



HOTELOVÁ ŠKOLA
Frenštát pod Radhoštěm



Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Asociace číšníků ČR

pod záštitou

náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje Mgr. Věry Palkové

a WACS CONTINENTAL DIRECTOR CENTRAL EUROPE

Bc. Miroslava Kubece

pořádají

**20. ročník 2. regionálního kola soutěže mladých odborníků
v oblasti gastronomie**

GASTRO JUNIOR - BIDVEST CUP 2013/2014

ve dnech 14. a 15. listopadu 2013

ve Frenštátě pod Radhoštěm

Hlavní informace

<i>Pořadatel:</i>	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, regionální pobočka Severní Morava a Slezsko Asociace číšníků České republiky
<i>Organizátor:</i>	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace
<i>Odborný garant:</i>	Asociace kuchařů a cukrářů České republiky Asociace číšníků České republiky
<i>Ředitel soutěže:</i>	RNDr. Ivo Herman – ředitel školy
<i>Záštitu převzali:</i>	WACS CONTINENTAL DIRECTOR CENTRAL EUROPE Bc. Miroslav Kubec Náměstkyně hejtmána Moravskoslezského kraje Mgr. Věra Palková Ing. Zdeněk Blinka, předseda představenstva UNIHOST Ostrava
<i>Generální partner soutěže:</i>	BIDVEST Czech Republic s.r.o.
<i>Hlavní partneři soutěže:</i>	InterGast, a.s. ČCCR Czech Tourism Kudy z nudy
<i>Ostatní partneři soutěže:</i>	VITANA, a.s. PROGRESTECH – pracovní pomůcky, s r. o.
<i>Mediální partner:</i>	T&M Creative, s.r.o.
<i>Soutěžní obory:</i>	KUCHAŘ – KUCHAŘKA CUKRÁŘ – CUKRÁŘKA ČÍŠNÍK – SERVÍRKA
<i>Termín soutěže:</i>	14. a 15. listopadu 2013
<i>Soutěžící:</i>	Žáci středních škol s gastronomickými obory vzdělání Žáci SPV – samostatných právních subjektů zařazených v rejstříku škol Věk do 21 let
<i>Region:</i>	Morava a mezinárodní školy
<i>Přihláška:</i>	Viz. příloha č. 1 a 5 Vyplněnou přihlášku zašlete do 23. října 2013 na adresu: Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm Mariánská 252 744 01 Frenštát p. R. nebo naskenujte a pošlete e-mailem na adresu: andrea.tobolova@hotelovkafren.cz

<i>Účastnický poplatek:</i>	Soutěžící: 800,- Doprovod: 100,-
<i>Úhrada poplatků:</i>	Úhradu účastnického poplatku a stravy pro soutěžící a doprovod provedte převodem na účet bankovní spojení Komerční banka, a.s. Nový Jičín, expositura Frenštát p. R., č. účtu 13434801/0100, variabilní symbol - vaše IČ. Na přihlášku použijte přiložené přílohy a zašlete spolu s kopií o úhradě účastnických poplatků do 23. října 2013. Bez dokladu o zaplacení je přihláška neplatná (využijete-li pro odeslání elektronickou poštou, doklad o úhradě vložte do přílohy)
<i>Místo konání:</i>	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace Mapka příjezdu včetně instrukcí je přiložena v příloze. V areálu školy a okolí je možnost parkování.
<i>Časový harmonogram:</i>	do 7:30 registrace a odevzdání písemné přípravy 8:00 - 8:30 prohlídka pracoviště, zaškolení 8:30 - 8:50 zahájení, vyhlášení pořadí 9:00 - 17:00 soutěž 17:00 - 18:00 psaní diplomů, vystoupení sponzorů 18:00 - 19:00 vyhlášení výsledků a ukončení
<i>Společenský večer:</i>	14. listopadu 2013 ve 20:00 hod. v budově HŠ
<i>Pracovní oblečení a úprava zevnějšku:</i>	Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování, profesní oblečení
<i>Popiska k soutěžním výrobkům:</i>	Zajistí soutěžící. Popiska musí obsahovat: Název školy, jméno soutěžícího, název pokrmu (moučnicku).
<i>Moderování:</i>	Práci soutěžícího komentuje odborný učitel. Je třeba si připravit informace a zájmech a koníčcích žáka.
<i>Maximální zastoupení škol:</i>	Soutěžní obor kuchař 1 Soutěžní obor cukrář 2 Soutěžní obor číšník 1
<i>Klíč k postupu do celostátního kola:</i>	Prvních 15 soutěžících jednotlivého oboru regionálního kola postupuje do celostátního finále.
<i>Hodnotitelská komise:</i>	Hodnotící komisi deleguje Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Propozice sestavuje předseda každé komise, schvaluje soutěžní sekce AKC ČR. Předsedové komisí zodpovídají i za tvorbu hodnotitelských tabulek.
<i>Ubytování:</i>	Pro soutěžící a doprovod je možné zajistit ubytování na domově mládeže. Cena za osobu a noc včetně snídaně činí 300,- Kč. Přihlášku na ubytování a stravování zašlete nejpozději do 23. října 2013 za celou školu, úhradu na výše uvedené číslo účtu (příloha č. 5) (Cena za ubytování není zahrnuta v účastnickém poplatku)

<i>Stravování:</i>	Stravenky budou vydány při prezentaci na základě objednávky (příloha č. 5). Cena obědu činí 80,- Kč, večeře 70,- Kč. Úhrada možná převodem na účet školy. (Cena za stravování není zahrnuta v účastnickém poplatku)
<i>Kontakty:</i>	Hotelová škola, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace Mariánská 252 744 01 Frenštát p. R. Tel. 556 836 551 e-mail: andrea.tobolova@hotelovkafren.cz web: http://www.hotelovkafren.cz/
<i>Ostatní informace:</i>	www.akc.cz

Příloha č. 1 - přihláška

Přihláška do soutěže

Přihlašujeme závazně k účasti v soutěži GASTROJUNIOR BIDVEST CUP 2013/2014

	Příjmení	Jméno	Datum narození
soutěžícího oboru kuchař			
soutěžícího oboru cukrář			
soutěžícího oboru číšník			

Doprovod:	
Název školy (SPV):	
Město:	PSČ:
Ulice:	
Telefon odpovědná osoba:	
e-mail odpovědná osoba:	
IČ:	DIČ:

Datum úhrady účastnického poplatku:

.....

datum

.....

razítko a podpis

GASTRO JUNIOR – BIDVEST CUP 2013/2014



Soutěžní úkol - obor kuchař

Příprava 4 porcí moderního teplého pokrmu s přílohami v časovém limitu 45 minut. Základní surovinou je zvěřina (**Prase divoké – lat.:*Sus scrofa***). Soutěžící bude pracovat s kýtou bez kosti a hřbetem bez kosti. Obě suroviny jsou opracovány v kvalitě kuchyňské úpravy. Každý(á) soutěžící obdrží od technického komisaře cca 480-500 g masa v poměru: 1 díl kýty bez kosti a 1 díl hřbetu bez kosti.

Hlavní suroviny pod značkou **PETRON** dodá generální partner soutěže – společnost BIDVEST Czech Republic s.r.o.

Generální partner nabízí všem školám možnost dodání uvedených položek pro potřeby tréninku a to s 10% slevou oproti ceníku společnosti BIDVEST Food service. Zboží lze objednat u obchodních zástupců, na call centru (www.bidvest.cz) nebo na e-shopu www.objednatzbozi.cz. U objednávky je nutné nahlásit, že se jedná o surovinu na soutěž.

Položky:	285490	divočák kýta, bez kosti, KÚ
	285495	divočák hřbet, bez kosti, KÚ

Součástí soutěžního úkolu je zapracování dvou **tajných surovin** ze spotřebního koše, které si soutěžící vylosuje 20 minut před samotnou soutěží. Všechny tajné suroviny budou voleny tak, aby chuťově odpovídaly kombinacím se základní surovinou.

Při samotné soutěži bude v tajném koši pět surovin, **ze kterých si soutěžící vylosuje dvě suroviny**. Ty poté musí zapracovat od soutěžního pokrmu. Po vylosování tajných surovin může soutěžící konzultovat danou recepturu se svým trenérem. Zapracování tajné suroviny do pokrmu je nedílnou součástí hodnocení soutěžícího.

Seznam tajných surovin nebude pro regionální kola předem uveřejněn z důvodu respektování pravidel kuchařských soutěží WACS.

- **Zajištění surovin :**
 - doplňkové suroviny si zajistí soutěžící sám,
 - tajné suroviny ze spotřebního koše zajistí organizátor soutěže.

- **Ústně** si soutěžící připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního úkolu.

Otázky:

1. V jakém množství byly použity Vámi zvolené suroviny?
2. Jak jste je upravil a jak jste je kombinoval s dalšími surovinami?

Informace k zadání soutěžního úkolu:

- Soutěžní úkol je sestaven se snahou vytvořit cenově přijatelný pokrm, a přispět ke správnému technologickému zpracování zvěřiny (prase divoké),
- zpracování tajných surovin do soutěžního pokrmu navazuje na trend v mezinárodních soutěžích, a přispívá i k větší objektivitě při hodnocení soutěžícího,
- soutěžící předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni,
- vlastní jídelní inventář je možné použít pouze pro porci určenou pro prezentaci. Talíře na porce určené k hodnocení zajistí pořadatel a budou pro všechny soutěžící stejné. Doporučujeme soutěžícím, aby si vzali i inventář, který mohou použít na zpracování tajných surovin,
- na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici stůl, kde si soutěžící může připravit svůj inventář. Rozumí se tím vybalení kuchařského náčiní, koření, doplňkových ingrediencí, sestavení mixeru, atd. Na tomto pracovišti se nesmí začít pracovat na soutěžním úkolu,
- každý soutěžící má k dispozici jeden konvektomat a tři vařiče (sklo-keramika) po celou dobu soutěžního úkolu,
- časový limit je možné překročit o 5 minut (každá minuta=1 trestný bod), potom bude soutěžící diskvalifikován,
- po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a jeho předání dalšímu soutěžícímu,

- není povoleno přinést s sebou hotové, předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby,

předem jsou povoleny následující přípravy:

- Zelenina, houby, ovoce – omyté, oloupané a očištěné, ale ne jinak upravené (např. nakrájené, marinované, blanširované atd.)
- Brambory - omyté a oloupané,
- Základní koncentrované vývary a masové šťávy (vakuované, nedochucené),
- Listové těsto a těsto na přípravu domácích těstovin,
- členům poroty je vyhrazeno právo degustace jednotlivých komponentů již během soutěžního úkolu a před podáváním.

Součástí zadání úkolu jsou základní propozice a plánek studia INTERGAST a.s., které splňuje kritéria WACS.

Bc. Marek Svoboda

marek.svoboda@bidvest.cz

Certifikovaný komisař WACS a předseda komise oboru „Kuchař“

Zadání Gastro Junior Bidvest Cup 2013 – 2014

Obor cukrář

Příprava 4 porcí teplého nebo studeného moučníku za použití **modrého máku** v časovém limitu 45 minut. V moučníku musí být **mák tepelně zpracovaný**. Moučník musí obsahovat surovinu z tajného koše a je součástí tříchodového restauračního menu pro mezinárodní klientelu.

- Tajnou surovinu si soutěžící vylosuje 20 minut před zahájením soutěže.
- Písemně nebo ústně si připraví odpovědi na otázky, které zodpoví po skončení soutěžního času.

Otázky:

1. Jakou tajnou surovinu jste použil?
2. V jakém množství?
3. Jak jste ji upravil?
4. Jakým způsobem jste ji zpracoval?

- Bude mít na výběr ze dvou tajných surovin.
- Tajnou surovinu může použít v jakémkoliv množství.
- Může být zpracován do jakékoliv součásti moučníku. (doplňk, omáčka, ozdoba apod.)
- Součástí moučníku musí být modrý mák tepelně zpracovaný, mletý nebo celý.
- Mák lze zpracovat do náplně, do těsta, do omáčky nebo do různých doplňků, které jsou tepelně zpracovány.
- Mák musí soutěžící zpracovávat v soutěžním čase a hmotnost máku je libovolná.
- Žádné úpravy máku předem mimo umletí, nejsou povoleny.
- Soutěžící by měl dodržet odborný časový sled cukrářských prací.
- Soutěžící si všechny suroviny zajistí sám dle vlastní úvahy.
- Soutěžící je povinen si připravit a dopravit suroviny na soutěž podle patných hygienických předpisů.
- Na přípravu před soutěžním vystoupením je k dispozici manipulační prostor, kde se soutěžící může připravit, nesmí však začít pracovat.

- Při soutěžním úkolu může soutěžící využít i dalších pomůcek. Musí si je přinést do studia osobně. (šlehače a roboty)
- Maximální překročení časového limitu u soutěžního úkolu je 5 minut, potom je soutěžící diskvalifikován.
- Po skončení soutěžního úkolu má soutěžící maximálně pět minut na úklid pracoviště a předání dalšímu soutěžícímu. Potom může využít vyhrazený prostor na mytí nádobí.
- Není povoleno přinést s sebou hotové předpřipravené suroviny (krájené, strouhané atd.) nebo ozdoby.
- Předem jsou povolené následující přípravy:
 - Umletý mák (Jiné úpravy máku nejsou povolené.)
 - Ovoce – omyté a očištěné, ale ne nakrájené nebo tvarované
 - Sušené ovoce naložené v nálevu
 - Pevná těsta
 - Polevy a čokolády nakrájené a rozpuštěné
 - Zpracované jádroviny (opražené, nastrouhané)
 - Suroviny mohou být odváženy

Pavlna Berzsiová

pavlina.ber@seznam.cz

Předsedkyně soutěžní komise oboru cukrář

GASTRO JUNIOR - BIDVEST CUP

2013/2014



SOUTĚŽNÍ ÚKOL – OBOR ČÍŠNÍK

a/ **Příprava nealkoholického a alkoholického punče** po 2 porcích

včetně přípravy ozdob a servisu před zraky hostů

Pracovní úkol zahrnuje:

- přípravu nealkoholického punče
- přípravu alkoholického punče

Suroviny a inventář na přípravu ukázek – vlastní.

b/ **Jazyková zkouška**

– **komunikace s hostem** v jazyce anglickém, německém nebo ruském
po skončení soutěžních úkolů

Učitele jazyků zajistí organizátor.

Komunikace soutěžícího s použitím mikroportu.

Časové limity

Příprava soutěžních úkolů – 15 minut

Provedení soutěžních úkolů – 15 minut

ZÁKLADNÍ KRITÉRIA PRO ODBORNÉ HODNOCENÍ

Hodnotitelská komise

Složena a jmenována představenstvem Asociace číšníků ČR, komise je pětičlenná, složena ze zástupců jednotlivých regionů České republiky. Nejvyšší a nejnižší známky se škrtají.

Sumarizace bodového hodnocení komisařů

Probíhá odděleně, sčítací komisí určenou pořadatelem a výsledkové tabulky jsou zpracovány průběžně počítačem.

Pracovní pomůcky a inventář

Organizátor zajistí vybavené soutěžní studio:

stůl pro hosty /80 x 80 cm/ včetně židlí, 1 pracovní stůl /120 x 80 cm/, případně keridon prostřený bílými ubrusy, dále flambovací vozík, vařič dvoukolový a vyhřívací baterie. (Plata a tácky si zajistí každý soutěžící vlastní).

Inventář potřebný k přípravě a k servisu punčových nápojů si každý soutěžící zajistí vlastní.

Přivážení a používání vlastního zařízení – stolů, není dovoleno.

Soutěžící je povinen zajistit:

- informační stojánek s logem, názvem školy
- informační stříšky se jménem soutěžícího a s názvem soutěžních úkolů (1 porce punče nealk. a alkoh. bude vystavena na výstavním stole)

Přerušení soutěžního úkolu

Časoměřič zastaví čas při zranění soutěžícího, ale 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, doba přerušení delší než 5 minut (nezaviněné soutěžícím), může soutěžící na vlastní žádost začít soutěžní úkol znovu. Doba začátku určí komise.

Překročení časového limitu

Za každé překročení času jsou soutěžícímu připočteny 3 trestné body za každou započatou ½ minutu. Při překročení času o více jak dvě minuty je soutěžící automaticky diskvalifikován, přičemž může svůj soutěžní úkol dokončit.

Pracovní oblečení soutěžících

Musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně pracovníků ve společném stravování a odpovídající pracovníkům v obsluze. Soutěžícím je povoleno na pracovním oblečení pouze logo s názvem školy, popřípadě jméno soutěžícího a startovní číslo. Vhodná pracovní obuv.

Příprava surovin

Nezbytnou úpravu dovezených surovin provedou v přípravné kuchyni organizátorem delegovaní kuchaři. **Nepovoluje se pomoc ze strany vedoucích družstev nebo jiných pracovníků. Do vlastní přípravné je zakázán vstup vedoucích družstev nebo jiných doprovodných pracovníků soutěžícího.**

Nástup soutěžících

Při nástupu každé skupiny soutěžících dle vylosovaného pořadí proběhne seznámení s pracovištěm. Za nedodržení času nástupu, může být soutěžící diskvalifikován. Předloží ke kontrole občanský a zdravotní průkaz, bez kterých nebudou k soutěži připuštěni.

Dále při losování pořadí předají soutěžící asistentce číšnické komise ve 2 vyhotoveních:

(pro moderátora a komisi) **písemně vypracovaný dotazník soutěžícího a písemně vypracovaný postup přípravy soutěžních úkolů** (tj. použité suroviny vč. množství a postup přípravy).

Soutěžící může na přípravu a úklid pracoviště využít pomocníka určeného pořadatelem soutěže. Avšak prostírání a zakládání inventáře musí soutěžící provádět samostatně.

Po skončení každého soutěžního úkolu má soutěžící 5 minut na úklid pracoviště a předání následujícímu soutěžícímu.

Diskvalifikační podmínky:

- a) překročení časového limitu o více než 2 minuty
- b) nevhodné chování, chybějící zdravotní a občanský průkaz
- d) nepřírozená úprava zevnějšku a neodpovídající pracovní oblečení
- e) pozdní nástup na pracoviště

Zásady při přípravě pracoviště a odborné provedení úkolů

Osobní hygiena a profesní vzhled soutěžícího

Celková upravenost, nežádoucí jsou módní výstřelky v účesu, u chlapců krátké nebo vyhrnuté rukávy, extravagantní doplňky pracovního oblečení (piercing, tetování aj.).

Použití vhodného inventáře

Používat stejný, odpovídající, vhodný a nepoškozený inventář, jeho účelné a praktické rozmístění na pracovním stole, flambovacím vozíku, případně servírovacím stolku. Nepoužívat neprofesionální inventář.

Příprava pracoviště

Praktické, účelné a estetické rozmístění potřebného inventáře a ingrediencí v odpovídajícím množství na pracovním stole, flambovacím vozíku, případně servírovacím stolku. Čistota pracoviště, vhodné založení inventáře a estetické doladění stolu hosta - prezentace školy /logo školy - vlaječka, informační stříšky - i na výstavní stůl/.

Komunikace s hostem

Kontakt s hostem po celou dobu práce u stolu, elegance a sympatie při vystupování, komentování práce, schopnost zaujmout hosty, prezentace používaných surovin. Nežádoucí jsou přehnané projevy, obtěžující hosta.

Provedení úkolů

Profesionální vystupování, komunikativnost, zručnost, organizace práce, návaznost prací, rychlost a elegance při provádění úkolů, nekřížení cest, logicky navazující práce, efektivnost práce. Udržování čistoty na pracovním stole, flambovacím vozíku, případně servírovacím stolku během soutěžních úkolů. Je nutné důsledné dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel.

Náročnost a složitost

Přípravu soutěžních úkolů přizpůsobit určenému časovému limitu, využívat odborných znalostí a dovedností při obsluze.

Technika servisu nápojů a odborná manipulace s inventářem.

Sladění chutí a všech vhodných ingrediencí.

Dále vzhled, vůně, soulad barev, kreativnost a nápaditost – současný trend.

PaedDr. Jaroslav Morávek
předseda hodnotitelské komise oboru číšník

Objednání ubytování a stravy po dobu soutěže pro GASTROJUNIOR i GASTROFESTIVAL

Komplexně za celou školu:

Název školy (SPV):	
Město:	PSČ:
Ulice:	
Telefon odpovědná osoba:	
e-mail odpovědná osoba:	
IČ:	DIČ:

Doprovod:

Příjmení a jméno:	Žáci: Soutěžní kategorie:	Stravování*):	Ubytování se snídaní*):
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne

*) nehodící se škrtněte

O - Oběd

V - Večeře

Příjmení a jméno:	Soutěžní kategorie:	Stravování*):	Ubytování se snídaní*):
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne
		Dne: 14. 11. 2013 O: ano - ne V: ano - ne Dne: 15. 11. 2013 O: ano - ne	Dne 13. 11. 2013 ano - ne Dne 14. 11. 2013 ano - ne

*) nehodící se škrtněte O - Oběd V - Večeře

Datum úhrady poplatku:

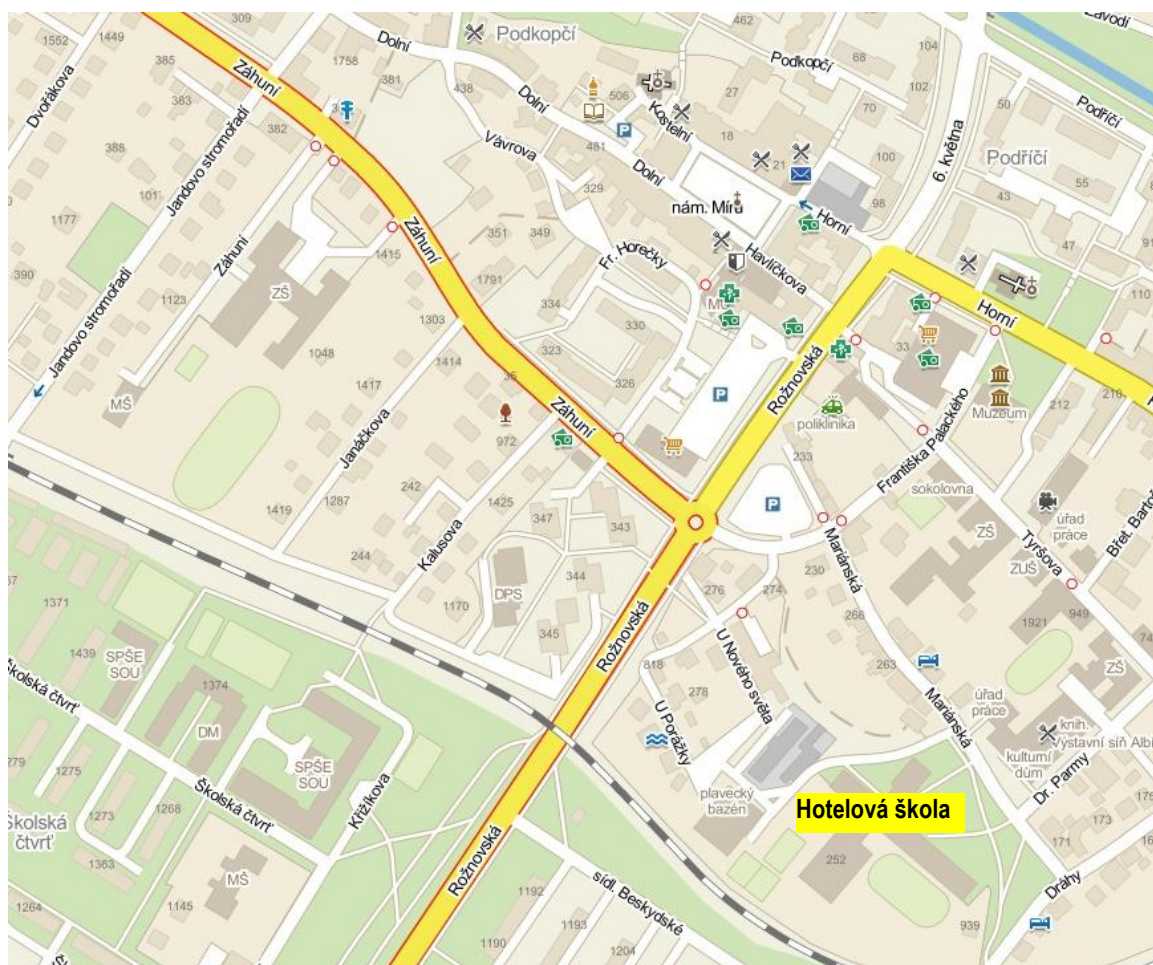
.....

datum

.....

razítko a podpis

Příjezdová mapa



GPS: 49°32'34.893"N, 18°12'44.738"E