****

**„OKÉS” 2015 - 2016**

**O**rszágos **K**öz**É**tkeztetői **S**zakácsverseny

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (**NÉBIH**) támogatásával az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (**ÉTREND**) és a Közétkeztetők, és Élelmezésvezetők Országos Szövetség (**KÖZSZÖV**) 2015. évben immár ötödik alkalommal hirdeti meg az **Országos Közétkeztetési Szakácsversenyt**, az OKÉS –t, melyen az ország minden versenyezni vágyó közétkeztetője megméretheti magát.

**A verseny témája:**

**tradicionális ételek a modern közétkeztetésben**

**Tradicionális ízeket képviselő ételek elkészítését várjuk, a modern gasztronómia jegyében. Cél a hagyományos ízek megőrzése mellett az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása.**

A versenyben 2 fős csapatok (1 fő szakács, és 1 fő segítő) vehetnek részt – cégenként több csapat is nevezhet – 3 fogásos **felnőtt étkezőknek szánt menüjükkel**:

* előétel vagy leves (hideg vagy meleg),
* főétel,
* desszert.

Az ételsor elkészítéséhez a felhasznált alapanyagok beszerzési értéke nem haladhatja meg a nettó 420 Ft-ot.

**A versenyre jelentkezni a kitöltött mellékelt nevezési lap Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalhoz megküldésével lehet, kétféleképpen:**

- ajánlott levélben2 példányban (1024. Budapest, Keleti Károly utca 24. postacímre),

- vagy elektronikus úton (etbi@nebih.gov.hu címre)**.**

**Nevezési határidő: 2015. szeptember 30.**

**A nevezés, és a selejtezőn való részvétel ingyenes**,

**10.000 Ft részvételi díjat az országos döntőbe jutott csapatoknak** kell majd fizetniük.

**A verseny menete**

**A verseny háromfordulós.**

Első forduló selejtező. Ennek során a szakmai zsűri a nevezéssel beadott dokumentumok, étlapterv és leírások értékelése alapján dönt a versenyzők régiós elődöntőkbe jutásáról.

Az 5 régióban lezajlott elődöntőt követően a továbbjutott csapatoknak Budapesten országos döntőt szervezünk**.**

1. **A SELEJTEZŐ**

A **selejtezőben** a megküldött nevezések (pályamunkák) értékelése történik.

* A nevezési lap mellé csatolt dokumentumokon kell bemutatni a versenyre nevezett ételsort, csatolva a pontos technológiai leírást, az 1 adagra számított nyersanyag kalkulációt, a tálalási javaslatot és a kitálalt ételekről készült fotókat.
* Az ételkészítési és tálalási leírások térjenek ki az egyes ételek elkészítése során fontos élelmiszerbiztonsági szabályokra, utasításokra is.
* A menüsorok jellemzően helyi, hazai alapanyagok felhasználásával készült tradicionális ízeket képviseljenek, melyek
	+ a közétkeztetésben elkészíthetők, tálalhatók és akár kiszállíthatók több száz adagban is.
* Az ételek megnevezése nem vezetheti félre a fogyasztót, ugyanakkor legyen egyszerű, érthető, adjon információt a jellemző összetevőkről és ételkészítési eljárásokról.
* Az ételek eredeti, tradicionális receptjét is be kell küldeni.
* Az eredeti recepthez képest kerüljön kiemelésre az új ételkészítési leírásában, mindaz, ami a mai kor elvárásai szerinti változtatás (pl. alapanyag, konyhatechnológia, tálalás, stb.).

A zsűri értékeli a tradicionális ételek mai kor igényeinek megfelelő újszerűségét, a nevező csapat kreativitását. Újszerű az is, ha a menüsor egy-egy összetevője a tradicionális, és azt párosítják modern ételekkel.

A beérkezett pályázatok bírálata után a szervezők **2015. október 31-ig** értesítik a nevezőket az eredményről, valamint a továbbjutott csapatokat tájékoztatják az régiós elődöntő időpontjáról és helyszínéről.

1. **OKÉS 2015 ELŐDÖNTŐ**

A régiós **elődöntőben**– melyre 2015. november hónapban kerül sor hétvégi napokon – a csapatoknak a nevezés szerinti ételeket kell elkészíteni 5 adagban, a saját maguk által biztosított alapanyagokból.

**Mentor**

A verseny szervezői igény szerint – melyet kérünk előre jelezni – a csapatok felkészüléséhez segítséget nyújtanak.

Minden versenyző csapat mellé 1-1 mentor séfet kérünk fel, a szakma jeles képviselői közül. Ebben segítségünkre lesz Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség, KÖZSZÖV ÉTREND.

Az ételekkel szemben támasztott követelmény, hogy a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartásával, 3 óra alatt, egy átlagosan felszerelt főzőkonyhán, hétköznapi körülmények között, akár több száz fogyasztó részére is elkészíthetők legyenek.

Elvárás továbbá, hogy az ételek legyenek közétkeztetési körülmények között is jól tálalhatók.

Az elkészített ételeket szakmai és civil zsűri bírálja, szempont a nevezés és a kivitelezés egyezősége (technológia, kalkuláció, elkészítési idő, tálalás).

1. **OKÉS 2016 DÖNTŐ**

Az országos döntőbe – mely 2016. év tavaszán kerül megrendezésre – a régiókban lezajlott elődöntők eredményeinek összesítése alapján a 10 legjobb teljesítményt elért csapat jut be.

Az országos **döntőbe jutott csapatok** később kapnak értesítést a döntő helyszínéről és idejéről, kellő időt hagyva a további felkészülésre. Ekkor kerül majd meghatározásra a lefőzendő adagok mennyisége is.

Az elődöntőn szerzett tapasztalatok alapján a csapatoknak az országos döntő előtt lehetősége lesz a menüsor elkészítési és tálalási módján változtatni, a felkészüléshez további mentor segítségét igénybe venni.

A véglegesített és megküldött verseny dokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyag tisztítatlanul és nyersen áll rendelkezésre, előfőzésre, előpárolásra nincs mód. Amennyiben a döntőbe jutott csapat szeretne pácolni, füstölni, vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti.

A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé kitálalására az országos döntőben is 3 óra áll rendelkezésre. Érékelési szempont a nevezésben foglaltak teljesíthetősége, a tradicionális ételek újszerű, a mai kor követelményeinek megfelelő, élelmiszerbiztonsági szabályokat figyelembe vevő elkészítése.

Az országos döntőről kiadvány készül, melyben a döntőbe jutott csapatok bemutatása mellett a versenyen szereplő receptek, ételkészítési, tálalási leírások, ételek fotói szerepelnek.

**Az értékelés szempontjai**

**Selejtező**

**Összetétel:**

Kiegyensúlyozott táplálkozás, megfelelő arányban tartalmaz vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben harmonikus, célszerű, legyen könnyen emészthető.

0 – 10 pont

**Újszerűség, kreativitás:**

Mennyiben felel meg a kor elvárásainak, mennyi az ötlet az ételben. Alapanyagok felhasználásának ötletessége.

Újszerű, kreatív összeállítások, elgondolások.

0 – 10 pont

**A kiírt nyersanyagérték pontos betartása:**

0 – 10 pont

**Nevezés pontossága:**

Az ételek megnevezése, fedi-e a technológiát.

(PL: Ha „Konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70-80 fokon hosszú ideig tartó sütés szerepel-e? Figyelve, hogy a rendelkezésre álló idő alatt elkészíthető legyen), Mennyire pontosak a kalkulációk, a technológiai leírás, és a tálalási javaslat.

**A kiírás betartásának pontossága, a nevezés külalakja, megjelenése.**

0 – 10 pont

**Első fordulóban összes elérhető: 40 pont**

**Régiós elődöntő**

**Az értékelés szempontjai:**

**Szakszerű elkészítés:**

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően

0 – 10 pont

**Tisztaság:**

Munka közbeni higiénia, nyersanyag felhasználás

0 – 10 pont

**Ízharmónia:**

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága

0 – 20 pont

**Tálalás/ Felszolgálás:**

Tiszta, pontos tálalás, ne használjon mesterséges díszítőanyagokat, ne legyen időrabló az elkészítés és tálalás. A vendégek részére történő tálalás pontossága, tisztasága

0 – 20 pont

**Második fordulóban összesen elérhető: 60 pont.**

**Az első két fordulóban maximálisan elérhető pontszám összesen: 100 pont.**

**Országos döntő**

**Az országos döntőben az előző két fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése ismétlődik, mivel lehetőség van a döntő előtt a nevezések pontosítására. Ételt cserélni lehet, de az pontlevonással jár.**

**Összetétel:**

Kiegyensúlyozott táplálkozás, megfelelő arányban tartalmaz vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben harmonikus, célszerű, legyen könnyen emészthető.

0 – 10 pont

**Újszerűség, kreativitás:**

Mennyiben felel meg a kor elvárásainak, mennyi az ötlet az ételben. Alapanyagok felhasználásának ötletessége.

Újszerű, kreatív összeállítások, elgondolások.

0 – 10 pont

**A kiírt nyersanyagérték pontos betartása:**

0 – 10 pont

**Nevezés pontossága:**

Az ételek megnevezése, fedi-e a technológiát (pl.: ha „konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70-80 0C-on, hosszú ideig tartó hőkezelés szerepel-e, figyelve, hogy a rendelkezésre álló idő alatt elkészíthető legyen). Mennyire pontosak a kalkulációk, a technológiai leírás, és a tálalási javaslat. A kiírás betartásának pontossága, a nevezés külalakja, megjelenése.

0 – 10 pont

**Szakszerű elkészítés:**

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően

0 – 10 pont

**Tisztaság:**

Munka közbeni higiénia, nyersanyag felhasználás

0 – 10 pont

**Íz harmónia:**

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett íz világa

0 – 20 pont

**Tálalás/ Felszolgálás:**

Tiszta, pontos tálalás, ne használjon mesterséges díszítőanyagokat, ne legyen időrabló az elkészítés és tálalás. A vendégek részére történő tálalás pontossága, tisztasága

0 – 20 pont

**A döntőben elérhető maximális pontszám: 100 pont**

**Szakmai támogatók:**

Élelmezésvezetők Országos Szövetsége

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség

Magyar Gasztronómiai Egyesület

Magyar Vendéglátók Ipartestülete

Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége

Magyarországi Rendezvényszervezők Szövetsége

Vendéglátó és Turisztikai Szakszervezet

Kereskedők és Vendéglátók Országos Érdekképviseleti Szövetsége

Magyar Grill Szövetség

Magyar Közétkeztetők Szövetsége

Kortárs Gasztronómiai Egyesület

Egészséges Táplálkozásért Egyesület

**Díjakról**

Értékes tárgyjutalmak mellett az alábbi díjak kerülnek átadásra:

OKÉS 2015-2016. régiós és országos Bajnok Csapata

OKÉS 2015-2016. régiós és országos II. helyezett Csapata

OKÉS 2015-2016. régiós és országos III helyezett Csapata

OKÉS 2015-2016. régiós és országos NÉBIH különdíj

OKÉS 2014. A KÖZSZÖV régiós és országos különdíja

OKÉS 2015-2016. Közönségdíj

és további támogatói díjak kerülnek kiosztásra

A döntőről kiadvány készül, melyben a döntőbe jutott csapatok bemutatása mellett a versenyen szereplő receptek, ételkészítési, tálalási leírások, ételek fotói szerepelnek.

**Melléklet: NEVEZÉSI LAP**

Az OKÉS Szakácsversenyen való részvételhez eredményes felkészülést és sok sikert kívánnak

a szervezők!

**NÉBIH**

**ÉTREND**

**KÖZSZÖV**