

Vítěz Makro Gastro Cupu převzal ocenění od Pardubického kraje

19.6.2026 - | Krajský úřad Pardubického kraje

Mladý kuchař Nicolas George Partl z Labské střední odborné školy a středního odborného učiliště Pardubice zaznamenal mimořádný úspěch na celostátní soutěži Makro Gastro Cup 2026. Ve finále získal ocenění pro nejlepšího kuchaře soutěže a pomohl zároveň pardubickému týmu k celkovému vítězství. Za reprezentaci školy i Pardubického kraje jej v prostorách krajského úřadu přijal 1. náměstek hejtmána pro sport a volnočasové aktivity Dušan Salfický, kterého při setkání doprovodila ředitelka školy Radmila Kozohorská. Salfický mu osobně poblahopřál k dosaženému úspěchu a ocenil jeho reprezentaci školy i Pardubického kraje.

Přestože v rodině Nikolase nikdo profesionálně nevaří, našel si ke gastronomii vlastní cestu. Po přesunu za studiem z Jihlavy do Pardubic nastoupil na Labskou střední odbornou školu a střední odborné učiliště na obor kuchař-číšník. Inspiraci čerpá mimo jiné ze sledování moderních gastronomických trendů a kuchařů na sociálních sítích. Nejvíce ho baví takzvané dlouhé vaření, moderní technologické postupy a různé způsoby tepelné úpravy pokrmů. Dobře si uvědomuje, že práce kuchaře není jen o kreativitě, ale také o fyzické vytrvalosti a schopnosti obstát v náročném provozu.

„Stejně jako ve sportu i v gastronomii je výsledek závislý na celém týmu. Osobně mám radost, že si Nicolas zvolil právě tuto cestu, na které je už nyní velmi úspěšný. Věřím však, že ty největší úspěchy má ještě před sebou a že o kuchaři z Pardubického kraje v budoucnu ještě uslyšíme,“ uvedl 1. náměstek hejtmána Pardubického kraje Dušan Salfický.

Makro Gastro Cup patří mezi nejprestižnější soutěže pro studenty gastronomických oborů v České republice. Hlavní cenou pro žáky vítězného týmu je odborná stáž u šéfkuchaře Zdeňka Pohlreicha. Nicolas George Partl si díky svému vítězství odnesl pětidenní stáž, která mu umožní získat další cenné zkušenosti na začátku profesní kariéry.

Úspěch v soutěži už nyní přináší mladému kuchaři další příležitosti. O jeho schopnosti projevily zájem restaurace nabízející odborné stáže a praxi. Sám Nicolas však zůstává nohama na zemi a chce se dál učit od zkušenějších kolegů, rozvíjet své kuchařské dovednosti a sbírat zkušenosti v oboru, který se stal jeho velkou vášní.

Do finálového kola celostátní soutěže postoupily dva školní týmy - Labská střední odborná škola a střední odborné učiliště Pardubice a Střední škola gastronomie a obchodu Zlín. Úkolem soutěžících bylo v podmínkách simulujících provoz moderní restaurace připravit dvouchodové menu z předem stanovených surovin a zároveň zajistit profesionální servis i komunikaci s hosty. Porota hodnotila nejen chuť a technické provedení pokrmů, ale také organizaci práce, prezentaci a celkový gastronomický zážitek.

Celou soutěž s napětím sledovala ředitelka Labské střední odborné školy a středního odborného učiliště Pardubice Radmila Kozohorská. „Když při závěrečném vyhodnocení soutěže Zdeněk Pohlreich řekl, že ‚O vítězi není pochyb‘, byl to pro nás mimořádný okamžik,“ uvedla.

<https://www.pardubickykraj.cz/aktuality/133070/vitez-makro-gastro-cupu-prevzal-oceneni-od-pardubi>

[ckeho-kraje](#)