



KÖZSZÖV

KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ) 2021-2022

A Közétkeztetők, és Élmezésvezetők Országos Szövetsége (**KÖZSZÖV**),
a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (**MNGSZ**)

és a

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (**Nébih**)

Közétkeztetési Szakácsversenyt (KÖSZ) hirdet a
közétkeztetésben dolgozóknak

Mottóink:

Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak!

Az út a cél!

Hagyomány, innováció, fejlődés!

A verseny fővédnökei:

Dr. Nagy István agrárminiszter

Dr. Tuzson Bence, a Miniszterelnöki Hivatal államtitkára

Dr. Oravecz Márton, a Nébih elnöke

A verseny szakmai védnökei:

Hamvas Zoltán, a Magyar Bocue 'd Or Akadémia elnöke

Zoltai Anna, az Élelmiszer Higiénikusok Társasága alelnöke

A verseny szakmai támogatói :

Országos Gyógyszerészeti és Élmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI)

Élelmiszer Higiénikusok Társasága (ÉHT)

Magyar Bocuse d'Or Akadémia

Pannon Gasztronómiai Akadémia

Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI)

Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ)

Élmezésvezetők Országos Szövetsége (ÉLOSZ)

Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ)

Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉS)

A verseny média támogatója:

Trade magazin

Vendéglátás magazin

A verseny témája:

FARSANGI ÉTELEK A HAGYOMÁNY ÉS A MEGÚJULÁS JEGYÉBEN

1. FELADAT:

Valamely magyar tájegység hagyományos farsangi ételsorának elkészítése. Felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd megtervezése és tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 650 Ft/ adag.

2. CÉLOK:

- az évszakhoz köthető hagyományok, szokások, ismerős és hagyományos ízek megőrzése mellett, az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása,
- az étkezési kultúra fejlesztése, az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése,
- hazai friss alapanyagok felhasználásának népszerűsítése,
- a versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése,
- a közétkeztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- a közétkeztetés népszerűsítése,
- a közétkeztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák közzététele,
- iránymutatás a közétkeztetés fejlődéséhez.

3. A VERSENYZŐ CSAPATRÓL:

A versenyre 3 + 1 fős csapatok nevezését várjuk, akik közül, legalább 1 fő 35 év alatti.

A csapat összetétele:

Csapat tagok	Elfogadott képesítés - gyakorlat	Megjegyzés
1 fő irányító	élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetés irányítói gyakorlat	kötelező
1 fő szakács	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkeztetési főző gyakorlat	kötelező
1 fő segítő	képesítési kötöttség nincs	kötelező
1 fő tartalékos	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkeztetési főző gyakorlat, vagy élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető.	nem kötelező

Az elődöntőben és döntőben az ételkészítést a szakács és segítője végzi, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással vagy versenyből kizárással jár. A főzés és 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 szükséges mértéket meghaladóan figyelemelterelő és nem zavarhatja a versenytársakat. Irányító tevékenységét a konyhai zsűri figyeli és a konyhai összmunkában értékeli.

A tartalékos versenyző (cserét kivéve) nem léphet be a verseny látogatóktól elzárt területeire.

A csapatok felkészülését mentorok segíthetik, őket kérésre a szervezők minden csapat részére biztosítják. A zsűri a mentorok felkészítésén egyeztet a pontos elvárásokról.

A szakmai segítség igénybevétele már a nevezés fázisban is nagyon fontos.

Étkeztető cégenként, konyhánként több csapat is nevezhet – 3 fogásos, **felnőtt étkezőknek szánt menüvel, mely:**

- előétel vagy leves (hideg vagy meleg),
- főétel,
- desszert fogásokból áll.

Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek. Esetükben a nevezéshez mellékelni kell egy olyan közétkeztető főzőkonyha írásos támogatását, amelynek Nébih minősítése két évnél nem régebbi és legalább 80 %-os eredményű.

A háromfordulós verseny során a legalább szakács végzettségű tartalékban induló versenyzővel bármely versenyző egyszer, de véglegesen lecserélhető. Ezt a változtatást legkésőbb a versenynapon a verseny megkezdése előtt (bejelentkezés) a zsűrinek kell jelezni. Tartalékos versenyző hiányában cserére lehetőség nincs.

4.1. ALAPANYAGOK

Kötelező alapanyag: Sütőtök

Kötelező elem: Fánk (nem csak desszert stílusban elkészíthető)

Tiltott alapanyagok:

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

A kötelező elem felhasználása nem kihagyható. Lehet része egy ételnek, de önállóan is szerepelhet. Kreatív egyedi megoldások az értékelésnél pontokat hoznak.

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

Az ételsor elkészítéséhez az összes felhasznált alapanyag nettó beszerzési értéke nem haladhatja meg az egy étkezőre jutó nettó 650 Ft-ot.

Erről az elődöntőben a beszerzési számlát be kell bemutatni.

Az országos döntőn a nevezés idejében kelt beszerzési dokumentumot kell bemutatni.

4.2. AZ ELKÉSZÜLT ÉTELEK, ALKALMAZOTT TECHNOLÓGIA

Az ételekkel szemben támasztott követelmény, hogy a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartásával, 3 óra alatt, egy átlagosan felszerelt közétkeztető főzőkonyhán (I. számú melléklet), hétköznapi körülmények között, akár több száz fogyasztó részére is elkészíthetők és kitálalhatók legyenek.

Amennyiben a csapat szeretne pácolni, füstölni vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti.

5. NEVEZÉS:

A versenyre jelentkezni a mellékelt és kitöltött nevezési lap elektronikus megküldésével lehet:

Cím: hirlevel.kozszov@gmail.com

A nevezési lap letölthető a szervezők KÖZSZÖV, MNGSZ és Nébih honlapjáról, de kérésre a szervezők is megküldik.

<https://www.kozszov.hu/>

<https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetesi-szakacsverseny>

5.1. NEVEZÉSI HATÁRIDŐ: 2021. március 19.

A nevezés ingyenes, de támogató közétkeztető főzőkonyhához kötött.

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 térítés mentesen terjesszék vagy közzé tegyék.

A vezetés egységes formai követelményeit a mellékletek rögzítik.

5.2. NEVEZÉSEK PONTOSÍTÁSA, VÁLTOZTATÁSA:

Mivel a verseny legfontosabb célja a fejlesztés, a fejlődés, az egyes fordulók között a változtatás, javítás és jobbítás természetes.

A nevezésen változtatni – az eredeti nevezésben szereplő étel-megnevezés, vagy az egyes ételek eredeti nevezésben feltüntetett meghatározó alapanyagának megtartásával – az elődöntőt megelőző 1 hónappal, az országos döntő előtt 2022. február 15-ig egy alkalommal van lehetőség.

Ha a változtatás megsérti a versenykiírást, az további pontlevonással jár.

6. A 3 FORDULÓS VERSENY MENETE

A szervezők a verseny naptár szerinti ütemezését a pandémia miatt tájékoztató jelleggel adják meg azzal a felhívással, hogy változtatása a járvány miatt előfordulhat. Erről azonban mindig időben értesítést adnak az érintetteknek.

A verseny 3 fordulós:

1. SELEJTEZŐ, amely 2021. május 10-ig lezárul
2. ELŐDÖNTŐ, 2021. június-szeptember (3 fordulóban, lásd 6.2.pontban)
3. ORSZÁGOS DÖNTŐ, 2022 tavaszán, a SIRHA Budapest kiállításon.

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

6.1. SELEJTEZŐ 2021. március 19-május 10-ig.

Ennek során a szakmai zsűri a nevezéssel beadott dokumentumokat értékeli, és dönt a versenyzők elődöntő szakaszba jutásáról.

A nevezési lap mellé csatolt, a mellékletekben megadott tartalmi követelmények szerint összeállított dokumentumban kell bemutatni:

- a versenyre nevezett ételsort,
- a pontos technológiai leírást,
- az 1 főre (étkezőre) számított nettó nyersanyag kalkulációt,
- a tálalási javaslatot és
- a kitálalt ételekről készült fotókat.

- Igazolni kell a versenyzők (szakács, tartalékos, irányító) végzettségét. (lásd 3. pont).
- 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.
- Amennyiben tradicionális étellel neveznek, az ételek eredeti, tradicionális receptjét is mellékelni kell, mely plusz ponttal jár.
- Az eredeti recepthez képest az új ételkészítési leírásában emeljék ki mindazt, ami a mai kor elvárásai szerinti változtatás (pl. alapanyag, konyhatechnológia, tálalás stb.).
- Az ételsort felnőttek részére készülni, de mellékelni kell egy leírást, hogy a gyermekélelmezésben milyen formában, és technológiával lehet elkészíteni a versenymenüt.
- A nevezésben jelölni kell, a versenyre felkészüléshez igénybe vett szakmai mentort, szakmai segítőt.

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

A szervezők 2021. május 20-ig értesítik a versenyzőket az eredményről, a továbbjutott csapatokat tájékoztatják az elődöntő időpontjáról és helyszínéről.

6.2. ELŐDÖNTŐ 2021. június 1.-december 30.

Az elődöntő három részből áll.

1. Az előre megadott versenynapokon és helyszínen (Budaörs METRO Gasztro Akadémia) a csapatoknak a nevezés szerinti ételeket kell elkészítenie 5 adagban, a saját maguk által biztosított alapanyagokból, és feltálnia a kóstoló zsűrinek.

A forduló 2021. júniusban, hétfőként zajlik majd.

Az első elődöntőkből a legjobb 9 csapat jut tovább a döntőbe.

A döntőbe összesen 12 csapat kerül.

2. „Vigaszág”, elődöntő szakasz második forduló:

Az első elődöntős alkalmakkor 10-15. helyezést elért hat csapat 2021. szeptemberben egy nagyszabású rendezvényen vigaszágon versenyez a még szabad 3 döntős helyért.

3. A 12 döntős csapatnak a saját konyháján, általuk megválasztott időpontban, de legkésőbb 2022. január 30-ig, a zsűri jelenlétében meg kell főznie és ki kell tálalnia a versenymenüt, minimum 50 főre. Ezzel igazolják, hogy nevezésük közzététési környezetben megállja a helyét.

Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapat esetében – amely nem rendelkezik főzőkonyhai háttérrel – a szervezőkkel történő egyeztetés alapján határozzák meg a helyszínt.

6.3.ORSZÁGOS DÖNTŐ 2022. tavasza

Az országos döntőbe az elődöntők eredményeinek összesítése alapján a 12 legjobb teljesítményt elért csapat kerül.

2022. februárban nyilvánosan sorsoljuk ki a döntősök versenysorrendjét. Ezen alkalommal egy új alapanyagot is kihirdetnek a szervezők, amelynek értékével a nyersanyagérték megemelkedik, és amit minden csapatnak be kell építeni a versenymenüjébe. A versenymenüt azonban teljesen átírni nem lehet, a meglepetés alapanyagot be kell építeni.

A döntő a 2022. tavaszi SIRHA Vendéglátó Szakkiállításán, nyilvánosan, közönség előtt zajlik, melynek részleteiről a versenyzők időben tájékoztatást kapnak. A versennyel párhuzamosan szakmai továbbképző konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva a verseny szakmai továbbképzésre vonatkozó célját.

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 videó filmeket is.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 10 adag

A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyagot a csapatoknak kell hozni. Tisztítva lehet, de darabolni a helyszínen kell. A kötelező és a meglepetés alapanyagot a rendezők biztosítják.

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 kitalálására az országos döntőben is 3 óra áll rendelkezésre. Ebben az időtartamban van a tálalás ideje is.

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.

7. DÍJAK

A csapatok munkáját mind az elődöntőkben, mind az országos döntőben számos, a szervezők és támogatók által biztosított, értékes díjjal és különdíjjal jutalmazzuk.

Az országos döntőben többek között az első, második, harmadik helyezett csapat mellett megnevezzük a legjobb előételt, a legjobb főételt és a legjobb desszertet.

ZÁRADÉK

A versennyel kapcsolatos kérdésekkel kereshetők a szervezők:

Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Szövetsége nevében:

Zoltai Anna (tel:30-499-18-05, e-mail: zoltai.anna@zolann.hu)

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség nevében:

Némedi József (tel:30-459-65-70, e-mail: nemedijozsef66@gmail.com)

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

A Szakácsversenyen való részvételhez eredményes felkészülést és sok sikert kívánnak a szervezők!

Budapest, 2020. december 18.

Rózsás Anikó s.k.
KÖZSZÖV elnöke

Krivács András s.k.
MNGSZ elnöke

dr. Oravec Márton s.k.
a Nébih elnöke

Az értékelés szempontjai 1.

Selejtező

Összetétel:

Hazai, szezonálisan nyári friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai helyi szokásokat és ízeket is magában hordozza.

0 – 10 pont

Újszerűség, kreativitás:

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások, és tálalások mellett ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhető legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor hagyományokhoz, szokásokhoz, régiós ételeinek ízéhez is köthető.

0 – 10 pont

A kiírás pontos betartása:

Nyersanyag érték pontos betartás. Kötelező alapanyag, és elem szereplése. Tájégségre jellemző ételek

0 – 10 pont

Nevezés pontossága, szakmaisága:

Közétkeztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő,

(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),

A kalkuláció, technológiai leírás legyen pontos, és térjen ki és a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére.

0 – 10 pont

Selejtezőben összes elérhető: 40 pont

Az értékelés szempontjai 2.

I. Elődöntő 2021- május-június

A selejtezőben kapott pontokhoz a helyszínen elért pontok hozzáadódnak.

Az elődöntő értékelési szempontjai: Szakszerű

Elkészítés:

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően

0 – 10 pont

Tisztaság:

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás

0 – 15 pont

Íz,harmónia:

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett íz-világa, a hagyomány és újszerűség megjelenése

0 – 25 pont

Tálalás/ Felszolgálás:

Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető .

0 – 10 pont

Elődöntőben elérhető: 60 pont.

Az első két fordulóban elért pontszámok alapján az első 15 csapat jut tovább. Az első 9 a döntőbe, 10-15 a második fordulóba.

II. Elődöntő 2021- szeptember

A selejtezőben kapott pontokhoz a helyszínen elért pontok hozzáadódnak. Az I. elődöntő pontszámai törlődnek, csak a selejtezőből hozott pontok számítanak

Az elődöntő értékelési szempontjai: Szakszerű

Elkészítés:

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően

0 – 10 pont

Tisztaság:

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás

0 – 15 pont

Íz,harmónia:

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett íz-világa, a hagyomány és újszerűség megjelenése

0 – 25 pont

Tálalás/ Felszolgálás:

Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető .

0 – 10 pont

Elődöntőben elérhető: 60 pont.

A selejtező, és a II. elődöntő pontszámai összeadódnak, és az első 3 csapat kerül döntőbe.

III. Elődöntő 2021. október-december

Elkészítés:

A nevezésben szereplő étel készült el, minden elemében felismerhetően, és hasonlóan került kitalálásra.

0 – 10 pont

Tálalás:

Az élelmiszerbiztonsági szabályok betartásával kerül kitalálásra. A szokásos személyzetten túl nem igényel sokkal nagyobb létszámot.

0 – 10 pont

Íz:

A kitalált ételek íze, állaga.

0 – 10 pont

Az első három fordulóban maximálisan elérhető pontszám összesen: 130 pont.

Az értékelés szempontjai 3.

Országos döntő 2022. február

A régiós elődöntőkön szerzett pontok alapján a legjobb 12 csapat került az országos döntőbe. Az országos döntőben az előző két fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik. Lehetőség van a döntő előtt 2022. január 06.-ig a nevezések pontosítására, változtatására. Eze a napon kerül kihirdetésre a meglepetés alapanyag, melyet bele kell építeni a menübe. (lásd 4. pont)

Összetétel: Hazai, szezonálisan télvégi friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai helyi szokásokat és ízeket is magában hordozza. Meglepetés alapanyag beépítésének módja.	0 – 10 pont
Újszerűség, kreativitás: Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások, és tálalások mellett ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhető legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagymamáink” ételeinek ízéhez is köthető. Értékelhető az eredeti ételrecept megküldése.	0 – 10 pont
A kiírt nyersanyag érték pontos betartása: A nyersanyag értékének számításához 2021. év eleji beszerzési számla és kalkuláció bemutatása szükséges, amit a tálalási fotóval egyidejűleg kell megküldeni a szervezőknek.	0 – 10 pont
Nevezés pontossága, szakmaisága, kötelező elem alkalmazása: Közétkeztetésben a munka szerves része a pontos dokumentálás, és a korrekt, jogszabályoknak megfelelő fogyasztói tájékoztatás. Ehhez figyelembe kell venni a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait a nem előre csomagolt élelmiszerek jelölésére vonatkozó szabályokat (pl az allergénekre vonatkozó tájékoztatási szabályozást). A felhasznált alapanyagok, az alkalmazott technológia és a hagyományok ismerete megjelenik az egyes ételek megnevezésében, az ételek mellé adott tájékoztatásban, mely nem lehet félrevezető, megtévesztő. A kalkuláció, technológiai leírás legyen pontos, és térjen ki és a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére, valamint a gyermekélelmiszerben való felhasználására. Tartalmazza a tájegységre jellemző ízeket.	0 – 10 pont

<p>Szakszerű elkészítés: Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.</p>	<p>0 – 10 pont</p>
<p>Tisztaság: Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás.</p>	<p>0 – 15 pont</p>
<p>Íz,harmónia: Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett íz-világa, a hagyomány és újszerűség megjelenése.</p>	<p>0 – 25 pont</p>
<p>Tálalás/ Felszolgálás: Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető.</p>	<p>0 – 10 pont</p>

Az országos döntőben összesen elérhető pontszám. 100

Nevezési lap

1.	A csapatot indító vállalkozás*	neve		
		címe		
2.	A csapat neve			
3.	A támogató főzőkonyha	neve		
		címe		
		napi főzési adagszáma		
4.	A főzőkonyha által ellátott intézmény(ek) (négyzetben X-el jelölve)	<input type="checkbox"/> gyermekjóléti szolgáltatás <input type="checkbox"/> óvoda <input type="checkbox"/> általános és középiskola <input type="checkbox"/> <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.	szakács neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		3.	segítő neve	
			beosztása	

			telefonszáma	
		4.	tartalékos versenyző neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
8.	A menüsor megnevezése	Előétel / leves		
		Főétel		
		Desszert		
A nevezéshez mellékelt 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, 2021.

aláírás

KÖSZ 2021-2022. Versenykiírás 4.számú melléklete:

Kalkuláció tartalmi és szerkezeti megjelenése

(A táblázatok -előétel, főétel, desszert- excel formában a KÖZSZÖV weblapról letölthetők
<https://www.kozszov.hu/>)

Az étel megnevezése: 10 adag				
Alapanyagok felsorolása	Mennyiségi egység megnevezése (kg, liter, db)	Mennyiség	Nettó beszerzési egységár Ft/ kg liter, db	Nettó érték Ft
10 adag nettó ár				Ft
1 főre eső nettó ár				Ft

KÖSZ 2021-2022. Versenykiírás 5.számú melléklete:

A leírás tartalmi és szerkezeti megjelenése

A sorszám és egyes fejezet címek megjelölése az alábbiak szerint:

1. Az étel neve:
2. Az eredeti recept által képviselt tájegység (Tájegység lista 4.számú mellékletben):
3. Nettó nyersanyag érték Ft/ 1 fő:
- 4/a. Az étel elkészítésének leírása:
- 4/b. Az étel eredeti receptje:
5. Az étel tálalásának bemutatása:
6. Az étel fotója

KÖSZ 2021-2022. Versenykiírás 6.számú melléklete:

Segédlet a tájegységek megjelöléséhez

Bakony
Bodrogköz
Göcsej
Hajdúság
Hanság
Hegyalja
Hegyhát
Hetés
Jászság
Kemenes alja
Kiskunság
Matyóföld
Nagykunság
Ormánság
Őrség
Palócföld
Rétköz
Sárköz, Kalocsa
Sárrét
Somogy
Szigetköz
Tisza
Völgyesség

KÖSZ 2021-2022. Versenykiírás 7.számú melléklete:

Használható konyhagépek/ felszerelések

Az eszközökkel kapcsolatos kérdéssel forduljon bizalommal a szervezőkhöz.

Főzőlap (indukciós/gáz/elektromos főzőlap)

Vízfürdős melegen-tartó „bain-marie”

Melegen-tartó szekrény

Maghőmérő, lézeres infra hőmérő pisztoly

Botmixer szett

Cutter (gyors aprító)

Professzionális robotgép

Asztali szeletelőgép

Fritóz, olajsütő

Tányér melegen tartó

Infra-lámpás melegen-tartó hőhíd

Melegen-tartó lap

Hűtő, fagyasztó, sokkoló hűtő

Sütő, combi sütő

Turmixgép

Isi habszifon, szifon

Konyhai regál

Munkaasztal/ hűtött munkaasztal

Melegen-tartó boxok

Főző, pirító eszközök (lábasok, fazekak, serpenyők)

Vágódeszka, vágó eszköz

Konyhai kiseszközök (keverők, szűrők, tálcák stb.)

Szilikonos formák

Gumikesztyű,

Edényfogó,

Papírtörő

Alufólia, folpack, zsírpapír, sütőpapír, műanyag zacskó stb.