Tisková zpráva, 4. května 2017

**Finálového klání MAKRO Horeca pětiboje se zúčastní studenti z Prahy**

**Kuchařská soutěž MAKRO Horeca pětiboj 2017 již zná své finalisty. Z regionálních kol 5. ročníku soutěže postoupilo pět nejlepších škol z celé České republiky, mezi nimi i Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu, Praha. Úspěšné týmy se utkají v celostátním finále, které proběhne letos na podzim v kulinářském centru MAKRO Akademie. Soutěžit se i tentokrát bude nejen v kuchařských disciplínách, ale i v servírování pokrmů a přípravě nápojů a káv.**

Regionálních kol soutěže se zúčastnily šestičlenné týmy ze středních škol a učilišť s oborem kuchař – číšník z celé České republiky. Do finálové pětice se probojovali studenti z Ostravy, Brna, Pardubic, Teplic a Prahy. Závěrečné kolo soutěže proběhne na podzim v Praze a vyjma soutěžních disciplín se studenti zapojí i do tematických workshopů s profesionály. Budou se učit připravovat kávové speciality, míchat nealkoholické nápoje či profesionálně degustovat víno. Pro vítězný tým je navíc připravena odměna ve výši 25 000 Kč a titul MAKRO Top Gastro Tým.

*„Nároky kladené na generaci budoucích gastronomických profesionálů se neustále zvyšují. Základ naší profese ale stále stojí především na píli a poctivosti, ať už mluvíme o surovinách nebo zpracování. Soutěž Horeca pětiboj se snaží reagovat na oba směry. Studenti soutěží v základních disciplínách a během workshopů mají šanci si vyzkoušet i novinky z oboru,“* říká Petr Stádník, šéfkuchař společnosti MAKRO.

V regionálním kole soutěže mezi sebou studenti poměřili síly v krájení oloupané cibule, pórku a brambor. Dále ve vykosťování chlazeného kuřete a filetování celého pstruha.

**Do finále postupují školy:**

* Střední škola společného stravování, Ostrava - Hrabůvka
* Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace
* Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu, Praha
* Labská hotelová střední odborná škola a Střední odborné učiliště Pardubice, s.r.o.
* Hotelová škola, Obchodní akademie a Střední průmyslová škola, Teplice

Jejich schopnosti hodnotila odborná porota složená z šéfkuchařů společnosti MAKRO: Petra Stádníka, Jitky Ulihrachové a Františka Lorence. Ti zohlednili jak finální výsledky snažení budoucích kuchařů, ale i pracovní postup žáků a přístup k zadaným úkolům.

Celostátní finále soutěže bude zahrnovat nejen zadání pro kuchaře, ale i pro baristy a číšníky. Soutěžní týmy připraví vždy 27 porcí menu, které se bude skládat ze dvou různých hlavních chodů a dezertu. Budoucí číšníci se pak zapojí při servírování pokrmů, přípravě welcome drinku a espressa či cappuccina.

\*\*\*

METRO GROUP Wholesale & Food Specialist Company (W&FS Co.) patří mezi přední hráče v segmentu velkoobchodu a distribuce potravin. Prostřednictvím svých obchodních značek METRO Cash & Carry, Real a dalších společností je METRO GROUP W&FS Co. zastoupena ve 35 zemích a zaměstnává celosvětově více než 150 000 lidí. V roce 2015/16 METRO GROUP W&FS Co. dosáhla obratu €37 miliard EUR. Zaměřuje se na poskytování služeb odpovídajících specifickým potřebám velkoobchodních i maloobchodních zákazníků a to na regionální i mezinárodní úrovni.  
  
METRO/MAKRO Cash & Carry je součástí skupiny METRO GROUP Wholesale & Food Specialist Company.  METRO/MAKRO Cash & Carry je zastoupeno ve 25 zemích, kde provozuje více než 750 samoobslužných velkoobchodů.

**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)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

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

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)