

MORAVSKÝ POHÁR 2025

Závěrečná tisková zpráva

21. ročník putovní cukrářské soutěže byl zakončen slavnostním vyhlášením výsledků v úterý 4. listopadu 2025 v 17 hodin ve Střední škole Brno, Charbulova, příspěvková organizace.

Kdo soutěžil?

Cukrářská soutěž je zaměřena na dvoučlenný tým žáků oboru cukrář, kteří jsou teprve na startu své kariérní dráhy. Soutěž byla určena pro reprezentanty z řad žáků 1. až 3. ročníků odborných škol z celé České republiky, ale pravidelně se účastní také soutěžící ze zahraničí. Letos startovalo devět dvoučlenných týmů z České republiky.

V rámci 5hodinového klání mladí lidé pracovali na svých soutěžních výrobcích. Porota vše bedlivě sledovala, hodnotila jak výkony, tak i finální výrobky a v závěru vyhlásila **nejlepší cukrářské juniory 21. ročníku Moravského poháru roku 2025**.

Co museli soutěžící splnit?

Zadané úkoly:

1. Slavnostní výrobek (jedno nebo víceposchoďový dort) vysoký 25 až 60 cm na volné téma, připravený předem, na místě byl pro porotu zhotoven degustační vzorek o váze 2-3 kg.
2. Dva druhy dezertů (od každého druhu 6 kusů) s přesně stanovenou hmotností od 30 do 60 gramů a třemi degustačními vzorky.
3. Písemná příprava. Prezentace zhotovených výrobků.

Tyto tři úkoly byly bodově ohodnoceny. Časový limit byl 5 hodin na vlastní práci včetně času na dokončení prezentace.

Odborným garantem soutěže byla Asociace kuchařů a cukrářů ČR pobočka Brno. Ředitelkou soutěže byla RNDr. Jana Marková, ředitelka pořadající školy.

Odbornou komisí tvořili zástupci AKC ČR. Certifikovanými komisařkami byly: předsedkyně komise Eliška Dernerová, členové komise: Božena Smitalová a Lenka Juránková.

Soutěž zakončila RNDr. Jana Marková, ředitelka soutěže Moravský pohár 2025 a ředitelka Střední školy Brno, Charbulova, p. o. a předala putovní pohár k pořádání 22. ročníku soutěže mladých cukrářů Mgr. Ivaně Hašové, ředitelce SŠ hotelové a

služeb, Kroměříž. Putovní pohár do soutěže věnovala SAHM GASTRO, pobočka Brno ve spolupráci s AKC ČR, pobočka Brno.

Soutěž měla možnost navštívit také veřejnost, která hlasovala „O nej dort“. Cenu vítěžkám Malechové Tereze a Švejdové Kateřině z přerovské Střední školy gastronomie a služeb, Šířava 7 předala starostka MČ Brno-Černovice Bc. Petra Quittová.

Finální výsledková listina

SOUTĚŽÍCÍ TÝM	ŠKOLA	POŘADÍ, celkové umístění
Lungová Klára a Gábová Valerie Anděla	Střední škola hotelová a služeb, Kroměříž	1
Hrubá Kristýna a Zedníčková Nikola	Střední škola Slavkov - Austerlitz	2
Novotná Magdaléna a Fejta Michal	Střední škola Brno, Charbulova, p. o.	3
Pustková Veronika a Poláchová Barbora	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, p. o.	4
Malechová Tereza a Švejdová Kateřina	Střední škola gastronomie a služeb, Šířava 7, Přerov	5
Prášková Viktorie a Jordánová Pavla	Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, p. o.	6
Strnadová Lenka a Karasová Marie	Bráfova akademie Třebíč, střední škola a Jazyková škola s právem státní závěrečné zkoušky	7
Krosesková Klára a Pavlíčková Eliška	Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, p. o.	8

Sobotková Valerie Rozarie a Havlová Lucie	Gymnázium a střední odborná škola Mikulov, p. o.	9
--	---	----------

Odborným garant a patron:

Asociace kuchařů a cukrářů ČR, pobočka Brno

Hlavní partneři:

IREKS ENZYMA, Brno

Svět pečení, Brno

Další partneři soutěže:

Globus Brno

SAHM GASTRO, pobočka BRNO

Městská část Brno-Černovice

Odborné učiliště Brno

CESK

Svaz pekařů a cukrářů ČR

Všem partnerům děkujeme za podporu cukrářského řemesla!!!!

Tiskovou zprávu zpracovala Mgr. Renata Svobodová, zástupkyně ředitelky pro odborný výcvik, SŠ Brno, Charbulova, p. o.