



# MAKRO GASTRO CUP 2026

## 1. ročník odborné gastronomické soutěže týmů juniorů

MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o., IČO 26450691 je organizátorem odborné soutěže MAKRO GASTRO CUP a odborným garantem disciplín kuchařské části.

Česká barmanská asociace z.s., IČO 00418218 je odborným garantem disciplín číšnícké části soutěže.

Výběr semifinalistů probíhá korespondenčně, na základě zaslání „medailonku“. Každá přihlášená škola, která v termínu odešle medailonek a potvrzená pravidla soutěže obdrží 10ks volných vstupenek na Makro Czech Gastro Fest 2026.

Semifinále se koná v MAKRO akademii, adresou Jeremiášova 1249/7, Stodůlky, 155 00 Praha 5 ve dnech 10. a 11.2.2026. Skládá ze dvou částí, a to z individuální soutěže v dovednostních disciplínách oboru kuchař, číšník a týmové soutěže. Účastní se ho ve 2 dnech 4 vybrané týmy, každý den soutěží 2 týmy, z nichž vzejdou dva finálové týmy.

Finále se koná se dne 10.4.2026 v rámci MAKRO CZECH GASTRO FEST 2026, v O2 Universum, adresou Českomoravská 2345/17, 190 00 Praha, Libeň.

Soutěž je určena pouze a výhradně pro studenty středních hotelových škol, středních odborných učilišť s gastronomickým zaměřením a středisek praktického vyučování v oborech kuchař – číšník.

### I. MAKRO GASTRO CUP – PRAVIDLA

#### II.

1. Soutěž se bude řídit těmito pravidly.
2. Soutěž je určena studentům/učňům odborných gastronomických škol/učilišť – obor kuchař/číšník. Věkový limit studentů je maximálně 20 let v den konání soutěže.
3. Nominační kolo Soutěže probíhá korespondenčně, na základě zaslání video medailonku. Ten má stopáž maximálně 3 minuty. Musí obsahovat krátké představení týmu jeho kapitánem, popis a filozofii pokrmů které budou soutěžící připravovat, popis drinku, kterýž soutěžící budou připravovat. Součástí medailonku musí být záběr na hotový koktejl a „plating“ hlavního chodu sestavovaný kýmkoliv ze soutěžícího týmu (vyjma mistra/učitele). Téma talíře, styl, není omezen. Je třeba zachovat záběr na kuchaře, který talíř sestavuje a finální podobu naservírovaného pokrmu.
4. Termín přihlášení formou zaslání video medailonku a zástupcem školy vyplněná a podepsaná pravidla na e-mail: [info@cbanet.cz](mailto:info@cbanet.cz) prostřednictvím služby [www.uschovna.cz](http://www.uschovna.cz) k rukám Generálního sekretáře České barmanské asociace z.s. Kateřiny Ryšavé nejpozději do 30.11.2025. Po vyhodnocení medailonků do 10.12.2025 budou přihlášení informováni o výsledku a čtyři semifinálové týmy obeslány dalšími organizačními pokyny.
5. Pravidla soutěže je možné konzultovat s odbornými guaranty:
  - Kuchařská část: Jan Gavenda - Manager MAKRO Akademie, E-mail: [jan.gavenda@makro.cz](mailto:jan.gavenda@makro.cz), tel: +420 704 659 444
  - Číšnícká část: Aleš Svojanovský – President Czech Bartenders Association E-mail: [svojanovsky@cbanet.cz](mailto:svojanovsky@cbanet.cz), tel: +420 777 628 333

6. Nejpozději 14 dnů před termínem semifinále budou mít možnost se všichni 4 semifinálové týmy zúčastnit ½ denního workshopu v MAKRO akademii, který bude věnovaný soutěži.
7. Dva postupující finalisté budou mít možnost účasti na celodenním workshopu před termínem finále, a to cca 30 dnů před termínem finále.
8. Semifinalisté obdrží částku 10.000 Kč, alokovanou v kreditu pro nákup surovin v provozovnách organizátora pro trénink semifinálového kola. Tuto částku obdrží na MAKRO kartě 60 dnů před termínem semifinálového kola.
9. Finalisté obdrží částku 10.000 Kč, alokovanou v kreditu pro nákup surovin v provozovnách organizátora pro trénink finálního kola. Tuto částku obdrží na MAKRO kartě 60 dnů před termínem finálního kola.
10. Hlavními surovinami pro obě kola jsou: celé nevykostěné kuře, čerstvý mořský vlk, brambory, česnek, kmín, šalotka, zelí bílé, zelí červené, křen. Povinně musí oba pokrmy obsahovat kuřecí maso či maso mořského vlka. Nepovinně smí pokrmy obsahovat: česnek, kmín, šalotka, zelí bílá, zelí červené, křen v libovolném množství či kombinaci. Ostatní suroviny v pokrmech musí být dostupné v provozovnách organizátora. Soutěžící připravují z těchto surovin v semifinálovém kole 12 porcí předkrmu, 12 porcí hlavních chodů včetně šťávy či omáčky a přílohy, ve finálovém kole 6 porcí předkrmu, 6 porcí hlavních chodů včetně šťávy či omáčky a přílohy.

### III. MAKRO GASTRO CUP - základní pravidla semifinále

I. Každá odborná gastronomická škola/učňovské středisko nominuje:

Kuchařská část	Číšnická část
4 soutěžící studenti v oboru kuchař	3 soutěžící studenti v oboru číšník
1 učitel odborné výchovy (mistr) oboru kuchař/kuchařka	1 učitel odborné výchovy (mistr) oboru číšník

**Z těchto celkem 7 soutěžících musí být jeden oficiálním kapitánem týmu.**

II. Princip soutěže - každý přihlášený reprezentant školy musí splnit, jak individuální dovednostní disciplíny, tak i týmovou část dle zadání v následujících bodech.

Kuchařská část	
Individuální část soutěží všichni členové kuchařského týmu	Týmová část
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krájení oloupané cibule</li> <li>• Krájení pórku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava 12 porcí soutěžního menu (10 pro hosty, 2 pro komisi) (předkrm a hlavní chod)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krájení brambor</li> <li>• Vykostění chlazeného kuřete</li> <li>• Filetování celého mořského vlka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Výdej 12 porcí soutěžního menu (10 pro hosty, 2 pro komisi)</li> <li>• Úklid kuchyně</li> </ul>

Číšnická část	
Individuální část	Týmová část
<ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava 2x espresso, 2x cappuccino</li> <li>• příprava 12x nealkoholického aperitivního koktejlu (10 pro hosty, 2 pro komisi)</li> <li>• servis nealkoholických nápojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava restaurace</li> <li>• Servírování menu, nápojů včetně aperitivního koktejlu, vína a kávy, obsluha hostů</li> <li>• Debaras restaurace a úklid</li> </ul>

<b>Kuchařská semifinálová část – týmová - 3,5 hodiny</b>		
<b>Převzetí kuchyně, příprava surovin (0,5 hod.)</b>		
<b>Příprava 12 porcí soutěžního menu (10 pro hosty, 2 pro komisi) (1,5 hod.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>téma menu:</b> celé nevykostěné kuře, čerstvý mořský vlk, brambory, česnek, kmín, šalotka, zelí bílé, zelí červené, křen</li> <li>• příprava 10 porcí předkrmu a 10 porcí hlavního chodu, včetně šťávy či omáčky a přílohy</li> <li>• klasického pojetí pokrmů moderní gastronomie</li> <li>• je povoleno přivést si neochucené vývary a demi-glace, upečené korpusy, košíčky, či předpřipravené ozdoby v maximálním počtu 15 ks.</li> </ul>	
<b>Výdej a servírování menu (1 hod.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• servis formou výdeje 10 porcí předkrmu najednou, 10 porcí hlavního chodu najednou.</li> </ul>	
<b>Úklid a předání kuchyně po ukončení servisu (0,5 hod.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• za překročený čas do 5 minut – penalizace 20 bodů</li> </ul>	- 20 bodů od jednoho porotce / diskvalifikace
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• za překročený čas nad 15 minut - diskvalifikace</li> </ul>	
<b>Hodnocení</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pokrmy: hlavní surovina, šťáva, vývar, omáčka, příloha, použití čerstvých doplňků, použití alternativních příprav, ozdoby z těst, atd.</li> </ul>	1- 30 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• průběh: organizace práce týmu, komunikace týmu, načasování, výdej pokrmů, HACCAP surovin a hospodaření, kuchyně a zázemí, dodržení kalkulace</li> </ul>	1 - 70 bodů od jednoho porotce

1. Kuchařský tým má za úkol předem vyfotit a vytvořit kalkulace pokrmů včetně technologických postupů. Podklady ohledně menu předá zástupce soutěžního týmu v den soutěže porotě.
2. Organizátor poskytne v den soutěže suroviny zdarma. Hlavními surovinami jsou - celé nevykostěné kuře, čerstvý mořský vlk, brambory, česnek, kmín, šalotka, zelí bílé, zelí červené, křen. Ostatní suroviny pro přípravu pokrmů zajišťuje Organizátor na základě dodaných kalkulací obsahujících kompletní složení připravovaných pokrmů – předkrmu i hlavního chodu včetně šťávy, omáčky a přílohy.
3. Suroviny, mimo hlavní, si škola může navázat a očistit předem a může si je přivést na místo v den soutěže v termoportech a při dodržení všech standardů HACCAP.
4. Přivezené, předpřipravené suroviny, musí být správně připraveny, dle platných hygienických předpisů zabaleny a označeny (bude překontrolováno porotci!).
5. Použití konvenientních výrobků je v této soutěži zakázáno! Konvenientními výrobky jsou myšleny jakékoliv dehydratované polévky, omáčky, základy, koření směsi apod.

<b>Kuchařská semifinálová část – individuální</b>		
<b>Krájení oloupané cibule</b> (cca 250 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úkolem je nakrájet co nejvíce najemno, nepřekrajovat</li> </ul>	0-10 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hodnotí se kvalita provedení, jemnost nakrájení, množství odkrojků odložených do určené nádoby</li> </ul>	
<b>Krájení pórku</b> (cca 200 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úkolem je nakrájet pórek na jemné nudličky o délce 4- 5 cm</li> </ul>	0-10 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hodnotí se kvalita provedení, jemnost a pravidelnost krájení</li> </ul>	
<b>Krájení brambor</b> (cca 400 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úkolem je oloupat brambory a nakrájet je na kostičky velikosti cca 0,8 cm (loupání je mimo časový limit)</li> </ul>	0-10 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hodnotí se kvalita provedení, pravidelnost nakrájených kostiček, množství odkrojků odložených do určené nádoby</li> </ul>	
<b>Vykostění chlazeného kuřete</b> (cca 1,3 kg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úkolem je vykostit kuře od hřbetu na přípravu galantiny, bez prokrojení prsou</li> </ul>	0-10 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hodnotí se celistvost vykostěného plátu masa, bez zbytků kloubů a kostí, kosti mají být co nejčistší od masa</li> </ul>	
<b>Filetování mořského vlka</b> (cca 400 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úkolem je vykostit celého mořského vlka a připravit z něj dva filety</li> </ul>	0-10 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• hodnotí se kvalita filetu bez kostí, technika vykostování a čistota pracoviště</li> </ul>	

Samostatně je bodově ohodnocen celkový čas, který každý soutěžící dosáhne od okamžiku zahájení první disciplíny až po ukončení poslední. Bodová škála za dosažený čas je tato:

00:00 - 16:00 minut.....	75 bodů	23:01 – 23:30 minut.....	60 bodů
16:01 – 16:30 minut.....	74 bodů	23:31 – 24:00 minut.....	59 bodů
16:31 – 17:00 minut.....	73 bodů	24:01 – 24:30 minut.....	58 bodů
17:01 – 17:30 minut.....	72 bodů	24:31 – 25:00 minut.....	57 bodů
17:31 – 18:00 minut.....	71 bodů	25:01 – 25:30 minut.....	56 bodů
18:01 – 18:30 minut.....	70 bodů	25:31 – 26:00 minut.....	55 bodů
18:31 – 19:00 minut.....	69 bodů	26:01 – 26:30 minut.....	54 bodů
19:01 – 19:30 minut.....	68 bodů	26:31 – 27:00 minut.....	53 bodů
19:31 – 20:00 minut.....	67 bodů	27:01 – 27:30 minut.....	52 bodů
20:01 – 20:30 minut.....	66 bodů	27:31 – 28:00 minut.....	51 bodů
20:31 – 21:00 minut.....	65 bodů	28:01 – 28:30 minut.....	50 bodů
21:01 – 21:30 minut.....	64 bodů	28:31 – 29:00 minut.....	49 bodů
21:31 – 22:00 minut.....	63 bodů	29:01 – 29:30 minut.....	48 bodů
22:01 – 22:30 minut.....	62 bodů	29:31 – 30:00 minut.....	47 bodů
22:31 – 23:00 minut.....	61 bodů	30:01 - více minut.....	penalizace.

Maximální čas i s úklidem je 30 minut, poté následuje penalizace – 50 bodů.

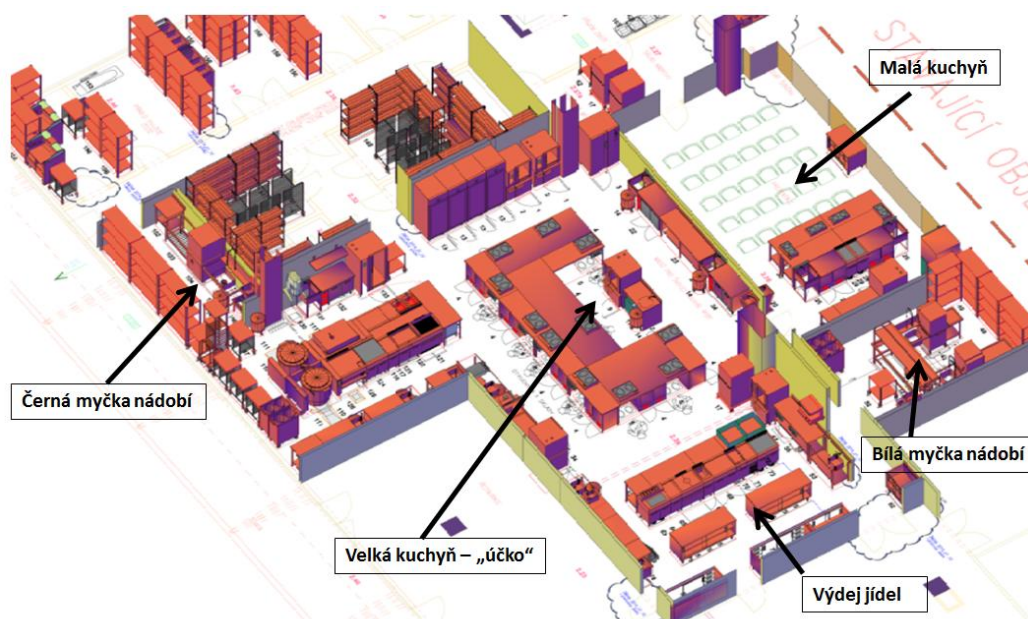
Každé soutěžní stanoviště obsahuje:



pracovní stůl, krájecí desky, gastro nádoby, vodu v dosahu, papírové kuchyňské utěrky v roli, rukavice, koš na odpady, dezinfekci, houbičky

1. Ve všech pěti disciplínách se soutěží ve dvojicích postupně po sobě. Při práci musí každý soutěžící dodržovat bezpečnost práce při práci s nožem.
2. Soutěžící prezentuje vždy zpracované suroviny odděleně, tzn. finální produkt v jedné nádobě a odkrojky, kosti v jiné. Vykostěný plát kuřete rozložený v gastronádobě kůží dolů, filety z ryby položené na gastronádobě rovněž kůží dolů.
3. Soutěž je zahájena pokynem „Start“, na čistém pracovišti. Soutěžící ukončí soutěž, pokud splnil všech pět disciplín, uklidil pracoviště, zvedl paži vzhůru a vyslovil slovo „Hotovo“. Celkovým časem soutěžícího se tedy rozumí čas mezi slovními pokyny „Start“ a „Hotovo“.
4. V případě poranění soutěžícího se zastavuje čas, soutěžící má 5 minut na ošetření, při opakovaném poranění je soutěžící diskvalifikován. V případě, že poranění si vyžádá delší ošetření či opakované ošetření, je též diskvalifikován.

Plán kuchyně v MAKRO Akademii:



## Číšnická semifinálová část – týmová – 3,5 hodiny

<b>Příprava restaurace (1,5 hod.)</b> (současně probíhá individuální baristická část)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Současně se splněním individuální baristické soutěže</li> </ul>	1 - 20 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>kvalita prostření stolu (praktičnost prostředí, čistota, téma dekorace)</li> </ul>	
<b>Příprava welcome koktejlů a uvítání hostů v restauraci</b> (podrobnosti viz. individuální barmanská část)	<ul style="list-style-type: none"> <li>koktejly budou připravovány a servírovány hostům při příchodu před restaurací, doporučená doba na přípravu welcome drinku je cca 30 minut (přesnost načasování a forma podávání drinků je v týmové režii)</li> </ul>	1 - 20 bodů od jednoho porotce
<b>Prezentace a servis předem daného vína.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Víno bude otevřeno a prezentováno srozumitelně celé společnosti a individuálně nabídnuto v objemu 0,1l všem hostům u stolu</li> </ul>	1 - 20 bodů od jednoho porotce
<b>Výdej a servírování menu (1,5 hod.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>servis bude probíhat formou výdeje 10 porcí předkrmu najednou, 10 porcí hlavního chodu najednou</li> <li>celkový průběhu servisu</li> </ul>	1 – 50 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>komunikace, pohyb personálu, načasování, roznášení pokrmů, roznášení nápojů, debaras</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>překročení časového limitu výdeje</li> </ul>	-20 bodů od jednoho porotce
<b>Úklid a předání restaurační části (0,5 hod.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>za překročený čas do 15 minut – penalizace 10 bodů</li> </ul>	- 20 bodů od jednoho porotce / diskvalifikace
	<ul style="list-style-type: none"> <li>za překročený čas nad 15 minut - diskvalifikace</li> </ul>	

K dispozici každému týmu v restaurační části bude:

Stůl kulatý:	1 x 220 cm
Keridon:	1x
Žehlička:	1x
Ubrus:	2 x
Multon:	2 x
Látkový ubrousek:	12 x
Příručník bílý	12 x

Sklenice na víno	
Sklenice na vodu	
Dekantéry	
Ice kýbly	
Talíře	
Přístroje	
Karafy na vodu	



<b>Číšnická semifinálová část – individuální - barmanská</b>		
<p><b>Příprava 12 porcí nealkoholického aperitivního koktejlu</b> (10 pro hosty, 2 pro komisi)</p> <p>Každý člen číšnického týmu namíchá 4 koktejly.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava pracoviště: 5 min</li> <li>• Příprava drinků: 15 min</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptura: škola má jednotnou recepturu pro všechny připravované drinky</li> <li>• Dekorace: musí být moderní, ladící k drinku a vyrobena a zkompletována během restaurační přípravy spolu s přípravou pracoviště na open baru (viz. obr. níže).</li> <li>• Suroviny: max. 5 ingrediencí (bez dekorace), výhradně dostupné v MAKRO, led zajišťuje MAKRO</li> <li>• Způsob přípravy: všechny barmanské metody vyjma mixéru</li> <li>• Servis do skla (viz. obr. níže).</li> </ul>	
<b>Hodnocení</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jakostní část: vzhled, vůně, chuť</li> </ul>	1 - 70 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technická část: vizualizace, rafinovanost přípravy, nápadité suroviny, čistota práce, nákladová cena vs. prodejní cena v reálném restauračním provozu</li> </ul>	1 - 70 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• překročení časového limitu</li> </ul>	-10 bodů od jednoho porotce

Číšnický tým má za úkol předem vyfotit welcome koktejl, který bude na finále prezentovat a kalkulovat tak, aby se hodnota surovin použitých pro přípravu jednoho soutěžního koktejlu vešla do celkové nákupní ceny max. 60 Kč vč. DPH. Podklady ohledně přípravy koktejlu předá zástupce soutěžního týmu porotcům před začátkem soutěže.

Vybavení barmanského mobilního baru – k dispozici bude:



<b>Číšnická semifinálová část – individuální - baristická</b>		
<p><b>Příprava 2x espresso a 2x cappuccino</b> (připraví postupně každý člen číšnického týmu v průběhu týmové části soutěže, výhradně určené k přípravě restaurace)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava pracoviště: 3 min. *</li> <li>• Příprava nápojů: 6 min.</li> <li>• Úklid pracoviště: 3 min.</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• espresso: hrubost mletí kávy (protéká 20 až 30ml nápoje po dobu 20 až 30 s), na jeden šálek espressa je počítáno cca 7 – 9 g kávy, nápoj musí být připravován do předehřátého, silnostěnného šálku z porcelánu s ouškem o celkovém objemu 60 - 90ml, na povrchu espressa musí být oříškově hnědá elastická pěna, která musí být hustá</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cappuccino: espresso, které je doplněné teplým zpeněným mlékem a krémově hustou pěnou tak, že šálek o objemu 150 – 180 ml bude plný a rovný, výška pěny na tomto nápoji je minimálně 1 cm a maximálně 2 cm, je možné využití techniky Latté Art, jiné ingredience než káva, mléko a voda nejsou povoleny</li> </ul>	
<p><b>Hodnocení</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jakostní část</li> </ul>	1 - 70 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Technická část</li> </ul>	1 - 70 bodů od jednoho porotce
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Překročení časového limitu</li> </ul>	-10 bodů od jednoho porotce

\*v přípravě je povoleno: nalít si mléko do konviček, vyčistit stanoviště (mlýnek, kávovar, plochu), připravit podsálky a lžičky, připravit šálky na espresso stroji. Pokud má barista čas, může si připravit dvě kontrolní espressa (pokud má zájem).

Samostatně je bodově ohodnocen celkový čas, který každý soutěžící dosáhne od okamžiku zahájení přípravy první kávy. Bodová škála za dosažený čas je tato:

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| 1. 00:00 – 05:00 minut 24 bodů | 8. 08:01 – 10:00 minut 10 bodů  |
| 2. 05:01 – 05:30 minut 22 bodů | 9. 10:01 – 10:30 minut 08 bodů  |
| 3. 05:31 – 06:00 minut 20 bodů | 10. 10:31 – 11:00 minut 06 bodů |
| 4. 06:01 – 06:30 minut 18 bodů | 11. 11:01 – 11:30 minut 04 bodů |
| 5. 06:31 – 07:00 minut 16 bodů | 12. 11:31 – 12:00 minut 02 bodů |
| 6. 07:01 – 07:30 minut 14 bodů | 13. 12:01 – a více - 10         |
| 7. 07:31 – 08:00 minut 12 bodů |                                 |

Vybavení pro baristickou část - k dispozici bude:



Espresso kávovar La Marzocco GB5 2 Group, mlýnek Mählkönig K30, Portafilter: sítko na dvě espressa, váha na vážení kávy v porta filtru, šálky Ancap – espresso 90 ml, cappuccino 180 ml.

1. Nastavení mlýnku provede na začátku odstartování soutěžní hodiny týmem zvolený barista v časovém limitu 7 minut. Pokud se baristovi nepovede mlýnek nastavit, komisař mlýnek nastaví, aby mohli baristé individuálně soutěžit. Po nastavení mlýnku začíná jako první plnit svoji individuální část. Hodnotící komisař sleduje chápání nastavení mlýnku na kávu tak, aby byl vytvořený espresso nápoj o objemu cca 20-30 ml v čase 20-30 sekund. K nastavení mlýnku bude k dispozici váha na vážení kávy v porta filtru. (Přesný čas, zahájení nastavení mlýnku, není stanoven, ale doporučuje se začít hned na začátku soutěžní doby týmové soutěže.)
2. Organizátor zajistí mléko, vodu, cukr a zrnkovou Rioba, 80 % Arabica – 20 % Robusta (jiné značky nejsou povoleny).
3. Všichni soutěžící si zajistí své baristické pomůcky a potřeby pro svou prezentaci.
4. Soutěžící prezentuje vždy finální produkt, porotě prezentuje 2 + 2 kávy k posouzení.

#### **IV. MAKRO GASTRO CUP – semifinále obecné informace**

1. Každý soutěžící musí mít s sebou profesní oblečení, potřebné vybavení:
  - kuchař - vlastní rondon, kuchařské kalhoty, čepici, zástěru, předepsanou pracovní obuv, patřičně ostré nože a škrabky, pinzetu na rybí kosti, pracovní kartu, utěrku, příp. nůžky na ploutve;
  - číšník - vhodný pracovní oděv a obuv, číšnický nůž, příručník a potřebné číšnické vybavení dle zadání soutěže.
2. Prostor k převlečení bude zajištěn vždy pro soutěžící školu v konkrétní čas soutěže.
3. Suroviny definované v pravidlech jednotlivých soutěží jako dodávané organizátorem si soutěžící vyzvedne od organizátora vždy před začátkem dané soutěže.
4. Minimálně 15 minut před vlastním zahájením soutěže budou soutěžící seznámeni s obsluhou technologií a bezpečností práce odborným pracovníkem.
5. Inventář pro servírování soutěžních pokrmů zajišťuje Organizátor . Není možné servírovat na vlastním nádobí.
6. Každá soutěž je zahájena pokynem „Start“, na čistém pracovišti. Soutěžící ukončí soutěž, pokud splnil předepsané disciplíny, uklidil pracoviště, zvedl paži vzhůru a vyslovil slovo „Hotovo“. Celkovým časem soutěžího se tedy vždy rozumí čas mezi pokyny „Start“ a „Hotovo“.
7. Při práci musí každý soutěžící dodržovat bezpečnost práce a hygienické normy.
8. V případě poranění soutěžího se zastavuje čas, soutěžící má 5 minut na ošetření, při opakovaném poranění je soutěžící diskvalifikován. V případě, že si poranění vyžádá delší ošetření, či opakované ošetření, ze soutěže odstupuje.

## V. MAKRO GASTRO CUP - celkové hodnocení

Hodnocení semifinále soutěže	
Individuální	Týmová
Kuchařská technická porota: 1 člen	Kuchařská technická porota: 3 členové
Číšnická porota: 1 člen	Číšnická porota: 3 členové
Každý člen poroty hodnotí samostatně každého soutěžícího	Každý člen poroty hodnotí samostatně každého soutěžícího
Body udělené jednotlivými porotci jednotlivým soutěžícím se sčítají	Body udělené jednotlivými porotci jednotlivým soutěžícím se sčítají
Vítězí soutěžící s nejvyšším počtem bodů	Vítězí soutěžící tým, který dosáhne celkově nejvyššího počtu bodů.
Při rovnosti bodů několika soutěžících o pořadí rozhoduje lepší čas soutěžícího.	při rovnosti bodů několika soutěžících týmů, rozhodne lepší postavení soutěžících na žebříčku individuálních výsledků

### Ceny pro výherce MAKRO TOP Gastro týmu:

Všechny níže uvedené ceny budou slavnostně předány všem členům semifinálových týmů v rámci MAKRO CZECH GASTRO FEST 2026. Všichni získávají volný vstup na MCGF 2026.

### Semifinálové kolo:

Vyhlášení dvou postupujících týmů do finále MAKRO GASTRO CUP 2026

#### Kuchařský tým:

Vítězný KUČAŘSKÝ TÝM MAKRO GASTRO CUP 2026 (4 členové týmu)

#### Číšnický tým:

Vítězný ČÍŠNICKÝ TÝM MAKRO GASTRO CUP 2026 (3 členové týmu)

#### Kuchařská individuální soutěž:

Vítězný KUČAŘ - MAKRO GASTRO CUP 2026

#### Barmanská individuální soutěž:

Vítězný BARMAN - MAKRO GASTRO CUP 2026

#### Baristická individuální soutěž:

Vítězný BARISTA - MAKRO GASTRO CUP 2026

### Finálové kolo 10.4.2026:

VÍTĚZNÝ TEAM MAKRO GASTRO CUP 2026 (7+2)

2. - 4. místo TEAM MAKRO GASTRO CUP 2026 (vždy 7+2)

Všichni semifinalisté a finalisté dostanou hodnotné ceny od pořadatele a jejich partnerů.

Pro finalisty budou připraveny workshopy a kurzy pořádané Makro Akademií dle vlastního výběru a další ceny. Mimo jiné např.

- Stáž v restauraci Zdeňka Pohlreicha
- Barmanský workshop s Martinem Vogeltanzem
- Baristický workshop s Adamem Troublem

Ceny není možné vyplácet v hotovosti ani měnit za jiné než uvedené plnění.

## VI. MAKRO GASTRO CUP – finále orientační informace

1. Přesné informace o finálovém kole, inventáři a technologiích v rámci MAKRO CZECH GASTRO FEST 2026 budou upřesněny pouze finalistům v rámci následné komunikace.
2. Ve finále nebudou individuální části, ale pouze část týmová:

Kuchařská týmová část	
• Příprava 6 porcí soutěžního menu	• Příprava 6 porcí soutěžního menu
• (předkrm a hlavní chod včetně šťávy, omáčky a přílohy)	• (předkrm a hlavní chod včetně šťávy, omáčky a přílohy)

Číšnická týmová část	
• příprava 6x nealkoholického aperitivního koktejlu	• Příprava restaurace
• příprava 4x espresso, 2x cappuccino	• servis nealkoholických nápojů
• Prezentace a servis vybraného vína hostům	• Servírování menu, obsluha hostů v restauraci
	• Debaras restaurace

## VII. MAKRO GASTRO CUP – závazná ustanovení

1. Jmenný seznam soutěžících dodá zástupce školy porotcům před zahájením soutěže. Každý soutěžící musí mít na sobě jmenovku se jménem a příjmením.
2. V průběhu soutěže bude organizátor průběžně pořizovat fotografické a video záznamy s osobami (včetně detailních záběrů) soutěžících, které budou organizátorem využity za účelem externí a interní prezentace, zejména pak pro marketingové účely zejména v souvislosti s propagací soutěže MAKRO GASTRO CUP 2026, organizátora, České barmanské asociace z.s., MAKRO CZECH GASTRO FEST, apod. Uvedené audiovizuální záznamy se stávají spolu s kompletní dokumentací soutěže výlučným majetkem organizátora bez nároku soutěžících na jakoukoli odměnu. Členové soutěžních týmů (každá osoba) k tomu podepíší souhlasné prohlášení, jehož vzor je Přílohou 1. těchto pravidel. Podepsané prohlášení od každého člena přikládá škola k potvrzení o akceptaci těchto pravidel.
3. Přihlášením do soutěže souhlasí škola a jednotliví soutěžící s podmínkami účasti a berou na vědomí, že organizátor, společnost MAKRO Cash & Carry ČR, s.r.o. a Česká barmanská asociace z.s. bude smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2016/679 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů, GDPR) zpracovávat některé osobní údaje účastníků za účelem organizace a provedení soutěže. Další informace ke zpracování osobních údajů naleznete na adresách <https://www.makro.cz/osobni-udaje> a [https://www.cbanet.cz/cba\\_gdpr](https://www.cbanet.cz/cba_gdpr)
4. Přihlášený soutěžní tým se zavazuje předat před začátkem semifinále podepsané potvrzení o bezinfekčnosti od všech členů týmu (potřebný formulář zašle organizační tým soutěže vybraným školám mailem).

**Pravidla jsem si přečetl, s jejich zněním souhlasím, což svým podpisem potvrzuji:**

V \_\_\_\_\_ dne \_\_\_\_\_

Jméno, příjmení a podpis: \_\_\_\_\_

odpovědný zástupce školy

Název školy: \_\_\_\_\_

Sídlo: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Mobilní telefon: \_\_\_\_\_

Příloha 1:

## **Prohlášení o souhlasu s pořizováním a publikováním audiovizuálních záznamů**

poskytnuté společnosti

**MAKRO Cash & Carry ČR s.r.o.** Jeremiášova 1249/7  
155 00 Praha, IČO: 26450691,  
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka 83051  
(dále jen „společnost **MAKRO**“)

podle § 84 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, v platném znění, a příslušných právních předpisů týkajících se ochrany osobních údajů

### **Úvod:**

Společnost MAKRO je pořadatelem soutěže MAKRO GASTRO CUP 2026 a pro zajištění efektivní externí a interní prezentace, zejména pak pro marketingové účely, bude pořizovat a publikovat audio-video záznamy a fotografie s Vaší osobou. Tyto zvukově obrazové záznamy budou zpracovávány a využívány za účelem:

**Reklama a propagace společnosti MAKRO, soutěže MAKRO GASTRO CUP 2026, České barmanské asociace z.s. a MAKRO CZECH GASTRO FEST.**

### **Prohlášení o souhlasu:**

Já, níže podepsaný/á

Jméno: ..... Příjmení: ....., dat. nar.:  
.....

bydlištěm:  
.....  
.....

tímto souhlasím, aby společnost MAKRO pořídila audio-video záznamy a fotografie mé osoby a publikovala/zveřejnila je v rámci reklamy a propagace společnosti MAKRO, zejména za účelem prezentace a propagace soutěže **MAKRO GASTRO CUP 2026 a MAKRO CZECH GASTRO FEST**. Fotografie a videozáznamy mé osoby mohou být zveřejněny jakýmkoli způsobem, kterým nebude dotčena má osobnost, důstojnost, vážnost a čest. Mohou být publikovány zejména v interních materiálech společnosti MAKRO, veřejně na internetových stránkách, na sociálních sítích, v tištěných médiích, na billboardech, v letácích, v MHD, CLV, apod.

Videozáznamy a fotografie mohou být v případě potřeby upraveny pomocí softwaru pro zpracování obrazových záznamů.

.....  
Místo, datum

.....  
Podpis