

Mladí kuchaři bojují o titul BernardChef

17.1.2025 - Radek Tulis | Rodinný pivovar Bernard

Osmero studentů a studentek gastronomických škol bojovalo v jihlavském kuchařském studiu o vstup do finále kuchařské soutěže BernardChef. Mladí kuchaři a kuchařky museli v limitu tří hodin připravit tři chody - předkrm nebo polévku, hlavní chod a dezert. Nejméně jedno z jídel museli uvařit s pivem Bernard.



„Hodnotili jsme samozřejmě chuť a vzhled jídla, sledovali jsme organizaci práce, pořádek, celkový přehled a fortel účastníků. Zajímali jsme se také o kalkulaci nákladů, to je nedílná součást tohoto řemesla,“ zhodnotil průběh Michal Koreš, předseda poroty a šéfkuchař Pivnice Na Štokách v Návštěvníckém centru Bernard v Humpolci.

Do finále soutěže [BernardChef 2025](#) 2025 se probojovali:

- Natálie Heralová, Střední škola gastronomická Adolpha Kolpinga, Žďár nad Sázavou
- Tomáš Grůbr, Střední škola obchodu, služeb a řemesel a Jazyková škola, Tábor
- Natálie Rohalová, VOŠ Dakol a SŠ Dakol o. p. s., Petrovice u Karviné
- Matyas Vrečka, Hotelová škola Frenštát pod Radhoštěm

Finále před přísnou porotou

Finále soutěže BernardChef proběhne 28. ledna v [Návštěvníckém centru Bernard](#) v Humpolci. V čele poroty bude Pavel Mareš, šéfkuchař jihlavské restaurace Tři knížata, člen českého reprezentačního týmu a kuchař roku. V porotě bude také šéfkuchař Michal Koreš či manažer Návštěvníckého centra Bernard Tomáš Lavický.

„Naším cílem je vyhledat a podpořit fortel, originalitu a kreativitu talentovaných kuchařů. A také podpořit výuku tohoto oboru. Poptávka po kvalitní gastronomii trvá a dobře připravený kuchař je pro restauraci pokladem,“ popsal motivy pro uspořádání soutěže spolumajitel pivovaru Stanislav Bernard.

Hodnotné ceny

Pro postupující účastníky pivovar připravil hodnotné ceny jako sety kvalitních pepřů a mlýnků značky .pepper..field a dárky z pivovaru, pro finalisty sady špičkových kuchyňských nožů Dick, nabídku stáže v kuchyni Pivnice Na Štokách a pivo na rok zdarma. Benefitem pro budoucí uplatnění účastníků v kuchyních nejlepších restaurací je certifikát o účasti v soutěži. Vysláním reprezentanta školy získaly pro závěrečný ročník zdarma prohlídku Rodinného pivovaru Bernard a Návštěvnického centra Bernard včetně degustace piv a návštěvy rozhledny na pivovarském komíně.