



KU Young Chef 2018 – soutěž pro mladé talentované studenty, kteří chtějí nastartovat úspěšnou kariéru v gastronomii.

Praha / ČR, 20. 6. 2018 – Vzdělávací program Kulinářské umění (dále jen KU) oznámil založení dlouhodobé a každoroční soutěže s názvem KU Young Chef 2018. V pondělí 25. 6. 2018 odstartuje „nultý“ ročník této soutěže, ve které v průběhu července a srpna 2018 bude soutěžit 30 žáků, čerstvých absolventů ze 17 škol o 12 míst ve finálovém vyřazovacím týdnu. Ten proběhne od 3. do 7. 9. 2018 a určí 3 finalisty, kteří se v sobotu 8. 9. utkají o titul KU Young Chef 2018 a celkové vítězství v soutěži.

Součástí soutěže KU Young Chef 2018 je také kategorie učitel, ve které bude v týdnu od 20. do 24. 8. 2018 soutěžit 11 učitelů z 9 škol.

KU je první vzdělávací program pro gastronomii, který nevyučuje receptury, ale zaměřuje se na teoretický a praktický trénink gastronomických kulinářských technik. Ten studentům umožňuje pochopit jejich podstatu, použít je v praxi a hlavně vytvářet si svůj originální gastronomický styl a „rukopis“ a také si tvořit recepty vlastní.

Vzdělávací program KU byl založen v červenci 2014 a je určen hlavně pro hotelové a gastronomické školy, které chtějí vyučovat profesionální a moderní gastronomii. KU je ale také určeno pro profesionály v gastronomii, kteří se chtějí sebevzdělávat a zlepšovat své gastronomické znalosti a dovednosti.

K dnešnímu dni je do programu KU zapojeno 60 škol z celé ČR, 390 učitelů a 2.881 žáků.

V září 2016 odstartovalo KU praktický vzdělávací program pro pedagogy zapojených gastronomických a hotelových škol. Tento program trvá 3 roky a v jeho průběhu pedagogové absolvují 15 vzdělávacích praktických seminářů, při kterých budou mít možnost naučit se a prakticky si vyzkoušet všech 70 kulinářských technik, které jsou součástí KU. Cílem těchto seminářů je předat pedagogům praktické gastronomické zkušenosti a dovednosti tak, aby je mohli dále předávat svým studentům. Do vzdělávání pedagogů dle KU je k dnešku zapojeno 109 pedagogů ze 40 škol.

KU také organizuje dlouhodobé vzdělávání pro profesionály, které funguje na podobném principu, jako vzdělávání pro pedagogy. Do vzdělávacího programu pro profesionály je zapojena například hotelová skupina CPI Hotels, Perfect Canteen & Catering by Filip Sajler, Globus, vybrané restaurace Potrefená Husa a šéfkuchaři ČVUT.

Od profesionálů v gastronomii velmi často slyšíme, že na trhu práce chybí čím dál tím více kvalifikovaného gastronomického personálu a že žáci vycházející ze škol nemají znalosti a dovednosti požadované současnou profesionální a moderní gastronomií. Od určité skupiny zaměstnanců v gastronomii na druhou stranu velmi často slyšíme, že kvalita a profesionalita zaměstnaneckých poměrů v gastronomii pokulhává a má často daleko od důrazu na kvalitu a čerstvost používaných surovin, kvalitu gastro vybavení, profesionalitu gastro konceptů a dodržování dohodnutých podmínek. Výsledkem takové situace může být odchod zaměstnanců do jiných oborů. Pravda asi bude někde uprostřed, na trhu určitě existuje hodně zkušených a kvalifikovaných zaměstnanců a dostatek kvalitních, perspektivních a profesionálních zaměstnavatelů.

Proto je cílem vzdělávacího programu KU a soutěže KU Young Chef, zjednodušeně řečeno, příprava žáků na požadavky moderní profesionální gastronomie už v průběhu studia. Talentovaným žákům, kteří jsou ochotni dát do svého studia něco navíc, potom chceme vytvořit možnost nominovat se do KU Young Chefa, kde budou mít šanci „prodat“ svůj talent a výsledky svého studia dle principů Kulinářského umění a setkat se se zkušenými šéfkuchaři a perspektivními zaměstnavateli a případně získat konkrétní pracovní nabídku u jednoho z nich. Chceme prostě vytvořit takový každoroční „letní veletrh“ gastronomického talentu a perspektivních zaměstnavatelů / šéfkuchařů / restauratérů, kde se obě skupiny potkají v pozitivním a oboustranně výhodném duchu.

Soutěž KU Young Chef 2018 plynule navazuje na vzdělávací program KU a je určena pro žáky, kteří úspěšně v daném roce ukončili studium na jedné ze škol, kde se vyučuje dle principů KU. Systém soutěže je postavený tak, že žáci musí projít nominačním soutěžním týdnem, ve kterém každé dopoledne zažijí „master class“ od jednoho ze zapojených zkušených šéfkuchařů na vybrané téma KU. Odpoledne potom žáci soutěží na téma dopolední „master class“. V každém nominačním týdnu soutěží 8 žáků a na jeho konci se vyhodnotí 3 nejlepší účastníci, kteří postupují do finálového vyřazovacího týdne. V „nultém“ ročníku jsou vypsány 4 nominační týdny, ze kterých postoupí celkem 12 finalistů do finálového týdne. V každém nominačním týdnu jsou pro žáky také připraveny 2 degustační večere ve vybraných restauracích nebo připravené Národním týmem AKC ČR, aby žáci reálně zažili kvalitní a moderní gastronomii a měli možnost vidět, jak by mohla v budoucnu vypadat jejich práce v gastronomii.

KU Young Chef 2018 je jediná gastro soutěž v ČR:

- která přímo navazuje na **SYSTÉM VZDĚLÁVÁNÍ DLE KU**
- která studenty připravuje již během jejich studia – **VZDĚLÁVÁNÍ DLE KU** pro žáky
- která je určena výhradně pro úspěšné **ABSOLVENTY** zapojených škol
- která má ve svém konceptu zahrnuté **VZDĚLÁVÁNÍ** – dopolední **MASTER CLASS**
- do které je v roli Ambasadorů zapojeno **16 VÝZNAMNÝCH ŠÉFKUCHAŘŮ** z celé ČR
- která studentům přímo pomáhá získat **PERSPEKTIVNÍ ZAMĚSTNÁNÍ** v gastronomii
- kde každý účastník dostane **PERSPEKTIVNÍ PRACOVNÍ NABÍDKU** u jednoho z partnerů
- ve které plnohodnotně **SOUTĚŽÍ TAKÉ UČITELÉ** gastronomických předmětů
- která bude mít přímé **TV POKRYTÍ** – „KLUCI V AKCI“
- ze které vznikne **MOTIVAČNÍ VIDEO DOKUMENT** pro budoucí účastníky

Seznam zapojených šéfkuchařů do KU Young Chef 2018:

Filip Sajler, Ondřej Slanina, Marek Svoboda, Jiří Král, Radek David, Jan Horký, Zdeněk Křížek, Karel Kaše, Pavel Roubíček, Martin Hanus, Jan Pýcha, Lukáš Uher, Radek Kotlán, Jan Heřmánek, Přemysl Douša, Jiří Roith.

Partneři KU Young Chef 2018:

Bidfood ČR, CPI Hotels, Perfect canteen & catering by Filip Sajler, Kulinářská Akademie Grosseto, Intergast, AKC ČR, Nože DICK – noze.cz, Bonduelle, Premium Gastro, Staropramen, Proficook, Robot coupe, Potten & Pannen Staněk, Auto Zrucký dealer Nissan, Café restaurant Kaprova 8, Triload, O2 Arena, Skupina Příležitosti.