



## X. KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ 2025–2026)

---

A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (**KÖZSZÖV**),  
a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (**MNGSZ**) és  
a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (**Nébih**)  
meghirdeti a

**X. Közétkeztetési Szakácsversenyt**  
a közétkeztetésben dolgozóknak.

### TÉMAKÖR

**Fenntartható közétkeztetés**

### Mottóink:

Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak!  
Az út a cél!  
Fenntartható a közétkeztetés.

### FŐVÉDNÖK

Dr. Nagy István agrárminiszter  
Dr. Nemes Imre a Nébih elnöke  
dr. Müller Cecília országos tisztifőorvos

### SZAKMAI VÉDNÖK

Hamvas Zoltán a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke  
Zoltai Anna a KÖZSZÖV elnöke

### SZAKMAI TÁMOGATÓ

Agrárminisztérium  
Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központ  
Élelmiszerhigiénikusok Társasága  
Magyar Bocuse d'Or Akadémia  
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége  
Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége  
Magyar Vendéglátók Ipartestülete  
Pannon Gasztronómiai Akadémia  
Vendéglátó Szakmai Oktatók Országos Egyesülete  
Magyar Természetvédők Szövetsége  
Növényi Élelmiszergyártók Szövetsége

### MÉDIA TÁMOGATÓ

Trade Magazin  
KÖZSZÖV Hírlevél

## X. KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ 2025-2026) RÉSZLETES VERSENYKIÍRÁS

### CÉLOK a fenntartható és fejlődő közétkeztetés érdekében:

- iránymutatás a közétkeztetés fejlődéséhez, megújulásához,
- a fenntartható közétkeztetés népszerűsítése,
- a közétkeztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- a közétkeztetés népszerűsítése, társadalmi megbecsültségének javítása,
- a rövid ellátási lánc, és a hazai friss alapanyagok felhasználásának népszerűsítése,
- bio és öko alapanyagok népszerűsítése
- a modern ételkészítési technológiák megismerése, technológiák fejlesztése,
- az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése,
- az étkezési kultúra fejlesztése,
- az igényes tálalás bemutatása,
- a versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése,
- a közétkeztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák megismertetése,
- a szakmai összefogás és együttműködés erősítése.

### 1. NEVEZÉSI KATEGÓRIÁK

Nevezni három, az alább részletezett kategóriában lehet.

Kategória száma	Kategória megnevezése	Alapkövetelmények
1.	Gyermek- és diákétkeztetés	11-14 éves korcsoport számára készített ételek a 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet figyelembevételével
2.	Intézményi felnőtt közétkeztetés	Intézményi felnőtt, szociális, idős és beteg ellátásban tálalt ételek
3.	Munkahelyi vendéglátás	Munkahelyi, vállalati, üzleti étkeztetés

### 2. KATEGÓRIÁNKÉNT A VERSENYZŐ CSAPATOKRÓL

#### 2.1. CSAPAT

Kategória száma	Kategória megnevezése	Versenyző csapat összetétele
1.	Gyermek- és diákétkeztetés	1 irányító + 1 szakács + 1 segítő
2.	Intézményi felnőtt közétkeztetés	1 irányító + 1 szakács + 2 segítő
3.	Munkahelyi vendéglátás	1 irányító + 2 szakács + 1 segítő

#### 2.2. KÉPESÍTÉS

Csapattagok	Elfogadott képesítés/ gyakorlat
irányító/coach	élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető, vagy közép fokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetés irányítói gyakorlat
szakács	szakács vagy közép fokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetési főzőgyakorlat
segítő	képesítési kötöttség nincs, lehet szakács vagy tanuló, kisegítő munkatárs is

Az elődöntőben és a döntőben az ételkészítést a szakács(ok) és a segítő(k) végzik, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy a versenyből való kizárással jár. A főzés és a tálalás során, az irányító szóbeli szakmai támogatást, iránymutatást adhat csapattársainak, a zsűri által meghatározott helyről, miközben jegyzeteket, feljegyzéseket és órát használhat. Munkája nem lehet a szükségessé meghaladóan figyelemelterelő, és nem zavarhatja a versenytársakat, nem vonhatja el a figyelmet. Az irányító tevékenységét a konyhai zsűri figyeli és a konyhai összmunkában értékeli.

**A csapatok felkészülését mentorok segíthetik, már a nevezés kidolgozásának fázisában is. Mentort kérésre a szervezők is biztosítanak a csapatoknak. A zsűri a mentorokkal külön felkészítő alkalommal egyeztet a pontos elvárásokról.**

Étkeztető cégenként, konyhánként több csapat nevezhet, akár több kategóriában is. Nevezési előfeltétel, hogy a konyhának legalább 80%-os Nébih minősítéssel kell rendelkeznie.

**Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek.** Esetükben szintén elvárás, hogy be kell adniuk egy olyan közétkeztető főzőkonyha támogatását, amelynek legutolsó Nébih minősítése legalább 80%-os.

A verseny során a csapat tagjainak cseréjét minden esetben jelezni kell a zsűrinek, indoklással.

### 3. ALAPANYAGOK ÉS MENÜSOR

#### Az 1. KATEGÓRIÁBAN

Nevezés menüsora	Alapanyagköltség nettó Ft	Kötelező alapanyagok
Két fogásból áll. Ennek variációi lehetnek: a.) leves + főétel b.) előétel + főétel c.) főétel + desszert	850,00 Ft	Hazai termelésű, előállítású: makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva

## A 2. KATEGÓRIÁBAN

Nevezés menüsora	Alapanyagköltség nettó Ft	Kötelező alapanyagok
Három fogásból áll: Leves: gulyásleves Főétel (gulyáshoz illeszthető) és desszert	1050,00 Ft	Hazai termelésű, előállítású: makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva

## A 3. KATEGÓRIÁBAN

Nevezés menüsora	Alapanyagköltség nettó Ft	Kötelező alapanyagok
Három fogásból áll, ennek variációi:  a.) leves, főétel, (1 húselem, 1 mártás, 1 saláta, 2 köretem) desszert,  b.) előétel, főétel (1 húselem, 1 mártás, 1 saláta, 2 köretem) desszert	1 250,00 Ft	Hazai termelésű, előállítású: makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva

**3.1. Mindhárom kategóriában elvárás, hogy az egyik fogás esetében, amelybe a desszert nem számít bele, kötelező egy húsmentes fogás bemutatása. További elvárás, hogy legalább egy (kötelező, vagy választott) alapanyag KMÉ-védjegyes termék legyen, valamint egy zöldség vagy gyümölcs, vagy a felhasznált tojás öko- vagy bio minősítéssel rendelkezzen.**

*( A KMÉ védjeggyel ellátott termékek listáját mellékeljük)*

### 3.2. KÖTELEZŐ ALAPANYAGOK

Makói vöröshagyma, sárgarépa, zeller, zöldpaprika, paradicsom, tejföl, mélyalmos tojás, szilva.

A kiírásban megnevezésre került alapanyagok felhasználása kötelező.

A gulyás elkészíthető húsmentes változatban is. Ha a gulyáshoz húst kívánnak használni, az lehet szabadon választott állat húsa. Amennyiben a gulyást marhahúsból készítik, csak a szürkemarha hús megengedett.

Az alapanyagokat (a nevezési dokumentáció részeként) a szervezők beárazták. A kalkulációt ezeken az árakon kell elkészíteni. Felhasználható egyéb alapanyag is, azonban a menü ára nem haladhatja meg a kategóriánként kiírt nettó összeget.

Az 1. kategóriában kötelező megfelelni a 37/2014.(IV.30.) EMMI rendeletben foglaltaknak.

### 3.3. TILTOTT ALAPANYAGOK

- édesítőszer, édesítőszert tartalmazó összetett alapanyag,
- ízfokozó, hozzáadott ízfokozót tartalmazó összetett alapanyag,
- élelmiszer színezék, élelmiszer színezéket tartalmazó összetett alapanyag

A kötelező alapanyagokon kívül a tiltás betartásával további bármely, elsősorban hazai élelmiszer felhasználható. Az alapanyagok származását a zsűri külön ellenőrzi, és pontozza. Előnyt jelent a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

### 3.4.TILTOTT KONYHAI ESZKÖZÖK

Az 1. és 2. kategóriában nem használhatók az ételkészítéshez az alábbiak:

vákuumgép,  
 sous-vide keringető,  
 airbrush compressor,  
 fagyaltkészítő gép,  
 pacojet,  
 füstölő,  
 thermomix,  
 csokoládé temperáló,  
 holdomat,  
 Isi habszifon, szifon,  
 molekuláris szett.

A 3. kategóriában tiltott konyhai eszköz nincs.

### 5. FŐZÉSI, ÉTELKÉSZÍTÉSI IDŐ

1. kategória	Gyermek- és diákétkeztetés – iskolás korcsoport	3:00 óra
2. kategória	Közétkeztetés - felnőtt korcsoport	3:00 óra
3. kategória	Munkahelyi étkeztetés	4:00 óra

### 6. NEVEZÉS (amely egyben selejtező)

<b>NEVEZÉSI HATÁRIDŐ: 2025. április 30.</b>
---

**A nevezés ingyenes, de támogató közétkeztető főzőkonyhához kötött, amit meg kell nevezni.**

A nevező csapatok a receptjeik felett önmaguk rendelkeznek. A nevezés megküldésével egyidejűleg hozzájárulnak ahhoz, hogy a versenyszervezők az ételek leírását és fotóját, a versenyzők ismertetését, a verseny döntőjét követően térítésmentesen terjesszék, vagy közzé tegyék.

**A nevezési szándékot [kosz@koszov.hu](mailto:kosz@koszov.hu) e-mail címen szükséges jelezni a KÖZSZÖV részére.**

A nevezési szándék megérkezése után a szervezők megküldik a megadott címre a nevezési dokumentációt. Ennek pontos és maradéktalan kitöltésével, továbbá a mellékletekkel együtt, a

nevezési határidőn belül történő megküldésével fogadják be ténylegesen a szervezők a nevezést.

A nevezés ezen szakaszában szakmai értékelésre nem kerül sor. Amennyiben a nevezés megfelel a formai követelményeknek, és tartalmaz minden előírt dokumentum mellékletet, akkor a szervezők elfogadják azt, amiről a megadott címre küldött levélben értesítik a versenyző csapatot. Ezzel a csapat az elődöntőbe jut.

A nevezésben jelölni kell a felkészüléshez igénybe vett szakmai mentort, szakmai segítőt, vagy azt, hogy ebben a szervezők támogatását kéri.

## **7. A VERSENY MENETE**

A verseny 3 fordulós:

1. **SELEJTEZŐ**, amely 2025.05.31-ig lezárul
2. **ELŐDÖNTŐ**, 2025 szeptemberétől novemberig
3. **ORSZÁGOS DÖNTŐ**, 2026. március (SIRHA)

### **7.1. SELEJTEZŐ 2025.05.31-ig**

A selejtező a nevezések formai és tartalmi követelményeinek átvizsgálásából áll:

- kötelező nevezési adatok,
- csatolandó dokumentumok megléte,
- felhasznált keretösszeg,
- kötelező alapanyagok,
- kínálati elemek megléte.

Pontozás nem történik, megfelelt és nem megfelelt értékelés zajlik.

Szabálytalan, vagy hiányos nevezés esetében a csapatokat a zsűri egy alkalommal, határidővel hiánypótlásra kéri fel. A határidőn belül megküldött hiánypótlást újra megvizsgálják és döntenek a csapat továbbjutásáról.

A továbbjutott csapatokat a szervezők **2025. június 16-ig** tájékoztatják az elődöntő időpontjáról és helyszínéről, a versennyel kapcsolatos további tudnivalókról. Az elődöntő helyszínéről a szervezők előzetesen egyeztetnek a csapatokkal.

Várható, a nevezésekhez később igazított helyszínek: Budaörs, Debrecen, Pécs.

### **7.2. ELŐDÖNTŐ 2025. ősz**

Az elődöntőkre 2025 őszén kerül sor, hétfői napokon.

- Az ételek elkészítéséhez a versenyzők az összes alapanyagot maguknak biztosítják.
- Régiós elődöntők helyszínei Budaörs, Debrecen és Pécs.
- A helyszínen rendelkezésre álló eszközökkel kell elkészíteni a menüsört 10 adagban.
- A rendelkezésre álló idő – kategóriától függően – 3, illetve 4 óra, mely magában foglalja a tálalási időt is.
- Az ételekkel szemben támasztott követelmény, hogy a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartása mellett, adott idő alatt, nagyobb létszámra, közétkeztetésnek számító mennyiségben is elkészíthető és tálalható legyen.

- Az elkészített ételeket a szervezők és a szakmai támogatók által delegált szakértőkből álló zsűri bírálja, melynek során szempont a nevezés és a kivitelezés egyezősége: a technológia, az újszerűség, a kalkuláció, az elkészítési idő, a közétkeztetésben kivitelezhetőség, a tálalás, az íz és további érzékszervi megfelelés.
- A konyhai munkát szakmai zsűri felügyeli és bírálja.

### **7.3. ORSZÁGOS DÖNTŐ 2026. március (SIRHA)**

A döntőbe jutott csapatoknak lehetőségük van a **nevezések módosítására** az elődöntőkben tapasztaltak alapján **2025 december 15-ig**. A teljes menüsor cseréje azonban nem megengedett.

Az elődöntők során elért pontszámok alapján a kategóriában a legmagasabb pontot elért csapatok kerülnek az országos döntőbe.

**2026. januárjában** nyilvános online konferencián **sorsolják ki a szervezők a rajtidőpontokat**. Ekkor minden csapat megismeri a saját versenynapja dátumát, a rajtszámát és a konyha-box számát, amelyben versenyezni fog.

**A verseny a 2026-os SIRHA Budapest élelmiszeripari és HoReCa szakkiállításon , nyilvánosan, közönség előtt zajlik**, melynek részleteiről a versenyzők időben tájékoztatást kapnak. A versennyel párhuzamosan szakmai konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva a verseny szakmai továbbképzésre vonatkozó célját.

A döntőt a csapathoz tartozó kísérők, szurkolók, támogatók, családtagok előzetes jelzés és egyeztetés alapján ingyenesen látogathatják.

A döntőbe jutott csapatok továbbra is igényelhetik a szervezők által biztosított felkészítő mentor támogatását, és a szervezőktől minden segítséget megkapnak a verseny folyamatának megismeréséhez. A felkészülés alatt lehetőségük lesz meglátogatni és megismerni a versenykonyhát, valamint az előző versenyekről készült videófilmeket is.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 30 adag.

A versenymenüből 16 adagot tányérban tálalnak (14 adag a kóstolózsűri számára, 1 adag fotózásra, 1 adag Nébih laboratóriumi vizsgálathoz) és 14 adagot chafingbe a kóstolóközönség számára kiadagolva kínálnak.

A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben az alapanyagot a versenyzők maguknak biztosítják.

A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé tálalására az országos döntőben is – kategóriától függően – 3, illetve 4 óra áll rendelkezésre. A tálaláshoz használható tányérokat a szervezők biztosítják, azok listáját és bemutató fotóit 2.sz. melléklet tartalmazza.

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

### **8. DÍJAK**

Az elődöntőben és az országos döntőben egyaránt számos értékes díj, különdíj talál gazdára a szervezők és a támogatók felajánlásában.

Az országos döntőben az egyes kategóriákban (1., 2., 3.) arany, ezüst és bronz fokozatot hirdetünk, továbbá a közönség szavazata alapján minden nap díjazzuk az adott versenynap legjobb menüjét.

## DÍJAZÁS/PONTOK ELOSZTÁSA AZ ORSZÁGOS DÖNTŐBEN

A versenyen az elért pontok alapján a következő díjakat osztjuk ki.

- 90-100 pont: arany fokozat és oklevél
- 80-89 pont: ezüst fokozat és oklevél
- 70-79 pont: bronz fokozat és oklevél
- 30-69 pont: oklevél

## **9. ÉRTÉKELÉS**

### **9.1. Értékelés a selejtezőben**

A kiírás pontos betartása.

### **9.2.Értékelés az elődöntőkben (2025 őszi)**

#### **Alapanyag-kezelés**

Az alapanyagok szakszerű kimérése, tárolása, jelölése, nyomon követése. A jelölési kötelezettségnek való megfelelés. Az alapanyagok a szervezők által megengedett előkészítettségi foknak megfelelően, a versenyző által meghatározott logikai rendben legyenek csoportosítva tárolva.

Számla másolat az alapanyagokról.

0 – 5 pont

#### **Konyhai higiénia és élelmiszerpazarlás**

Munka közbeni rend, higiénia (személy, környezet, élelmiszer). A felületek tisztántartása, az eszközök szakszerű használata, a hűtött élelmiszerek megfelelő tárolása és a keresztszennyeződések elkerülése.

Takarékos ételkészítés és elkerülhető élelmiszerpazarlás.

0 – 15 pont

#### **Helyes technológia, szakmai felkészültség**

Munkavégzési készségek: összeszokottság, gyakorlottság. A munkavégzés során ergonomikus munkaterület kialakítása.

Helyes technológia alkalmazása: gépek és eszközök szakszerű használata.

Munkafolyamatok/Munkaszervezés, Coach munkája.

0 – 10 pont

#### **Újszerűség, kreativitás**

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, újszerűsége, kreatív összeállítások és tálalások.

Újszerű konyhatechnológia alkalmazása.

0 – 10 pont

#### **Íz, harmónia**

A kóstolás során az ízek harmóniában legyenek, a túlzott fűszerhasználat kerülendő.

Az étel összeállításánál az ízek és a textúrák emeljék a fogyasztás élményét.

0 – 50 pont

#### **Tálalás**

Pontos, ízléses, színben és megjelenésben harmonikus, tiszta tálalás.

A tálalási idő betartása. 2 perces csúszás engedélyezett. 2-5 perces csúszás pontlevonással jár.

5 percen túli csúszás pontlevonással és az aznapi tálalási sorrend végére kerüléssel jár.



Engedélyezett a menükártya készítése a fogyasztói tájékoztatás okán.

A szervezők által meghatározott tényezőkon felül nem engedélyezett semmilyen más kiegészítő eszköz, nem ehető díszítőelem.

0 – 10 pont

### **Elődöntőkben elérhető: 100 pont.**

Az alapanyag-kezelést, a higiéniát és az ételkészítésközpazarlást, a helyes szakmai felkészültséget a konyhai zsűri értékeli.

Az újszerűséget, a kreativitást, az ízt, a harmóniát és a tálalást a kóstolózsűri értékeli.

### **9.3. Értékelés az országos döntőben** (2026. március, SIRHA)

Az országos döntőben az előző fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik. Lehetőség van **a döntő előtt 2026. január 5-ig a nevezések pontosítására, változtatására**. A teljes menüsor cseréje azonban nem megengedett.

A nevezések formai megfelelése továbbra is követelmény.

#### **Alapanyag-kezelés**

Az alapanyagok szakszerű kimérése, tárolása, címkézése. A jelölési kötelezettségnek való megfelelés. Az alapanyagok a szervezők által megengedett előkészítettségi foknak megfelelően, a versenyző által meghatározott logikai rendben legyenek csoportosítva tárolva. Számla másolat az alapanyagokról.

0 – 5 pont

#### **Higiénia és ételkészítésközpazarlás**

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, ételkészítés, technológia). A felületek tisztántartása, az eszközök szakszerű használata, a hűtött ételkészítésközpazarlások megfelelő tárolása és a keresztszennyezések elkerülése.

Takarékos ételkészítés és elkerülhető ételkészítésközpazarlás.

0 – 15 pont

#### **Helyes szakmai felkészültség**

Munkavégzési készségek: összeszokottság, gyakorlottság. A munkavégzés során ergonomikus munkaterület kialakítása.

Technológia: gépek és eszközök szakszerű használata, technológiák megfelelő alkalmazása.

Munkafolyamatok/Munkaszervezés, Coach munkája.

0 – 10 pont

#### **Újszerűség, kreativitás**

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, újszerűsége, kreatív összeállítások és tálalások.

Újszerű konyhatechnológia alkalmazása.

0 – 10 pont

#### **Íz, harmónia**

A kóstolás során az ízek harmóniában legyenek, a túlzott fűszerhasználat kerülendő.  
Az étel összeállításánál az ízek és a textúrák emeljék a fogyasztás élményét.

0 – 50 pont

### **Tálalás**

Pontos, ízléses, színben és megjelenésben harmonikus, tiszta tálalás.

A tálalási idő betartása. 2 perces csúszás engedélyezett. 2-5 perces csúszás pontlevonással jár.

5 percen túli csúszás pontlevonással és az aznapi tálalási sorrend végére kerüléssel jár.

Engedélyezett a menükártya készítése a fogyasztói tájékoztatás okán.

A szervezők által meghatározott tényezőkon felül nem engedélyezett semmilyen más kiegészítő eszköz, nem ehető díszítőelem.

0 – 10 pont

**Döntőben elérhető: 100 pont.**

Az alapanyag-kezelést, a higiénia és élelmiszerpazarlást, a helyes szakmai felkészültséget a konyhai zsűri értékeli.

Az újszerűséget, a kreativitást, az ízt, a harmóniát és a tálalást a kóstolózsűri értékeli.

### **Záradék**

A versennyel kapcsolatos kérdésekkel a szervezők kereshetők.

Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) nevében:

Zoltai Anna (tel: 30-499-1805, e-mail: [zoltai.anna@kozszo.hu](mailto:zoltai.anna@kozszo.hu))

Végh Tamás (tel: 20-852-7699, e-mail: [vegh.tamas@hungast.hu](mailto:vegh.tamas@hungast.hu))

Némedi József (tel: 30-459-6570, e-mail: [nemedi.jozsef@kozszo.hu](mailto:nemedi.jozsef@kozszo.hu))

Az érdeklődőket a levelükben megadott telefonszámon a szervezők visszahívják, vagy a megadott e-mail címre választ írnak.

A KÖSZ 2025-2026 versenyen való részvételhez eredményes felkészülést és sok sikert kívánnak a szervezők!

-

Budapest, 2025. január

Zoltai Anna sk  
a KÖZSZÖV elnöke

Krivács András sk  
az MNGSZ elnöke

Dr. Nemes Imre sk  
a Nébih elnöke

## Mellékletek

Nevezési lap

Alapanyag kalkuláció sablon

KMÉ termék lista (forrás Nébih)

### Nevezési lap

1.	A csapatot indító vállalkozás, intézmény stb.*	neve	
		címe	
1./a	Verseny kategória megnevezése (1.2.3)		
1./b.	A csapat számára előnyös elődöntő helyszín (Budaörs, Pécs, Debrecen)		
2.	A csapat neve		
3.	A támogató főzőkonyha	neve	
		címe	
		napi ebéd adagszám	
4.	A főzőkonyha által ellátottak, intézmény(ek) (négyzetben X-szel jelölve)	<input type="checkbox"/> gyermekjóléti szolgáltatás <input type="checkbox"/> óvoda <input type="checkbox"/> általános és középiskola <input type="checkbox"/> ápolást, gondozást nyújtó intézmény <input type="checkbox"/> bentlakásos intézmény <input type="checkbox"/> munkahelyi vendéglátás	
5.	Cím, e-mail cím, amelyre a versennyel kapcsolatos értesítéseket várják		
7.	Versenyzők	1.	irányító neve

			beosztása	
			telefonszáma	
		2/a	szakács neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		2/b	szakács /segítő neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		3.	segítő neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		4.	tartalékos versenyző neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
8.	A menüsor megnevezése	Előétel / leves		
		Főétel		
		Desszert		

\*Amennyiben megnevezhető

A nevezéshez mellékelte dokumentumok felsorolása (tradicionális és modern ételek receptje, elkészítési- és tálalási módja, modern ételek kalkulációja, szakképesítési igazolás, főzőkonyha fotók, egyebek)	
1.	főzőkonyha támogató nyilatkozata
2.	1 adagra kalkulált beszerzési nettó nyersanyagköltség számítás
3.	előétel receptje és leírása
4.	főétel receptje és leírása
5.	desszert receptje és leírása
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

Jelen nevezési lap kitöltésével és megküldésével hozzájárulunk ahhoz, hogy a verseny döntőjéről készült kiadványban a versenyre nevezett receptek, ételkészítési leírások, ételfotók, továbbá a versenyzőkről készült fotók és életrajzok megjelenjenek.

Kelt ....., 2025.. .....

aláírás