



Közétkéztetési
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

Általános információk

A „Közétkéztetési Szakácsverseny 2019-2020” célja többek között a hagyományos ízek, ételek modernizálása, az étkezési kultúra fejlesztése, valamint az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése.

Szervezők:

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih)
- Közétkéztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV)
- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ)

A verseny témája: Nyári ételek a hagyomány és a megújulás jegyében

Feladat: Tradicionális hazai nyári ízelet képviselő, a közétkéztetésben is elkészíthető, felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd megtervezése és tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 550 Ft/adag.

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 közétkéztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- a közétkéztetés népszerűsítése,
- a közétkéztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák közzététele,
- iránymutatás a közétkéztetés fejlődéséhez.

A versenyben 3 + 1 fős csapatok nevezését várjuk, akik közül legalább 1 fő 35 év alatti. A csapat összetétele:

Csapattagok	Elfogadott képesítés - gyakorlat	Megjegyzés
1 fő irányító	élelmezésvezető vagy vendéglátó-ipari üzletvezető vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkéztetés irányítói gyakorlat	kötelező
1 fő szakács	szakács vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkéztetési főző gyakorlat	kötelező
1 fő segítő	képesítési kötöttség nincs	kötelező
1 fő tartalékos	szakács vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkéztetési főző gyakorlat vagy élelmezésvezető vagy vendéglátó-ipari üzletvezető.	kötelező

Az elődöntőben és a döntőben az ételkészítést a szakács és a segítője végzi, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy versenyből kizárással jár. A főzés és tálalás során az



Általános információk

irányító szóbeli szakmai támogatást, iránymutatást adhat csapattársainak, a zsűri által meghatározott helyről. Jegyzeteket, feljegyzéseket és órát használhat. Munkája nem lehet 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. Étkeztető cégenként, konyhánként több csapat is nevezhet.

Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek. Esetükben be kell adni egy olyan közétkéztető főzőkonyha támogatását, amelynek Nébih minősítése legalább 80%-os. A háromfordulós verseny során a legalább szakács végzettségű, tartalékban induló versenyzővel a versenyzők bármelyike egyszer, de véglegesen lecserélhető. Ezt a változtatást legkésőbb a versenynapon, a verseny megkezdése előtt (bejelentkezés) a zsűrinek kell jelezni. Tartalékos versenyző hiányában cserére nincs lehetőség.

Versenymenü: 3 fogásos, felnőtt étkezőknek szánt ételsor, mely

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

Alapanyagok:

Kötelező elem: a friss alapanyagokból készült lecsó (zsiradék, hagyma, paprika, paradicsom)

Kötelező alapanyagok:

- hazai nyári, friss idényzöldség, idénygyümölcs – legalább kettő
- méz.

Tiltott alapanyagok:

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

A kötelező elemet mindenképpen el kell készíteni. Lehet része egy ételnek, de önállóan is szerepelhet. Kreatív, egyedi megoldások az értékelésnél pontokat hoznak.

A kötelező alapanyagokon kívül – a tiltás betartásával – további bármely, elsősorban hazai élelmiszer felhasználható. Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása. Az ételsor elkészítéséhez az összes felhasznált alapanyag nettó beszerzési értéke nem haladhatja meg az egy étkezőre jutó nettó 550 Ft-ot. Erről a nevezéskor kalkulált összeget kell feltüntetni, a régiós döntőn pedig a beszerzési számlát kell bemutatni. Az országos döntőn az évszak eltolódás miatt a 2019-es nyári beszerzési dokumentumot kell bemutatni. Speciális konyhatechnológiai eszközök használatát előre jelezni kell. (Nem támogatottak a kis kapacitású, elsősorban a vendéglátásban használt, a közétkéztetésben nem jellemző kiségek, pl. PacoJet, sous vide, mikrohullámú sütő, füstölő, aszaló.)



Védnökök, támogatók

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 Bocuse 'd Or Akadémia elnöke
- Zoltai Anna, az Élelmiszer Higiénikusok Társasága alelnöke

A verseny szakmai támogatói:

- Magyar Bocuse d'Or Akadémia,
- az Élelmiszer-higiénikusok Társasága (ÉHT),
- a Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI) ,
- a Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ),
- a Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA),
- az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (ÉLOSZ),
- a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ),
- Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉSZ)
- Metró Gasztroakadémia

A verseny média támogatója:

- Trade magazin
- Vendéglátás magazin

Szakmai mentorok

A felkészülést neves szakmai mentorok segítik:

- Vomberg Frigyes,
- Wolf András,
- Harmath Csaba,
- Urbán Tibor,
- Stiller Tamás,
- Végh Tamás,
- Némedi József,
- Horváth Szilveszter,
- Sztana Ferenc,
- Sándor Dénes,
- Ferenczi István ,
- Zoltai Anna és még sok kiváló szaktekintély.



A verseny menete és az értékelés szempontjai

A háromfordulós verseny menete:

- Első forduló: SELEJTEZŐ (2019. június 25-ig),
- Második forduló: RÉGIÓS ELŐDÖNTŐK (2019 október-november),
- Harmadik forduló: ORSZÁGOS DÖNTŐ Budapesten (2020. február)

SELEJTEZŐ 2019. május 24-június 25-ig

Ennek során a szakmai zsűri a nevezéssel beadott dokumentumok, étlapterv és leírások értékelése alapján dönt a versenyzők régiós elődöntőbe jutásáról.

Elvárások:

- A nevezési lap mellé csatolt dokumentumokon kell bemutatni a versenyre nevezett ételsort, a pontos technológiai leírást, az 1 étkezőre (adagra) számított nettó nyersanyag kalkulációt, a tálalási javaslatot és a kitálat ételekről készült fotókat.
- Igazolni kell a szakács és a tartalékos, valamint az irányító végzettségét. 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 közétkéztetésben 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 be kell küldeni, melyért plusz pont jár.
- Az új ételkészítési leírásában emeljék ki mindazt, ami a mai kor elvárásai szerinti változtatás az eredeti recepthez képest (pl. alapanyag, konyhatechnológia, tálalás, stb.).
- Összetett alapanyagok felhasználásakor azok pontos megnevezését és a csomagolásukon szereplő összetételt meg kell adni.
- A nevezésben jelölni kell, ha a versenyre felkészüléshez szakmai mentort, szakmai segítőt igényelnek a szervezőktől.
- A szervezők igény szerint a nevezések elkészítéséhez is segítséget adnak.

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, technológiával.

Az értékelés szempontjai a selejtezőben

Összetétel: 0 – 10 pont

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 hordozza magában.



A verseny menete és az értékelés szempontjai

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett az ételek feleljenek meg korunk közétkéztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhetőek legyenek egy átlagos közétkéztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagyamaink” ételeinek ízéhez is köthető.

A kiírt nyersanyagérték pontos betartása: 0 – 10 pont

Nevezés pontossága: 0 – 10 pont

Közétkéztetésben 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. (Például, ha az ételsor szerint „Konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70-80 fokon hosszú ideig tartó sütés szerepeljen. Figyelve, hogy a rendelkezésre álló idő alatt elkészíthető legyen az étel.) A kalkuláció, a technológiai leírás legyen pontos és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, az élelmiszerbiztonsági kockázataira, továbbá azok kezelésére. A kiírás betartásának pontossága, kötelező elem szereplése.

Első fordulóban összes elérhető: 40 pont

RÉGIÓS ELŐDÖNTŐ 2019. szeptember 1 - november 30.

A régiós elődöntőben – melyre szeptembertől november végéig hétfői napokon kerül sor – a csapatoknak a nevezés szerinti ételeket kell elkészíteni 5 adagban, a saját maguk által biztosított alapanyagokból.

Mentor:

Előre jelzett igény szerint a felkészüléséhez a szakmai támogató szervezetek közreműködésével mentori segítséget kaphatnak a versenyzők.

Elvárások:

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

Amennyiben a csapat szeretne pácolni, füstölni, vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti. Az ételek legyenek közétkéztetési körülmények között is jól tálalhatóak. 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 közétkéztetésben kivitelezhetőség, nyersanyagár, tálalás, íz és további érzékszervi



Közétkeztetési
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

megfelelés. A régiókban zajló elődöntőkön a legtöbb pontot elért csapat régiós győztessé válik. Országos döntőbe azonban az összes elődöntő összesített eredményei alapján a legjobb 12 csapat kerül.

Az értékelés szempontjai a régiós elődöntők során

Szakszerű elkészítés: 0 – 10 pont

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.

Tisztaság: 0 – 15 pont

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

Íz, harmónia: 0 – 25 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.

Tálalás/ Felszolgálat: 0 – 10 pont

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

Második fordulóban összesen elérhető: 60 pont.

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

ORSZÁGOS DÖNTŐ 2020. február, Sirha, Budapest

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

A nyilvános, közönség előtt zajló versenyre a 2020-es SIRHA Vendéglátó Szakkiállításra kerül sor. 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 videófilmeket is.

A felkészülés során a versenyzők az egyes ételeket legalább egy alkalommal a fogyasztók számára lefőzik, és annak tálalásáról készült fotót a szervezőknek a verseny előtt legalább 8 nappal megküldik. Kérésre, előzetes egyeztetés alapján a fotót a szervezők is elkészítik. Ez a fotó bekerül a versenyről készülő kiadványba.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 10 adag.

A véglegesített és megküldött verseny dokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyag tisztítatlanul és nyersen áll rendelkezésre, előfőzésre, előpárolásra nincs mód. A főbb, meghatározó alapanyagokat a szervezők biztosítják. Az alapanyagok biztosítását a szervezők a módosított nevezés beadásakor egyeztetik a versenyzőkkel.

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



A verseny menete és az értékelés szempontjai

A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé kitálalására az országos döntőben is 3 óra áll rendelkezésre. Értékelési 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 hétköznapi tálalási és versenytálalási fotói szerepelnek.

Az értékelés szempontjai a döntőben

Az országos döntőben az előző két fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik, mivel lehetőség van a döntő előtt a nevezések pontosítására. Ételt cserélni azonban nem lehet!

Összetétel: 0 – 10 pont

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 hordozza magában.

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett az 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, „nagyamáink” ételeinek ízéhez is köthető. Értékelhető az eredeti ételrecept megküldése.

A kiírt nyersanyagérték pontos betartása: 0 – 10 pont

A nyersanyag értékének számításához 2019. nyári beszerzési számla és kalkuláció bemutatása szükséges, amit a tálalási fotóval egyidejűleg kell megküldeni a szervezőknek.

Nevezés pontossága, szakmaisága, kötelező elemek alkalmazása: 0 – 10 pont

Közétkéztetésben 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. (Például, ha az ételsor szerint „Konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70-80 fokon hosszú ideig tartó sütés szerepeljen. Figyelve, hogy a rendelkezésre álló idő alatt elkészíthető legyen az étel.) A kalkuláció, a technológiai leírás legyen pontos és térjen ki a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, az élelmiszerbiztonsági kockázataira, továbbá azok kezelésére. A kiírás betartásának pontossága, kötelező elem szereplése.

Szakszerű elkészítés: 0 – 10 pont

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.



Közétketési
szakácsverseny

2019 - 2020



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

Tisztaság: 0 – 15 pont

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

Íz, harmónia: 0 – 25 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.

Tálalás/ Felszolgálás: 0 – 10 pont

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

A döntőben elérhető maximális pontszám: 100 pont



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
1.	Deutsche Schule, Budapest	Marosán József Somodi Máté Gombos Zalán Csomasz Gábor	Irányító Chef Segítő Tartalék	Afrikai harcsatekeres, szezám-mángold, és céklalevéllel, savanyított zöldségekkel, és hideg hollandi mártással	Sertés szűz pirított túrós-csuszával, lecsókrémleves, és marinált zöldségekkel	Mascarpone és mákosguba revolúció
2.	Witch Kitchen, Táplánszentkereszt	Domonkos Eleonóra Török Beatrix Oláh Lászlóné Dobos Éva	Irányító Chef Segítő Tartalék	Lecsókrémleves véreshurkával	Bazsalikomos-mézes sült csirkecomb, paradicsomos rizs körettel	Citromos piskóta kakukkfűves-körtés túrókrémleves
3.	Vásárhelyi diák étkeztetők, Hódmezővásárhely	Varga Ádám Verók András Horváth Norbert Berta Krisztián	Irányító Chef Segítő Tartalék	Tökrémleves zsályával, és cukkinivel	Lecsós sertés szűzermék konfitált újbúrgonyával	Mézkúp
4.	Szalki csapat, Szalkszentmárton	Vizi Zsuzsanna Béki Anna Hósné Tassi Tünde	Irányító Chef Segítő	Kapros-citromos zöldbableves tejföllel, sajtos petrezselymes vajjal galuskával	Cukkinibe töltött lecsó, afrikai harcsával, hajdinás kölesropogóssal, és zöldbüszeres fokhagyma mártással	Mézes csokoládés zabkeksz málna habbal, mentás csokoládé öntettel
5.	„Fő az egészség”, Kompolt	Ács Veronika Csató Zsolt Szabó Ilona Tófalvi Nicoletta	Irányító Chef Segítő Tartalék	Zöldborsókrémleves pirított bacon kockával	Csirkemáj szalvétagombóc lecsóval	Barackos-étsokoládés muffin
6.	"Olajág idősök otthona, Budapest XV.	Szekeresné Soltész Beatrix Karakas Sándor Hunyadi Jolán Szabó Ildikó	Irányító Chef Segítő Tartalék	Lecsóleves tojástekercsel	Zöldbüszeres göngyölt csirkecomb, ratatouille, ahogy mi szeretjük	Rántott tejbegríz mentás-lime-os epersalátával



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
7.	Óvodai kukták, Nagykanizsa	Helyes Zsuzsanna Berke Zoltánné Tátrai Zsófia Vajda Edina	Irányító Chef Segítő Tartalék	Sóskakrémleves sajtos ku- koricagaluskával	Zalai dödöllébe bújtatott csirkepaprikás lecsósózsz- szal, grillezett kápiapapri- kában	Tápióka pohárkrém, szedre, mézes, ribizkés gyümölcsöntettel
8.	RC Team, Budapest XXII.	Vigné Sági Katalin Erdő Anikó Julianna Horváth Anikó Klaudia	Irányító Chef Segítő	Zöldborsókrémleves kecs- kesajttal	Töltött csirkemell supre- me, kolbászos morzsával, cukkini lecsóval, szalonnás zöldbabbal, és dödöllével	Körtetorta törökmézzel, és eperrel
9.	Círmos kalács, Budapest IV.	Ruis (Szabó) Zsuzsanna Károlyi Dávid Bodor Andrea Kató Melinda	Irányító Chef Segítő Tartalék	Karamellizált körtés, son- kás, diós zöldsaláta	Baconba göngyölt sertés szűzpecsenye, gombás le- csóval, és kapros cukkinivel	Reform brownie, citrusos vaníliamártással és málna- tükörrel
10.	Petőfi reménységei, Kaposvár	Hetényiné Faluhelyi Veronika Besenyeiné Németh Andrea Lászlóné Szászi Veronika Takácsné Katalin Nikoletta	Irányító Chef Segítő Tartalék	Tejszínes sárgadinnye-krém- leves színes nyárssal	Szalonnában sült harcsa lecsóágyon, juhtúrós galus- kával	Tejbegríz habeper variáci- ókkal
11.	Hevesi gyöngyszemei, Nagykanizsa	Zalánné Horváth Éva Szedferi Lilla Gombos Péter	Irányító Chef Segítő	Cukkinikrémleves pirított tökmaggal	Harcsafilé lecsóágyon, Zalai prószával	Epres-málnás gyümölcsva- rázs zabkeksszel
12.	Nyugatmagyarországi Zrt., Győr	"Sáriné Dombi Csilla Hosszú István Hársfa Erik Burján András"	Irányító Chef Segítő Tartalék	Parajos karfiolkrémleves sajtos chips-el	Lecsós csirkemell kuszkus- szal	Mentás túrógombóc, mé- zes eperrel és joghurttal



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
13.	Benedek Elek óvoda, Eger	Bimbó Márk Boros Sándor Ivánkoviics László Simon Gábor	Irányító Chef Segítő Tartalék	Hideg lecsó puliszkával	Májával sült jércemell, szomolyai cseresznyemártással, juhtúrós ganicával és meleg fokhagymás uborkával	Kölesmálé epertükrön
14.	Hungast Bakony Gaszt, Veszprém	Egri Zsolt Simon András Bajkai Ádám Telek Mónika	Irányító Chef Segítő Tartalék	Forró lecsókrémleves, paprikás zöldségtekerccsel, lestyános sajtkrémmel és magvas ropogóssal	Kacsamell sárgacéklával töltve, kelkáposztás-szilvás házi nudlival és peccsenyelé- vel	Mandulás-zabpelyhes tor- tácska kapros tejföl mousses- szal, fehér csokoládéval és édesköményes-mézes cukkinisalátával
15.	Bárándi Lefőzlek, Báránd	Rácz-Nagy Róbert Bene Péter Nyilas László Szőkéné Duleba Anita Mónika	Irányító Chef Segítő Tartalék	Tejszínes póréhagymaleves trikolor bruskettával	Tanyasi jérce mellébe töltött lecsós csirkeragu, paprikás mártással, zöldséges galus- kafelfújttal	Mézes eperrel töltött túrógombóc, kókuszkön- tösben, vaníliatóban
16.	GasztVital Miskolc, Miskolc	Pozsáné Budai Julianna Nagyné Gazda Ildikó Vety Károlyné Zsuzsanna Demény Melinda	Irányító Chef Segítő Tartalék	Lecsós harcsafilé, tejszínes burgonyával	Csirkecombvagdalt, meleg töksalátával, savanytott zöldségekkel, batáta püré- vel, és kuszkusz ropogóssal	Csokoládés piskóta megy- gyel
17.	GasztVital Budapest, Budapest XVIII.	Herédi Péter Zsolt Pákozdi Norbert Ambrus Géza Krausz András	Irányító Chef Segítő Tartalék	Sertés rillette alma chutney- vel, és házi sós kaláccsal	Csirkemell Budapest módra kacsamájjal, zöldborsópüré- vel, főtt újburgonyával	Rákóczi túrós újragondolva
18.	Melódin K&H, Budapest IX.	Pis Mátyás Harkai Bence Zele Zoltán Füssi-Dankó Enikő	Irányító Chef Segítő Tartalék	Paszternákrémleves ropo- gós bruschettával és mari- nált zöldségekkel	Grillezett afrikai harcsa, ár- pagyöngy rizottóval, karfiol ropogóssal és lecsókrémmel	Kapros-túrós szelet 2019



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
19.	Melódin Róbert, Budapest XIII.	Makai György Vizeli Zsolt Dúcz Bálint Füssi-Dankó Enikő	Irányító Chef Segítő Tartalék	Borsókrémleves zabpelyhes túrógombóccal és ropogós mentával	"Harcaderék rácosan", lecsómártással és zöldség- spagettivel	Mézes-krémes inspiráció
20.	Príma Csapat, Kazincbarcika	Varga Viktor Galler István Sike Attila	Irányító Chef Segítő	Lecsó kukoricalepénnyel	Mézben párolt sertés- fa, nyári kölessalátával és karfiolpürével	Búzacsíramalé, tejszínes málnahabbal
21.	Zrínyi harcosai, Kaposvár	Sutáné Galambos Anita Molnár Gábor Vargha Zoltán Takács Ottóné	Irányító Chef Segítő Tartalék	Nyári tökkremleves friss kaporral	Rácos harcsafilé újragon- dolva	Mákos guba
22.	La Fiesta, Budapest III.	Nagy Péter Kegyess Péter Hegyközi János Jagoschitz Gábor	Irányító Chef Segítő Tartalék	Eper gazpacho, füstölt libamelles toast	Jércerolád lecsóhab, haj- dinarizottó, petrezselyem krusta	Málnával töltött paradi- csom
23.	Zrínyi konyha, Budapest XVII.	Romsics-Fodor Éva Deák Attila Kurucz László Rákosi Cintia	Irányító Chef Segítő Tartalék	Zellerkrémleves bacon chips-szel	Harcsafilé lecsóágyon bul- gurral	Túrófánk mézes erdei gyümölcs öntettel
24.	Kiskunfélegyháza polg. hivatal központi konyha, Kiskunfélegyháza	Szekeres Bernadett Berényi Zsolt Gyimesi Anett Bibókné Káldi Éva	Irányító Chef Segítő Tartalék	Jérceraguleves	Jércemell lecsós, gombás raguval, petrezselymes újburgonya	Cseresznyés, meggyes lepény



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
25.	Future FM, Budapest XI.	Germann-Gulyás Eszter Bognár Miklós Bednár Szabolcs	Irányító Chef Segítő	Hideg lecsóleves, sült szalonnával	Grillezett kacsacombfilé, májjas-zöldséges hajdinával	Hamis túrókrémrel töltött mézes-almás palacsinta, bazsalikomos málnamár- tással
26.	Hungast Pécs, Pécs	Bornemissza F.né Vass Katalin Berényi Máté Lovay Gergely Szabó László	Irányító Chef Segítő Tartalék	Mozaikos tilápia terrine, zöldalma két textúrában, zellerpüré, dió	Pirított csirkecomb, tarho- nya, bazsalikomos "lecsó", édesburgonyapüré, párolt sárgarépa, jus	Túrós kajszibarack mousse, mazsolakrém, fehér cso- koládés namelaka, francia piskóta
27.	Eurest Rácalmás, Rácalmás	Jónás Norbert Fábián Erika Grabecz Zsófia	Irányító Chef Segítő	Vegán gulyásleves édesbur- gonya tatárral	Fűszeres sült csirke, nyári céklatektúrákkal, marinált zöldalmával	Cukorborsós tápiókapu- ding, mézes rebarbara chutney-val, pirított mag- vakkal
28.	Kalász Angyalai, Vác	Jónás Norbert Fábián Erika Grabecz Zsófia	Irányító Chef Segítő	Rozmaringos újbургonyale- ves, kolbász chips-szel	Kapros tojásos, csirkete- keres, lecsómártás, grillezett puliszkával	Tarkedli, mézes gyümölcs- csel, ehető virággal, és mentával
29.	Hungast Budapest, Budapest	Jenei Tamás Ölvedi Csaba Nagy Géza Bócs József	Irányító Chef Segítő Tartalék	Hideg zöldségkrémleves füstölt marhanyelvtekeres	Nyúlmájjal töltött csir- kemell, roppanós lecsó, lecsómártás, kelkáposztás tarhonyarizottó	Lisztmentes mákpiskóta, fehér csokoládés mascarpone- krém, mézes meggyhab
30.	Eurest Szeged, Szeged	Sütő Csaba Lampert Attila Berki József Kicska Ferenc	Irányító Chef Segítő Tartalék	Sült lecsó velouté	Sertés szűzermék, cukkinis tökfőzeléssel, és sült kuko- rica prószával	Túrógombóc Rákóczi ihletéssel



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
31.	Bölcsis Konyhatündérek, Eger	Szabó Ágnes Lukács István Csikós Karolin Rácz Ágostonné	Irányító Chef Segítő Tartalék	Friss lecsó bébi zöldségek- ből, fűszervajas magvas piritósan	Kolbász hússal töltött cukkini hordók kukoricape- helyben, tempurás édesbur- gonya, kapros joghurt	Mézes-mákos guba, mas- carpone krémmel, forró meggy-karamellel
32.	Balassa Team, Szekszárd	Demjén-Elekes Beáta Tamásné Jóföldi Mária Berg Andor Farnek István	Irányító Chef Segítő Tartalék	Mézes-málnás céklakrémle- ves rétestallérral	Parajos fantáziával töltött szüzérme, lecsóval, vajas petrezselymes újbургonyá- val és jázminrizszel	Eperrel töltött túrógom- bóc, erdei gyümölcsvelő- vel, diós grillázssal
33.	Prizma 38, Budapest XIV.	Popper Gabriella Nagy Balázs Samu Zsuzsanna Nyikes-Horváth Vivien	Irányító Chef Segítő Tartalék	Grillezett almaleves, zöld kardamommal, csirkemáj- habbal töltött tésztaival és törökmézzel	Mángolddal göngyölt gyöngy- tyúkmell, vadas gerslirizot- tóval	Cseresznyés pite lecsó- krémmel
34.	Prizma 44, Békéscsaba	Lugosi Richárd Szabó Béla Lendvai Zoltán Gyurcsányi Dániel	Irányító Chef Segítő Tartalék	Fogastekercs aszalt paradi- csommal, kaporral, már- ványos lecsó köntösben, vajkaralábé krémmel	Csiréggel bújtatott csirke- comb, könnyű paraj- krémmel, almás törökbúza körettel, répa salátával	Házi sajtorta epervelővel
35.	Dream Team Gunaras, Dombóvár	Képli Kornél Juhász Zoltán Horváth Gábor	Irányító Chef Segítő	Angolszalonnába rejtett máj	Sertés szűz csáky módra, vajon sült petruskás galus- kával	Eperke krisztuskapcája, zöldcitrom habbal
36.	Eurest Győr, Győr	Gulyás Károly Balázs Attila Bakos Ágnes Orsós Viktória	Irányító Chef Segítő Tartalék	Hűvös paradicsomleves zellerrel, sárgadinnyével	Izsóppal fűszerezett király- pecsenye, kápiakrémmel, sült túróval	Nyári ringlószilvás nem- gombóc



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
37.	Káli gyermekekért, Kál	Bimbó Márk Fejes Sándorné Gábri Gáborné Csapó Zsoltné	Irányító Chef Segítő Tartalék	Tejszínes vaddisznó hús- gombóclevés	Afrikai harcsa lecsóval töltve, magvas ágyon	Bögrés-almás sütemény áfonya öntettel
38.	Harapós kacsák, Hatvan	Nagy Krisztián Csordás Richárd Nagy Ildikó Deszk Gábor	Irányító Chef Segítő Tartalék	Pikáns csirkeraguleves	Paprikás húsgolyók, pa- radicsomos póréhagyma mártással, petrezselymes bulgurral	Bazsalikomós-körtés-mé- zes-epres pohárkrém
39.	Zalai Ízörzők, Nagykanizsa	Kondriczné Németh Zita Vadász Zsuzsanna Németh Marcell Kiskapusi Krisztina	Irányító Chef Segítő Tartalék	Zellerkrémleves brokkolis tésztagyűrűvel	Színes csirkecombfilé, sütve, magyaros zöldségme- télttel, burgonyaprószával	Körtés-meggyes tortácska, céklás meggyzósszal, céklás habcsókkal