovi soutěže z důvodu zajištění účasti náhradníka.

Vybavení kuchyně:

- 5x indukční varná deska (4 plotýnky)
- 4x trouba
- 1x velká lednice
- 1x šoker
- 1x vakuovačka malá
- 1x sous vide
- 5x robot Kenwood 1600 W, včetně mixéru
- 5x tyčový mixér
- 1x mlýnek na maso
- 4x vpichový teploměr
- 2x laserový teploměr
- 4x váha
- 4x mikrováha

Pokud ve vybavení kuchyně Gurmandie chybí zařízení, které soutěžící nezbytně potřebuje, zajišťuje si ho a na místo dopraví sám.

FINÁLE

Finálové kolo se bude konat 27. ledna 2026 v Návštěvnickém centru v Humpolci. Do finále postoupí ze semifinále čtyři nejlepší soutěžící.

Soutěžící budou mít za úkol v časovém limitu dvou hodin připravit dva pokrmy – **předkrm a hlavní chod**, od každého pokrmu pak připravit čtyři degustační porce.

Prezentace pokrmů se bude řídit časovým harmonogramem a to následovně:

- předkrm – odevzdání po 1 hodině a 30 minutách,
- hlavní chod – odevzdání po 2 hodinách.

Suroviny na vaření připraví Rodinný pivovar Bernard, soutěžící si na finálové kolo žádné suroviny nevezou. Seznam surovin nebude dopředu zveřejněn, soutěžící bude muset prokázat schopnost improvizace. Soutěžící se dle časového harmonogramu vystřídají v kuchyni návštěvnického centra v Humpolci, najednou budou vařit dva účastníci.

Hodnocení a porota

Výkony soutěžících bude hodnotit porota. Rozhodnutí poroty bude konečné a nebude možné proti němu podat odvolání ani protest. V případě rovnosti bodového hodnocení rozhodne o výsledku předseda poroty.

Předmětem **hodnocení** bude:

- celková skladba menu,
- chuť,
- originalita,
- prezentace jednotlivých chodů,
- splnění zadání.

Vybavení kuchyně: konvektomat, grilovací deska, indukční sporák, holdomat, lednice, mrazák, výdejní ohřevná vana, kufr, ponorný mixér, salamander, thermomix.