



## Tisková zpráva

### Kulinářské umění

Office: WorkLounge  
Forum Karlín, Pernerova 51  
186 00 Praha 8  
Česká republika

## KU Young Chef 2024: Prestižní soutěž pro mladé talenty gastronomie ve znamení dvou vítězů a rekordní účasti

Praha, 8.4. 2024 – Bouřlivou a radostnou atmosféru zažilo [O2 universum](#) 23. března při vyhlášení vítězů již 5. ročníku soutěže [KU Young Chef](#).

Letošní finálové kolo přineslo překvapení v podobě shodného počtu bodů hned u dvou finalistů. O první místo se tak podělili **Natálie Rohalová ze Střední školy DAKOL, Karviná a Václav Frič ze Střední školy gastronomie U Krbu z Prahy**. Na krásném třetím místě se umístil Jakub Čížek ze SŠ a VOŠ CR z Českých Budějovic.

Jiří Roith, zakladatel soutěže a majitel [Kulinářského umění](#) poděkoval všem školám, které každý rok posílají do soutěže své talentované žáky a uvedl: *„I když je KU Young Chef primárně soutěž, jejím cílem je především propojení mladých talentů, zkušených šéfkuchařů, restaurátérů a perspektivních zaměstnavatelů. Vážím si toho, že díky partnerům se dokážeme potkat všichni, kteří to myslíme s gastronomií vážně. Úžasným příkladem systematické práce s talenty je například právě O2 universum, kde jsme letošní ročník mohli uspořádat, což nám umožnilo přivítat více jak 300 hostů.“*

**Nominační a finálová kola** tradičně proběhla v **Kulinářské akademii Grosseto** v průběhu února a března, kde z 28 kuchařských talentů 9 postoupilo do vyřazovacích kol. V průběhu dvou měsíců si tak soutěžící prošli jak individuálními tak týmovými úkoly včetně **master classes** od zkušených **šéfkuchařů Radka Davida, Zdeňka Křížka, Honzy Horáka a Vojty Petržely**. Soutěžící měli za úkol vytvořit buď přesnou kopii nebo se inspirovat jejich pokrmy.

*„Dle mých zkušeností je KU Young Chef pro žáky českých gastro škol nejnáročnější, ale zároveň nejspravedlivější kulinářská soutěž. Žák musí být skutečně velmi šikovný a všechny soutěžní úkoly se nedají předem natrénovat. Prověří jejich individuální schopnosti ve zvládnání kulinářských technik, přípravy pokrmu podle daného receptu i vlastní kreativitu. Důležitá je i psychická odolnost,“* vysvětluje Dušan Metelka, učitel odborného výcviku a kouč vítěze Vaška Friče od Krbu.



Soutěž KU Young Chef každoročně propojuje partnery se stejnými hodnotami a nabírá také mezinárodní rozměr. Díky společnosti PREMIUM GASTRO dostává vítěz stáž ve švýcarské EHL Hospitality Business School - pravděpodobně nejprestižnější škole v tomto oboru na světě.

*„Podpora a motivace studentů je jednou z našich priorit a proto se jí dlouhodobě a intenzivně věnujeme. KU vnímáme jako zásadní vzdělávací program na mezinárodní úrovni. Všem jejím účastníkům otevírá dveře nejen k samotnému přímému zapojení se do vyhlášených českých gastronomických provozů, ale také v zahraničí. Je pro nás ctí a naplňující být partnerem“, říká Petr Svejkovský, CEO [PREMIUM GASTRO](#)*

Kromě klasického restauračního předkrmu a hlavního chodu bylo letošní soutěžní premiérou a výzvou pro 3 finalisty a jejich týmy připravit také nutričně vyvážený školní oběd v podobě polévky a hlavního chodu. Do poroty tak k profesionálním šéfkuchařům zasedli i žáci ZŠ Montessori na Beránku: „Oceňujeme, že se mladí kuchaři pustili do tak těžkého úkolu. A že si opravdu dali záležet na každém detailu. Je super, že jsme mohli jít taky do poroty i my žáci. Bylo by skvělé mít ve školní jídelně tak dobře vychucená, výživná a lákavá jídla. Mně nejvíce chutnala čočková polévka a flambovaný losos s kroketou a omáčkou. Líbilo se mi, že jsme mohli v průběhu soutěže nahlédnout do kuchyně.“

5. ročník soutěže KU Young Chef tak přinesl několik novinek, které se zajisté propíší i do dalších ročníků.

### **Ambasadoři & porotci zapojení do KU Young Chef 2024**

Radek David, Zdeněk Křížek, Marek Lobodáš, Karel Kaše, Tomáš Kněž, Lukáš Uher, Lukáš Paluska, Jan Horák, Vojtěch Petržela, Zdeněk Marcín, Tomáš Konopka, Tomáš Černý, Jan Horký, Marek Lojda, Pavlína Roubíčková, Ladislav Pertl, Lucie Průšová, Petr Svejkovský a Jiří Roith.

### **Generální partner KU Young Chef 2024**

O2 aréna, O2 universum

### **Partneři KU Young Chef 2024 v abecedním pořadí**

Aramark, Bonduelle, Dick nože, EHL Hospitality Business School, Figgjo Norway, Gastronomický nadační fond, Jan Herch fotograf, Intergast, Kulinařská akademie Grosseto, Mongolfier France, Mauviel 1830, PhotoOne – Mikuláš Gottwald, Potten & Pannen Staněk, Premium Gastro, ProfiCook, Skupina Příležitosti, Smeg, Studuj Gastro, Visitchef, Wiberg



YOUNG CHEF  
2024

**Oficiální Fotografie z finále** ke stažení [ZDE](#)

**Video z finále** [ZDE](#)

Foto© Jan Herch & Dominik Kučera

**Logo soutěže KU Young Chef** ke stažení [ZDE](#)

---

Více informací najdete na [www.kuyoungchef.cz](http://www.kuyoungchef.cz)

**Kontaktní osoba** pro media: Renata Lukášová, M: 774 196 511, [rlukasova@kulinarskeumeni.cz](mailto:rlukasova@kulinarskeumeni.cz),  
[www.kulinarskeumeni.cz](http://www.kulinarskeumeni.cz), @kulinarske\_umeni\_official