

Gastronomická soutěž Olima Cup 2017 Olomouc

PROPOZICE



**KUCHAŘ KADET, JUNIOR, SENIOR, TÝMY
A ART**

KADET A TÝMY – ČTVRTEK 5. ŘÍJNA 2017

JUNIOR A ART – PÁTEK 6. ŘÍJNA 2017

SENIOR – 7. ŘÍJNA 2017

Záštitu nad soutěží převzali:



Pořadatelé:



Sponzoři soutěže:



Mediální partneři:

**Štamgast
& Gurmán**



LUXUS.cz

OBSAH

KUCHAŘ KADET

KUCHAŘ JUNIOR

KUCHAŘ SENIOR

KUCHAŘSKÉ TÝMY

KATEGORIE ART

Soutěž kuchař kadet

Soutěž je určena pro žáky odborných gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol. Soutěžit mohou i individuální zájemci z jiných oborů a zájemci ze zahraničí.

Do soutěže se může přihlásit každý občan ve věku 15ti a 16ti let z Evropské unie i mimo Evropskou unii.

Startovné činí 500,- Kč (20 €) - včetně 21% DPH a oběda pro soutěžícího.

Startovné musí být uhrazeno nejpozději do 3. října 2017 na číslo účtu:
1932066389/0800

Pracovní oblečení soutěžících – kuchařský rondon nebo bílé tričko, zástěra, kalhoty, polobotky, utěrka, papírové ručníky.

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Soutěžní úkol:

Během 45 minut připravit 3 porce libovolného pokrmu podle vlastního výběru, fantazie a kreativity. Odborná porota bude hodnotit samostatnost soutěžícího při práci na podiu a kreativitu pokrmu. Soutěžící si suroviny zakoupí a doveze na soutěž sám. Je třeba dbát na správné uložení potravin a dodržení hygienických předpisů. Soutěžící si doveze vlastní náčiní a náradí na přípravu pokrmů a talíře na servis pokrmů.

Zdravotní průkaz musí mít soutěžící s sebou.

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK JE 30. 9. 2017

Startovné musí být uhrazeno do data konání soutěže.

On-line přihlášky naleznete na <http://www.akc.cz/>.

Na základě zaslané přihlášky Vám bude vystavena faktura a zaslána emailem. Doklad o provedené platbě Vám bude zaslán emailem.

Z důvodů zajištění profesionální úrovně soutěže, je možné stornovat přihlášku nejpozději pět dní před datem konání soutěže. V případě pozdějšího stornování účasti na soutěži propadá celá částka ve prospěch AKC ČR.

Stornování účasti na soutěži je možné pouze písemnou formou nebo emailem na sekretariát AKC ČR si vyhrazuje právo zrušit soutěžní kategorii z důvodu nenaplnění kapacity a to nejpozději dva dny před konáním soutěžní kategorie.

Během celé soutěže se pořizuje fotodokumentace a video záznam pro potřeby pořadatelů, partnery a organizátory soutěže. Upozorňujeme na skutečnost, že přihlášením do soutěže automaticky poskytují účastníci soutěže souhlas s použitím pořízené fotodokumentace a video záznamu.

Přihláška do kuchařské soutěže - kuchař kadet

Jméno soutěžícího:

Datum narození soutěžícího:

Škola:

Telefonní číslo:

Email:

Adresa trvalého bydliště:

Soutěž kuchař junior

Soutěž je určena pro žáky odborných gastronomických škol, hotelových škol a speciálních gastronomických škol z České republiky a ze zahraničí. Soutěžit mohou i individuálně přihlášení zájemci z jiných oborů a soutěžící ze zahraničí.

Do soutěže se může přihlásit každý žák odborné gastronomické školy, který nedosáhl věku 21 let z Evropské unie a mimo Evropskou unii.. Soutěž je limitována počtem účastníků. Pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěžících.

Startovné činí 500,- Kč (20 €) včetně 21% DPH a oběda pro soutěžícího. Úhrada startovného musí být provedena na číslo účtu: 1932066389/0800 do 3. října 2017.

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Pracovní oblečení soutěžících – v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství. Každý soutěžící bude pracovat ve slavnostním pracovním oděvu, obuvi (také platný zdravotní průkaz).

Soutěžní úkol:

Během 45 minut připravit 4 porce inovativního pokrmu, kde hlavní surovinou bude vepřová pečeně bez kosti. Soutěžící obdrží před soutěží vepřovou pečení bez kosti v gramáži 600g. Soutěžící si ze spotřebního koše vylosuje 3 suroviny, které musí zakomponovat do kalkulace pokrmu. Losování proběhne v den soutěže, při losování pořadí soutěžících. Tyto suroviny soutěžící obdrží zakalkulováním do pokrmu 30 minut před podiovým vystoupením.

Každý soutěžící si po splnění soutěžního úkolu uklidí pracoviště podle hygienických předpisů. Na tuto činnost je vyčleněn časový limit 10 minut.

Rozdělení porcí je následující 2 x porota, 1x výstavka, 1 x ochutnávka příchozím návštěvníkům.

Pořadatel zajistí:

pracovní prostor s čtyřplotýnkovým sporákem, přípojku na 220V, konvektomat Retigo , Holdomat, dřez s pitnou vodou, hodnotící komisi, odpadkové koše, lednice, mrazák, lékárnička.

Soutěžící si zajistí:

Ostatní suroviny na přípravu pokrmu, které doveze v chladicím boxu, pokud to charakter potravin vyžaduje, papírový program na úklid pracoviště.

- zelenina může být pouze očištěná nekrájená, brambory mohou být oloupané
- nádobí a nářadí na přípravu a výdej
- talíře 4 ks na ukázkové jídlo porotě a výstavku
- kalkulaci na celý výrobek (technologický postup a surovinová norma) odevzdá před započítáním úkolu hodnotící komisi.

DŮLEŽITÉ!!!

Prezence soutěžících se skuteční od 8:00 hod v pavilonu C na Výstavišti Flora Olomouc.

V 8:45 losování startovního pořadí.

Zahájení soutěže v 9:30 hod.

Vyhodnocení soutěže proběhne po ukončení soutěže.

Soutěžní kritéria hodnocení:

KOMISAŘ:		SOUTĚŽÍCÍ:				
SOUTĚŽÍCÍ	1	2	3	5	6	
Organizace práce 1 - 10 BODŮ						
Čistota pracoviště+hygiena práce 1 - 10 BODŮ						
Chuť pokrmu 1 - 20 BODŮ						
Vzhled, aranžmá, preciznost zpracování, originalita pokrmu 1 -20 BODŮ						
Dodržení časového limitu 1 -5 BODŮ (ZA KAŽDOU MINUTU přes limit - 1B., po té diskvalifikace)						
CELKEM						

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK JE 30. 9. 2017

Startovné musí být uhrazeno do data konání soutěže.

On-line přihlášky naleznete na <http://www.akc.cz/>.

Na základě zaslané přihlášky Vám bude vystavena faktura a zaslána emailem. Doklad o provedené platbě Vám bude zaslán emailem.

Z důvodů zajištění profesionální úrovně soutěže, je možné stornovat přihlášku nejpozději pět dní před datem konání soutěže. V případě pozdějšího stornování účasti na soutěži propadá celá částka ve prospěch AKC ČR.

Stornování účasti na soutěži je možné pouze písemnou formou nebo emailem na sekretariát AKC ČR si vyhrazuje právo zrušit soutěžní kategorii z důvodu nenaplnění kapacity a to nejpozději dva dny před konáním soutěžní kategorie.

Během celé soutěže se pořizuje fotodokumentace a video záznam pro potřeby pořadatelů, partnery a organizátory soutěže. Upozorňujeme na skutečnost, že přihlášením do soutěže automaticky poskytují účastníci soutěže souhlas s použitím pořízené fotodokumentace a video záznamu.

Přihláška do kuchařské soutěže - kuchař junior

Jméno soutěžícího:

Datum narození soutěžícího:

Škola:

Telefonní číslo:

Email:

Stát:

DOTAZNÍK soutěžících

JMÉNO SOUTĚŽÍCÍHO:

ŠKOLA, ZAMĚSTNAVATEL:

ROČNÍK:

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE:

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU:

DATUM NAROZENÍ SOUTĚŽÍCÍHO:

ÚČAST NA SOUTĚŽÍCH:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCI SDĚLIT PUBLIKU O SVÉ OSOBĚ:

Soutěž kuchař senior

Soutěž je určena pro soutěžící jednotlivce starší jak 21 let (rozhodující je datum narození v den soutěže) z odborných gastronomických škol, hotelových škol, speciálních gastronomických škol a restauračních zařízení z České republiky a ze zemí Evropské unie i mimo Evropskou unii, jak profesionálové tak i amatérští kuchaři.

Soutěž je limitována počtem účastníků. Pořadatelé si vyhrazují právo v případě nutnosti omezit počet soutěžících.

Startovné činí 500,- Kč (20 €) včetně 21% DPH a oběda prosoutěžícího.

Startovné musí být uhrazeno do 3. října 2017 na číslo účtu:1932066389/0800

Jmenovky a označení exponátů si každý soutěžící přiveze s sebou.

Pracovní oblečení soutěžících – v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství. Každý soutěžící bude pracovat ve slavnostním pracovním oděvu, obuvi (také platný zdravotní průkaz).

Soutěžní úkol:

Během 45 minut připravit 4 porce inovativního pokrmu, kde hlavní surovinou bude vepřová pečeně bez kosti. Soutěžící obdrží před soutěží vepřovou pečení bez kosti v gramáži 600g. Soutěžící si ze spotřebního koše vylosuje 3 suroviny, které musí zakomponovat do kalkulace pokrmu. Losování proběhne v den soutěže, při losování pořadí soutěžících. Tyto suroviny soutěžící obdrží zakalkulováním do pokrmu 30 minut před podiovým vystoupením.

Každý soutěžící si po splnění soutěžního úkolu uklidí pracoviště podle hygienických předpisů. Na tuto činnost je vyčleněn časový limit 10 minut.

Rozdělení porcí je následující 2 x porota, 1x výstavka, 1 x ochutnávka příchozím návštěvníkům.

Pořadatel zajistí:

pracovní prostor s čtyřplotýnkovým sporákem, přípojku na 220V, konvektomat Retigo , Holdomat, dřez s pitnou vodou, hodnotící komisi, odpadkové koše, lednice, mrazák, lékárnička.

Soutěžící si zajistí:

Ostatní suroviny na přípravu pokrmu, které doveze v chladicím boxu, pokud to charakter potravin vyžaduje, papírový program na úklid pracoviště.

- zelenina může být pouze očištěná nekrájená, brambory mohou být oloupané
- nádobí a nářadí na přípravu a výdej
- talíře 3 ks na ukázkové jídlo porotě a výstavku
- kalkulaci na celý výrobek (technologický postup a surovinová norma) odevzdá před započítáním úkolu hodnotící komisi.
-

DŮLEŽITÉ!!!

Prezence soutěžících se skutečně od 8:00 hod v pavilonu C na Výstavišti Flora Olomouc.

V 8:30 losování startovního pořadí.

Zahájení soutěže v 9:00

hod.

Vyhodnocení soutěže proběhne po ukončení soutěže.

Soutěžní kritéria hodnocení:

KOMISAŘ:	SOUTĚŽÍCI:				
SOUTĚŽÍCÍ	1	2	3	5	6
Organizace práce 1 - 10 BODŮ					
Čistota pracoviště+hygiena práce 1 - 10 BODŮ					
Chuť pokrmu 1 - 20 BODŮ					
Vzhled, aranžmá, preciznost zpracování, originalita pokrmu 1 -20 BODŮ					
Dodržení časového limitu 1 -5 BODŮ (ZA KAŽDOU MINUTU přes limit - 1B., po té diskvalifikace)					
CELKEM					

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK JE 30. 9. 2017

Startovné musí být uhrazeno do data konání soutěže.

On-line přihlášky naleznete na <http://www.akc.cz/>.

Na základě zaslané přihlášky Vám bude vystavena faktura a zaslána emailem. Doklad o provedené platbě Vám bude zaslán emailem.

Z důvodů zajištění profesionální úrovně soutěže, je možné stornovat přihlášku nejpozději pět dní před datem konání soutěže. V případě pozdějšího stornování účasti na soutěži propadá celá částka ve prospěch AKC ČR.

Stornování účasti na soutěži je možné pouze písemnou formou nebo emailem na sekretariát AKC ČR si vyhrazuje právo zrušit soutěžní kategorii z důvodu nenaplnění kapacity a to nejpozději dva dny před konáním soutěžní kategorie.

Během celé soutěže se pořizuje fotodokumentace a video záznam pro potřeby pořadatelů, partnery a organizátory soutěže. Upozorňujeme na skutečnost, že přihlášením do soutěže automaticky poskytují účastníci soutěže souhlas s použitím pořízené fotodokumentace a video záznamu.

**Přihláška do kuchařské soutěže – kuchař senior, týmy, art (nehodící se
škrtněte)**

Jméno a příjmení soutěžícího:

Datum narození soutěžícího:

Zaměstnavatel:

Telefonní číslo:

Email:

DOTAZNÍK soutěžících

JMÉNO SOUTĚŽÍCÍHO:

ŠKOLA, ZAMĚSTNAVATEL:

ROČNÍK:

SOUTĚŽNÍ KATEGORIE:

NÁZEV SOUTĚŽNÍHO VÝROBKU:

DATUM NAROZENÍ SOUTĚŽÍCÍHO:

ÚČAST NA SOUTĚŽÍCH:

DALŠÍ INFORMACE, KTERÉ CHCI SDĚLIT PUBLIKU O SVÉ OSOBĚ:

KUCHAŘSKÉ UMĚNÍ - ART

Téma: Slavnostní rautová mísa pro 8 osob sestávající z min. 3 základních výrobků s odpovídajícími doplňky + min. dva druhy omáček + jeden vzorový talíř s 1 porcí - atraktivně ztvárnit jakékoliv téma.

Soutěžní exponáty budou označeny soutěžním číslem (přidělí organizátor) a názvem exponátu (opatří soutěžící při instalaci exponátu)

Hodnotí se: originalita, kreativita, obtížnost použitých technik, preciznost a celkový vzhled

Hodnotící tabulka:

Originalita a kreativita 20 bodů

Obtížnost použitých technik 20 bodů

Celkový vzhled 30 bodů

Preciznost provedení 30 bodů

Můžete získat až 100 bodů - maximální počet.

Hodnotící komise je složená z certifikovaných komisařů WACS.

Soutěžní exponát nezveřejňujte na sociálních sítích před vyhlášením výsledků.

Důvod - zachování anonymity a regulérnosti pro soutěžícího.

Soutěžní exponát můžete vystavit na stole o rozměrech 80 x 80 cm

Ubrus a dekorace si soutěžící zabezpečí sami.

Vystavený exponát musí být vystaven po celou dobu soutěže od 9,30 – 17 hodin.

Prezence na soutěž v 8,00 hodin

Startovné na soutěž činí 500.- Kč (20 Euro) v ceně je zahrnuta 21% DPH a oběd pro přihlášeného soutěžícího. K úhradě budete vyzváni po elektronickém přihlášení na www.akc.cz

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK JE 30. 9. 2017

Startovné musí být uhrazeno do data konání soutěže.

On-line přihlášky naleznete na <http://www.akc.cz/>.

Na základě zaslané přihlášky Vám bude vystavena faktura a zaslána emailem. Doklad o provedené platbě Vám bude zaslán emailem.

Z důvodů zajištění profesionální úrovně soutěže, je možné stornovat přihlášku nejpozději pět dní před datem konání soutěže. V případě pozdějšího stornování účasti na soutěži propadá celá částka ve prospěch AKC ČR.

Stornování účasti na soutěži je možné pouze písemnou formou nebo emailem na sekretariát AKC ČR si vyhrazuje právo zrušit soutěžní kategorii z důvodu nenaplnění kapacity a to nejpozději dva dny před konáním soutěžní kategorie.

Během celé soutěže se pořizuje fotodokumentace a video záznam pro potřeby pořadatelů, partnery a organizátory soutěže. Upozorňujeme na skutečnost, že přihlášením do soutěže automaticky poskytují účastníci soutěže souhlas s použitím pořízené fotodokumentace a video záznamu.

TŘÍČLENNÉ KUCHAŘSKÉ TÝMY

V této kategorii soutěží tříčlenná družstva, přičemž každý člen družstva se zapojí do přípravy tříchodového menu. Složení týmů je v těchto možnostech:

- 1) 1 senior + 2 junioři kuchaři
- 2) 1 senior + 2 junioři (kuchař/ka + cukrář/ka)

Soutěžní úkol: Příprava moderního tříchodového menu

Příprava:

- teplého či studeného předkrmu,
- teplého hlavního pokrmu s přílohou,
- studeného či teplého dezertu.

V každém soutěžním hlavním pokrmu musí být použita:

vepřová pečeně bez kosti

Týmový kuchařský úkol – 4 porce z každého pokrmu dle sestaveného menu.

Úkolem všech soutěžících je realizovat týmový úkol tak, že 1. člen družstva bude připravovat 4 porce studeného nebo teplého předkrmu, 2. soutěžící bude připravovat 4 porce hlavního chodu, 3. člen družstva bude připravovat 4 porce studeného nebo teplého dezertu.

Časový limit 60 minut.

Soutěžící budou mít k dispozici základní surovinu vepřovou pečení bez kosti o hmotnosti 600 g, kuchařské studio. Ostatní potraviny a náčiní si soutěžící zajistí sami. Příprava pracoviště předem max. 10 minut.

Kritéria hodnocení:

- příprava surovin ke zpracování,
- ekonomické využití všech surovin,
- zpracování tříhodového menu,
- inovativnost, originalita, moderní technologický postup a úprava,
- povinná lehká a těžká příloha,
- úprava pokrmu na talíři.

Hodnotící porota pracuje pod vedením certifikovaného komisaře AKC.

Porota hodnotí také týmovou spolupráci, sebranost týmu, dodržování mise en place.

- Soutěžní úkol respektuje zásadu snadné použitelnosti a snahy respektovat ekonomické i surovinové možnosti soutěžících.
- Soutěžící si další suroviny zajistí sami dle vlastní úvahy.
- Soutěžící jsou povinni si připravit a dopravit suroviny na soutěž podle platných hygienických předpisů.
- Na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici manipulační prostor, kde se soutěžící mohou připravit, nesmí však začít pracovat.
- Po skončení soutěžního úkolu mají soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a předání dalším soutěžícím. Potom mohou využít vyhrazený prostor na mytí nádobí.

- Není povoleno přinést s sebou hotové předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby. Předem jsou povoleny následující přípravy:
- Brambory - omyté a oloupané, ale ne nakrájené nebo tvarované.
- Základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované nedochucené).
- Pevná těsta.
- Zelenina, houby, ovoce - omyté a očištěné, ale ne nakrájené nebo tvarované.
- Suroviny mohou být odváženy.
- Povoleny jsou hotové makronky, sněhové pusinky a korpusy, a to do 30% obsahu dezertu. 70 % dezertu musí být práce na pódiovém vystoupení.
- Soutěžící vyhotoví a předají normy soutěžních pokrmů na 4 porce v tištěné podobě a označení soutěžních pokrmů logem své školy. Vše předají na soutěži u prezence. (hrubou a čistou váhu surovin, výstižný název, technologický postup a nákres pokrmu)

Základní kritéria a zásady pro odborné hodnocení:

Sestavení receptury, mise en place, čistota a hygiena, časové rozvržení, využití surovin, technika a pracovní dovednosti, vzhled pokrmu a prezentace pokrmu, chuť pokrmu.

Zásady při přípravě a vlastním provedení soutěžního úkolu: (nerespektování vede ke ztrátě bodů)

- předběžná úprava před soutěžním vystoupením a příprava surovin,
- osobní hygiena,
- použití vhodného inventáře (ne ozdobná struhadla, porcelán, sklo),
- příprava pracoviště,
- komunikace,
- dodržení receptury, zručnost a profesionalita při práci,
- degustace připravovaných částí,
- optimální hmotnost jednotlivých porcí,
- rovnoměrné rozdělení pokrmu na počet porcí,
 - dodržení časového limitu,
 - ekonomika pokrmu.

Časový harmonogram:

8:00 - 8:30 prezence soutěžících, zasedání hodnotící komise

9:00 slavnostní zahájení soutěže

9:20 – 9:30 rozprava s komisari, seznámení se s pracovištěm, představení soutěžících a losování

9:30 start prvních soutěžících

cca 17:30 vyhlášení výsledků

Pokyny pro soutěžící:

Oblečení a úprava

Pracovní oblečení a úprava zevnějšku soutěžících musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování. Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, zaměstnavatele, popřípadě jméno soutěžícího.

Seznámení s pracovištěm

Před zahájením soutěže proběhne seznámení soutěžících s pracovištěm včetně zaškolení na technickém vybavení.

Gastronomické studio je vybaveno viz „Kuchař junior“

Žáci současně předloží osobní doklady a zdravotní průkazy pracovníků v potravinářství.

Pracovní pomůcky

Každý soutěžní tým bude mít vlastní inventáři pomůcky podle potřeb soutěžního úkolu, včetně gastronádob do konvektomatu.

Prezentace výrobků

Soutěžní pokrmy budou vystaveny k prezentaci. Soutěžící tým připraví k vystaveným výrobkům informační stojánek s názvy pokrmů, s uvedením jmen soutěžících a školy (formát A4 přeložený na polovinu tak, aby popis byl na formátu A5).

Hodnocení soutěžních úkolů

Hodnotitelská komise pro soutěžní kategorii tříčlenných družstev je nejméně 5členná. Část komise hodnotící týmový kuchařský úkol je složena z předních odborníků v gastronomii. Členy hodnotitelské komise deleguje AKC ČR. Předseda komise zodpovídá rovněž za tvorbu hodnotitelských tabulek. Výsledná tabulka s bodovým hodnocením bude zveřejněna na webových stránkách www.akc.cz. a www.szkc.sk

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá elektronicky (odděleně) sčítacím komisařem jmenovaným organizátorem. Ocenění každého družstva bude zveřejněno na vývěsce krátce po zhodnocení soutěžního úkolu a provedení sumarizace.

Přerušení soutěžního úkolu

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, a to maximálně na dobu 5 minut. Pokud soutěžící nemůže pokračovat do uplynutí této doby, musí odstoupit. Po ošetření rozhodnou o pokračování v soutěži komisaři. Při selhání nebo nefunkčnosti techniky je nárok na přerušení času, při délce přerušení více než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Dobu začátku určí komise.

Diskvalifikační podmínky

- nerespektování hygienických zásad,
- nevhodná úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení,
- nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz,
- pozdní nástup na pracoviště,
- překročení časového limitu o více než 5 minut,
 - použití dovezených, předem připravených polotovarů a výrobků mimo povolené zadání.

Vznesení protestu

Protest je možno podat do 10 minut po ukončení soutěžního úkolu posledním soutěžícím předsedovi hodnotitelské komise.

Startovné ve výši 600.- Kč za tým zahrnuje 21% DPH

UZÁVĚRKA PŘIHLÁŠEK JE 30. 9. 2017

Startovné musí být uhrazeno do data konání soutěže.

On-line přihlášky naleznete na <http://www.akc.cz/>.

Na základě zaslané přihlášky Vám bude vystavena faktura a zaslána emailem. Doklad o provedené platbě Vám bude zaslán emailem.

Z důvodů zajištění profesionální úrovně soutěže, je možné stornovat přihlášku nejpozději pět dní před datem konání soutěže. V případě pozdějšího stornování účasti na soutěži propadá celá částka ve prospěch AKC ČR.

Stornování účasti na soutěži je možné pouze písemnou formou nebo emailem na sekretariát AKC ČR si vyhrazuje právo zrušit soutěžní kategorii z důvodu nenaplnění kapacity a to nejpozději dva dny před konáním soutěžní kategorie.

Během celé soutěže se pořizuje fotodokumentace a video záznam pro potřeby pořadatelů, partnery a organizátory soutěže. Upozorňujeme na skutečnost, že přihlášením do soutěže automaticky poskytují účastníci soutěže souhlas s použitím pořízené fotodokumentace a video záznamu.