



Közétketési
szakácsverseny
2017-2018

Közétketési szakácsverseny

2017-2018

„Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak!”

A „Közétkeztetési Szakácsverseny 2017-2018” célja többek között a hagyományos ízek, ételek modernizálása, az étkezési kultúra fejlesztése, valamint az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése.

ÁLTALÁNOS INFORMÁCIÓK

Szervezők:

- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH)
- Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV)

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

Feladat: Tradicionális ízeket képviselő ételek elkészítése, a modern gasztronómia jegyében. Cél a hagyományos ízek, évszakhoz kötődő szokások megőrzése mellett, az ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez igazítása, az étkezési kultúra fejlesztése, az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése.

A versenyre 2 fős csapatok (1 fő szakács, és 1 fő segítője) jelentkezhetnek. Étkeztető cégenként, konyhánként több csapat is nevezhetett. A nevezés ingyenes.

Versenymenü: 3 fogásos, felnőtt étkezőknek szánt ételsor, mely

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

A menühez kötelezően felhasználandó alapanyagok, azaz a „**kötelező alapanyagkosár**” tartalma:

- Csirke, vagy afrikai harcsa
- Friss paraj és/vagy spárga
- Szezonális gyümölcs és/vagy zöldség
- Rizs vagy tészta.

A versenymenü elkészítéséhez a kötelező „alapanyag kosár” mind a 4 sorából kellett legalább egy-egy alapanyagot választani.

A kötelező alapanyagokon kívül bármely további élelmiszer felhasználható, előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása, de megengedett a különböző fokban előkészített alapanyagok használata (pl. rizs: lehet puffasztott, barna, rizsliszt stb.) is.

Az ételsor elkészítéséhez az összes felhasznált alapanyag beszerzési értéke nem haladhatta meg az egy étkezőre jutó nettó 450 Ft-ot.

A verseny támogatói:

- Földművelésügyi Minisztérium
- Emberi Erőforrások Minisztériuma
- Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ),
- Magyar Vendéglátók Ipartestülete, (MVI)
- Magyar Bocuse d’Or Akadémia,
- Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA)
- Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, (MDOSZ)
- Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI)
- Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, (ÉLOSZ)
- Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ)
- Metró Gasztroakadémia

A VERSENY MENETE

A háromfordulós verseny menete:

- Első forduló: SELEJTEZŐ,
- Második forduló: RÉGIÓS ELŐDÖNTŐK öt régióban,
- Harmadik forduló: ORSZÁGOS DÖNTŐ Budapesten (2018. február)

SELEJTEZŐ 2017.

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

Elvárások:

- A nevezési lap mellé csatolt dokumentumokon kell bemutatni a versenyre nevezett ételsort, csatolva a pontos technológiai leírást, az 1 étkezőre (adagra) számított nyersanyag kalkulációt, a tálalási javaslatot és a kitalált 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.
- Amennyiben tradicionális étellel neveznek, az ételek eredeti, tradicionális receptjét is be kell küldeni, mely plusz ponttal jár. Az eredeti recepthez képest emeljék ki az új ételkészítési leírásában mindazt, ami a mai kor elvárásai szerinti változtatás (pl. alapanyag, konyhatechnológia, tálalás, stb.).

A zsűri értékelt a tradicionális ételek mai kor igényeinek megfelelő újszerűségét, a nevező csapat kreativitását. Újszerűnek számított az is, ha a menüsor egy-egy összetevője volt tradicionális, és azt párosították modern ételekkel, technológiával.

Az értékelés szempontjai a selejtezőben

Összetétel: 0 – 10 pont

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

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Mennyiben felel meg a kor elvárásainak, mennyi az ötlet az ételben. Alapanyagok felhasználásának ötletessége. Újszerű, kreatív összeállítások, elgondolások.

A kiírt nyersanyagérték pontos betartása: 0 – 10 pont

Nevezés pontossága: 0 – 10 pont

Az ételek megnevezése, fedje-e az alkalmazott technológiát és felhasznált alapanyagokat.

(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.

Első fordulóban összes elérhető: 40 pont

Összesen **52 csapat** jelentkezett a versenyre, valamennyien bejutottak az elődöntő szakaszba.

RÉGIÓS ELŐDÖNTŐ 2017.

A régiós elődöntőkben 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 támogatók 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.

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

Az elkészített ételeket szakmai és civil zsűri bírálja, melynek során szempont a nevezés és a kivitelezés egyezősége (technológia, kalkuláció, elkészítési idő, tálalás, és érzékszervi 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 – 10 pont

Munka közbeni higiénia, nyersanyag felhasználás

Íz, harmónia: 0 – 20 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága

Tálalás/ Felszolgálás: 0 – 20 pont

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

Második fordulóban összesen elérhető: 60 pont.

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

A régiós döntők helyszínei:

- Sárvár
- Pécs
- Szarvas
- Miskolc
- Budapest

ORSZÁGOS DÖNTŐ 2018. február, Sirha, Budapest

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

Az elődöntőn szerzett tapasztalatok alapján a csapatoknak az országos döntő előtt lehetősége lesz a menüsor elkészítési és tálalási módján módosítani, a felkészüléshez további mentor segítségét igénybe venni (a szakmai támogatók segítségével).

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. 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 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

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

Újszerűség, kreativitás: 0 – 10 pont

Mennyiben felel meg a kor elvárásainak, mennyi az ötlet az ételben. Alapanyagok felhasználásának ötletessége. Újszerű, kreatív összeállítások, elgondolások.

A kiírt nyersanyagérték pontos betartása: 0 – 10 pont

Nevezés pontossága: 0 – 10 pont

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.

Szakszerű elkészítés: 0 – 10 pont

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően

Tisztaság: 0 – 10 pont

Munka közbeni higiénia, nyersanyag felhasználás

Íz, harmónia: 0 – 20 pont

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett íz világa

Tálalás/ Felszolgálat: 0 – 20 pont

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

A döntőben elérhető maximális pontszám: 100 pont

AZ ELŐDÖNTŐKBEN RÉSZTVEVŐ CSAPATOK

Sárvár 2017. június 24.	Pécs 2017. szeptember 16.	Szarvas 2017. szeptember 16.	Miskolc 2017. szeptember 30.	Budapest 2017. október 6.	Budapest 2017. október 7. délelőtt	Budapest 2017. október 7. délután	Budapest 2017. október 8.
Gagarin Team; Keszthely	Eurest Pécs csapat; Pécs	Lelei Boys, Maroslele	Egri Leánykák; Eger	Nikola Tesla csapata; Budapest VII. kerület	Eurest Budapest csapat; Törökbálint	VITAL Team; Budapest X. kerület	Füles Maci; Balatonlelle
Napraforgó, Szombathely	Hungast Szekszárd; Szekszárd	Lefözlek, Püspökladány	Dobó Katica Bölcsi; Eger	Canteenfood II. csapat; Budapest IX. kerület	Magyar Honvédség Katonaszakács csapata; Budapest XIV. kerület	Formabontók; Budapest III. és XI. kerület	Zalagast Kft; Dunaújváros
Pápoci Konyhások, Pápac	Buzsák Térségi Konyha; Buzsák	Aranykezüek, Mezőhegyes	Egri Bölcsisekért; Eger	Canteenfood I. csapat; Budapest XIV. kerület	Földváry konyha; Vác	P.Dussmann-Bosch Hatvan; Hatvan	Szalki csapat; Szalkszentmárton
Eurest Győr csapat, Győr	Hungast Pécs csapata; Pécs	Junior 44, Békéscsaba	TIK Tündérkert Óvoda konyhája; Tiszaújváros	Junior 92. üzem; Budapest VI. kerület	PQS; Biatorbágy	Made with love; Pécel	PD Samsung; Jászfényszaru
Konyhabrigantik, Keszthely	Klebi csapata, Kaposvár	Szentesi friss legénykék, Szentes	Hernád Óvoda és Egységes Óvoda- Bölcsőde Napközi Konyha; Bócs	Junior 87- es csapata; Budapest XXI. kerület	Kukta-Bukta; Sülysáp	Borbála; Tatabánya	Halasi csapat; Kiskunhalas
	Horizont; Szigetvár	KÖSZI, Berettyóújfalu	Diétás primások; Kazincbarcika	RC Team; Budapest XXII. kerület		Gyermekmenza Kft. Budapesti Csapata (Hungast); Budapest III. kerület	
	Petőfi Szakácsai; Kaposvár	Csabakonyha 1. csapat, Békéscsaba	Recski Központi konyha; Recsk				
		Csabakonyha 2. csapat, Békéscsaba	Reménysugár; Debrecen				

DÖNTŐBE JUTOTT CSAPATOK

S.sz.	Csapatnév	Versenyzők	Előétel	Főétel	Desszert	Pontszám
1.	Hungast Pécs csapata, Pécs	Berényi Máté és Minkó Péter	Harcsa tatár salátával, marinált eperrel, zabropogóssal	Gyömbéres sült csirkeszárny töltött burgonyatallérokka, pirított mediterrán zöldségekkel	Ropogós habtölcser, zelleres fehérchokoládé mousse-szal	92
2.	Zalagast Kft., Dunaújváros	Pulai Józsefné és Vinis Krisztiánné	Balzsamecetes zöldsaláta diós pestóval, sült paprikás afrikai harcsa tekerccsel, rákshirommal	Dunapentelei joghurtos csirkemell, parajos knédliel, vajas céklával, zellerpürével	Kókuszos fehér csokis-pasztelnákos rizskehely, szamóca öntettel	91
3.	Eurest Budapest csapata, Törökbálint	Horváth György és Maros András	Selymes csicsókaleves, zöldség tatárral	Spenótos harcsa savanyított zöldségekkel	Eper krémes, spárgával	89
4.	Eurest Győr csapat, Győr	Balázs Attila és Szabó Béla	Melegen pácolt harcsa zöldborsó majonézzel	Tanyasi csirkecomb répákkal	Karalábékrémes tésztaípok, eperrel	88
5.	VITAL Team, Budapest X. kerület	Ölvedi Csaba és Juhász Ádám	Parajos haltekercs, pórés burgonyapürével	Csirkemell "óvári", rizsgombóccal, zöldséges rétesel, reteksalátával	Somlói szelet eperrel	88
6.	Formabontók csapata, Budapest III. és XI. kerület	Gagyai Sándor és Bartáné Giák Andrea	Parajjal rakott harcsa újdonsült Gundel salátával, medvehagymás pálcikával	Zsályás csirkemell finomfőzelék textúrákkal	Vargabéles eperrel, rebarbarával, kicsit másképpen	87
7.	RC Team, Budapest XII. kerület	Erdős Anikó Julianna és Vénig Edina	Göcseji gombaleves medvehagymás galuskával	Sárgarépával és pfefferonival töltött csirkemell filé, tejszínes parajmártás, jázmin rizs	Granola (sült müzli) eperöntettel	86
8.	Gyermekmenza Kft. Budapesti csapata (Hungast), Budapest III. kerület	Lovay Gergely és Bornemissza Ferencné	Marinált harcsafilé, gránátalmás, pirított magvas rizstésztával, roppanós zöldspárga javával	Márton madarának nyakába töltött zsenge zöldségekkel kevert csirkecomb, esztelneki nagymamám dödölléjével, vajas-tárkonyos, zsenge petrezselymes zöldborsópürével	Zabpárnán sült gyömbéres-fahéjas alma, mentahabbal, citrusos eperrel és sós karamellel	85
9.	Hungast Szekszárd, Szekszárd	Bócs József és Erlich Zsolt	Hideg joghurtos uborkaleves, afrikai harcsa faszírttal és tészta ropogóssal	Töltött jércemell rösztli köntösben, tavaszi zöldekkel és kéksajt mártással	Eper variáció, mandula morzsával, piztácia pestoval	85
10.	Füles Maci, Balatonlelle	Tölgyesi Ferencné és Kertes Noémi	Spenótkrémmel töltött tojás	Túróval, medvehagymával töltött csirkecomb tejfölös kabátban, sárgarépás kölessel és mentás zöldborsópürével	Gyümölcsös rizsfelfúj	84
11.	Eurest Pécs csapat, Pécs	Szabó Balázs és Varga János	Harcasonka vinegretes rügysaláta, szalonna morzsával	Csirkemell dijoni mustáros almával töltve, gyökér zöldségekkel	Dobostorta inspiráció eperrel	83
12.	Junior 87-es csapat, Budapest, XXI. kerület	Szépe János és Horváth Vivien	Paraj muffin joghurtos tojáskrémmel, málnaecetes friss salátával, pirított magvakkal	Medvehagymával és sajtkrémmel töltött csirkemell diókéregben, sült sárgarépamártással, spárgás burgonyahabbal, trikolor paprikaraguval, zeller chipsszel	Darahab eper és bodza zselével	83