Tisková zpráva, 15. listopadu 2014

**Nejlepší budoucí kuchaři a číšníci studují v Ostravě**

**Studenti Střední školy společného stravování z Ostravy–Hrabůvky ovládli soutěž MAKRO HoReCa pětiboj a z Českých Budějovic si odvezli zlatou medaili. Na druhém místě skončilo Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu z Prahy a třetí místo obsadili studenti ze Střední školy a Vyšší odborné školy cestovního ruchu z Českých Budějovic. Třídenní finále již druhého ročníku soutěže dnes vyvrcholilo vyhlášením vítězů. Kromě hlavní ceny byli studenti gastronomických škol oceněni v několika dalších kategoriích.**

*„Úroveň studentů byla vysoká a oceňuji zapálení, se kterým se do soutěže vrhli. Je to pro ně skvělá příležitost vyzkoušet si provoz reálné restaurace a získat ocenění za dobře odvedenou práci,“* komentuje Petr Olbrich, manažer pro řízení vztahů s HoReCa zákazníky MAKRO Cash & Carry. *„Gastronomické školy podporujeme, protože chceme zdůraznit důležitost kvalitního vzdělání a vaření z prvotřídních surovin. Naším dlouhodobým cílem je přispět ke zlepšení úrovně českých restaurací,“* dodává.

Ve finále se mladí kuchaři a číšníci museli vypořádat s pěti disciplínami: (1) barmanská a (2) baristická soutěž, (3) kuchařský pětiboj (filetování pstruha, vykostění kuřete, nakrájení brambor na kostičky a cibule a pórku najemno), (4) týmová práce v kuchyni a (5) obsluha v soutěžní restauraci. Důležitá byla nejen rychlost, ale i kvalita, kterou hodnotila odborná porota.

*„Pro studenty byl největší oříšek komunikace mezi kuchyní a obsluhou restaurace, která se ale odvíjí od zkušeností. Studenti se rok od roku zlepšují a na většině z nich je vidět, že na sobě pracují,“* doplňuje Petr Stádník, šéfkuchař MAKRO Cash & Carry, který přijel studenty na pětiboj podpořit a předat jim své mnohaleté zkušenosti ve vysoké gastronomii.

Kuchaři chystali 27 porcí menu složeného ze dvou hlavních chodů a dezertu, přičemž jeden z chodů měl obsahovat kuře a druhý pstruha. Tématem soutěže byla tradiční česká podzimní kuchyně. Číšníci menu následně servírovali. Pro hosty připravili také nealkoholický welcome drink a k dezertu espresso či cappuccino.

Finále bylo součástí budějovického Gastrofestu. Díky otevřené kuchyni měla veřejnost na festivalu možnost podívat se, jak se studenti s úkoly vypořádali. Finálovému klání v Českých Budějovicích předcházelo pět regionálních kol, ze kterých postoupilo 5 týmů z celé České republiky. Vítězný tým zazářil ve většině disciplín, s přehledem získal dostatečný náskok a odnesl si nejen pohár, ale také 20 000 Kč na nákup surovin v MAKRO.

**Přehled vítězů kuchařské soutěže:**

**Absolutní vítězové MAKRO HoReCa pětiboje**

**1. místo: Střední škola společného stravování, Ostrava–Hrabůvka**

Hlavní chod

* Grilované filátko ze pstruha s citronovým tymiánem, cuketový váleček s rybí pěnou, dýňové pyré, opékaná zelenina, vinná klobása
* Pečené kuřecí prsíčko v houbovém praku, kuřecí mini klobáska, zapečené brambory se sýrem Gran Moravia, glazírovaná zelenina a šalotkové glace

Dezert

* Pošírovaná hruška s vanilkovo-hruškovým krémem, kaštanovým nočkem, zdobená máslovým chipsem

**2. místo: Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu, Praha**

Hlavní chod

* Kuřecí prsa plněné bylinkovou fáší karotkovým pyré a růžičkovou kapustou
* Pstruh s liškami, petrželovou ovesnou kaší, křepelčím vajíčkem a pivní omáčkou

Dezert

* Teplý krémový koktejl z muškátové dýně s bílou čokoládou a karamelizovanou hruškou

**3. místo: Střední škola a Vyšší odborná škola cestovního ruchu, České Budějovice**

Hlavní chod

* Pstruh v celozrnném kabátku s ořechy s redukcí bílého vína a medu doplněný zapečeným bramborami s hladkolistou petrželkou a cuketou
* Kuřecí prsa v hořčičné marinádě s pórkovým nokem a podzimní zeleninou

Dezert

* Čokoládový dezert s ochucenou smetanou a ostružinami

**Vítězové v jednotlivých kategorií:**

**MAKRO TOP tým kuchyně**

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka

**MAKRO TOP tým obsluha**

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu, Praha

**MAKRO kuchařský pětiboj**

Filip Horuta (Střední škola společného stravování, Ostrava–Hrabůvka)

**Baristická soutěž**

Barbora Korpasová (Střední škola společného stravování, Ostrava–Hrabůvka)

**Barmanská soutěž**

Barbora Korpasová (Střední škola společného stravování, Ostrava–Hrabůvka)

\*\*\*

**METRO/MAKRO Cash & Carry** provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů ve 28 zemích. Společnost celosvětově zaměstnává přibližně 110 000 lidí a za fiskální rok 2012/2013 dosáhla prodejů v celkové výši 32 miliard EUR. METRO Cash & Carry tvoří prodejní divizi skupiny METRO GROUP, která je jednou z největších mezinárodních retailových společností. Za fiskální rok 2012/2013 dosáhl její obrat 66 miliard EUR. Společnost působí v 32 zemích, má 265 000 zaměstnanců a provozuje zhruba 2 200 obchodů. Výkon skupiny METRO GROUP je založen na síle obchodních značek, které působí nezávisle ve vlastních tržních segmentech: METRO/MAKRO Cash & Carry jako světový lídr v oblasti samoobslužných velkoobchodů, Real mezi hypermarkety, Media Markt a Saturn jako evropský lídr v oblasti prodeje spotřební elektroniky, a Galeria Kaufhof v segmentu obchodních domů.

**Pro více informací kontaktujte:**

**Tereza Knířová**

Inspiro Solutions   
tel.: +420 724 352 211

e-mail: [tereza.knirova@inspiro-solutions.cz](mailto:tereza.knirova@inspiro-solutions.cz)

**Romana Nýdrle**, ředitelka korporátní komunikace

MAKRO Cash & Carry ČR

tel: 220 389 521

e-mail: [romana.nydrle@makro.cz](mailto:romana.nydrle@makro.cz)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz), [www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)