



Tisková zpráva

Kulinářské umění

Office: WorkLounge
Forum Karlín, Pernerova 51
186 00 Praha 8
Česká republika

Soutěž KU Young Chef 2023 vyhlásí vítěze 6.5. na Makro Czech Gastro Festu

Praha, 11.4. 2023 – Vzdělávací program Kulinářské umění (dále jen KU) letos uspořádal již 4. ročník soutěže KU Young Chef, určené pro mladé talentované studenty z celé České republiky, kteří chtějí nastartovat úspěšnou kariéru v gastronomii. Soutěž se zaměřuje na žáky od 2. ročníků SOU a SŠ odborných gastronomických škol zapojených do vzdělávacího programu KU.

„I když je KU Young Chef primárně soutěž, jejím cílem je především propojení mladých talentů, zkušených šéfkuchařů, restauratérů a perspektivních zaměstnavatelů,“ vysvětluje Jiří Roith, zakladatel soutěže.

„KU Young Chef je nejnáročnější kulinářská soutěž pro mladé talentované kuchaře. Jsem rád, že jsem se jako trenér semifinalisty Michala Hromádky mohl na letošním ročníku podílet se stejným cílem – pomáhat mladým a ukázat jim krásy gastronomie. KU Young Chef je motivační projekt. Respekt všem, co startují revoluci v gastronomii a motivují mladé!“ říká zapálený mladý kuchař Tomáš Franek - Fénix, CEO Food Addictors

„Velice nás těší, že můžeme být součástí. Na KU Young Chef se rodí budoucí hvězdy oboru. Když si uvědomím, že i my jsme se třeba jen malou troškou podíleli na formování jejich schopností a profesionálního směřování, mám z toho velkou radost,“ usmívá se Pavel Staněk, spoluzakladatel společnosti Potten & Pannen – Staněk.

Nominační a finálová kola proběhla v Kulinářské akademii Grosseto

Nominační kola se konala od 13. do 23. února. 15 škol z celé České republiky vyslalo celkem 24 kuchařských talentů. Z nich postoupilo 9 nejlepších do vyřazovacích finálových kol ve dnech 22. a 23. března.



Soutěžní zadání pro finálová kola tematicky vycházela ze zadání nejprestižnější mezinárodní kuchařské soutěže Bocuse d'Or, jejíž národní kolo **Bocuse d'Or Czech** proběhne od 4. do 6. května v O2 Universu. Základními surovinami tedy byly králík, brambory a česnek. K tomu byla přidána další lokální surovina – sladkovodní ryba.

Finálová kola byla vedena formou **master classes** od zkušených **šéfkuchařů Radka Davida, Zdeňka Křížka, Honzy Horáka a Vojty Petržely**. Soutěžící měli za úkol vytvořit buď přesnou kopii nebo se inspirovat jejich pokrmy.

Velké finále proběhlo 1.4. v **Makro Akademii**

Do velkého finále si každý ze 3 finalistů zvolil svého kouče a přizval si do týmu další dva semifinalisty. Vytvořili tak 3 silné týmy, které v jednom z neprofesionálnějších gastro studií v republice zabojovalo o vítězství se svým dvouchodovým menu, které posoudila nejen odborná porota, ale i zástupci jejich škol, rodiny a kamarádů.

Kromě odborné poroty přišlo soutěžící pozdravit i několik dalších hvězd českého kuchařského nebe, např. **Petr Kunc** nebo **Radek Kašpárek**, v jehož restauraci Field dnes pracuje Dominik Chytka, finalista KU Young Chef 2018

Soutěž je také o týmovém duchu a gastro zážitcích. O ten největší se soutěžícím postaral **Marek Fichtner**, který je provedl svou kuchyní v Červeném jelenovi, kde mimo jiné působí i další finalista této soutěže z roku 2019 – Filip Ruprecht. Poté soutěžící čekalo 8 chodové degustační menu v Trezoru.

A kdo bude vítěz?

To se všichni dozvíme až **6. května v O2 Universu** na největší gastro akci roku – [Makro Czech Gastro Fest](#).

Absolutní vítěz a držitel titulu KU Young Chef 2023 se kromě několika věcných cen může letos těšit také na stáž v EHL ve švýcarském Lausanne - škole, která se opakovaně pyšní nejlepší hospitalitou školou na světě.



Soutěžící školy | Jmenný seznam

Škola v KU Young Chef 2023	Všichni soutěžící	Semifinalisté	Finalisté
SŠ a VOŠ CR České Budějovice	Jan Kraus	Jan Kraus	
	Jan Bauer	Jan Bauer	Jan Bauer
	Filip Roudnický		
SŠGS Přerov	Lukáš Kynstler		
SOŠ a Střední odborné učiliště řemesel Kutná Hora	Markéta Černá		
Hotelová škola Poděbrady	Dominika Vaňková	Dominika Vaňková	
	Kryštof Karban	Kryštof Karban	
Střední gastronomická škola U Krbu	Šárka Pavlová		
	Filip Černý		
	Ondřej Kubů	Ondřej Kubů	Ondřej Kubů
Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod	Hai Tung Hoang	Hai Tung Hoang	
	Vojtěch Krejčí		
Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAK	Jáchym Madej		
	Natálie Rohálová	Natálie Rohálová	
SOŠ a SOU Horky nad Jizerou	Anna Rýdlová		
SOU a SOŠ, SČMSD, Žatec, s.r.o.	Michal Hromádka	Michal Hromádka	
Střední škola živnostenská Sokolov, p.o.	Natálie Hereitová		
SŠTR Nový Bydžov	Antonín Pešek		
HŠ, OA a Střední průmyslová škola Teplice	Pavel Jungmann		
Střední škola obchodu, řemesel a služeb Tábor	Matouš Drtina	Matouš Drtina	Matouš Drtina
Hotelová škola a Obchodní akademie Havířov s.r.l.	Coletta Želonková		
SŠ společného stravování, Ostrava- Hrabůvka	Ondřej Bouchner		
	Pierre Maxime Průša		
	Dung Manh Trinh		
	24	9	3

Ambasadoři & porotci zapojení do KU Young Chef 2023

Radek David, Zdeněk Křížek, Karel Kaše, Tomáš Kněž, Jaroslav Švihlík, Lukáš Uher, Lukáš Paluska, Jan Horák, Vojtěch Petržela, Tomáš Konopka, Tomáš Černý, Jan Horký, Pavlína Roubíčková, Ladislav Pertl, Lucie Průšová, Petr Svejkovský a Jiří Roith.

Generální partner KU Young Chef 2023

Makro, Makro Akademie



Partneři KU Young Chef 2023 v abecedním pořadí

Aramark, Bernard rodinný pivovar, Bonduelle, Český gastronomický institut, Dick nože, EHL Hospitality Business School, Figgjo Norway, Intergast, Kulinářská akademie Grosseto, Mongolfier France, Mauviel 1830, O2 Arena, PhotoOne – Mikuláš Gottwald, Potten & Pannen Staněk, Premium Gastro, ProfiCook, Skupina Příležitosti, Smeg, Studuj Gastro, Visitchef, Wiberg, Zátíší Catering

O Kulinářském umění

KU je první vzdělávací program pro gastronomii, který nevyučuje receptury, ale zaměřuje se na teoretický a praktický trénink kulinářských technik. Umožňuje studentům pochopit jejich podstatu, použít je v praxi a především vytvářet si svůj originální gastronomický styl a „rukopis“.

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 86 škol z celé ČR, 575 učitelů a 5.255 žáků.

Videa z nominačního a finálového kola: <https://www.youtube.com/@kulinarskeumeni5660>

Reels z nominačního kola ke stažení [ZDE](#)

Reels z finálového kola ke stažení [ZDE](#)

Fotografie z finálového kola ke stažení [ZDE](#) (v Kulinářské akademii Grosseto)

Fotografie z velkého finále ke stažení [ZDE](#) (v Makro Akademii)

© Jan Herch (reportážní fotografie i videa)

Fotografie finálových jídel a poroty ke stažení [ZDE](#)

© Mikuláš Gottwald PHOTOONE (fotografie finálových jídel a poroty)

Logo Kulinářského umění a soutěže KU Young Chef ke stažení [ZDE](#)

Více informací najdete na www.kuyoungchef.cz

Kontaktní osoba pro media: Renata Lukášová, M: 774 196 511, rlukasova@kulinarskeumeni.cz,
www.kulinarskeumeni.cz, @kulinarske_umeni_official