



## **„OKÉS”**

### ***Országos KözÉtkéztetői Szakácsverseny***

**2014**

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) támogatásával az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND), a Közétkéztetők, és Élelmészévezetők Országos Szövetségével (KÖZSZÖV) 2014-ben immár negyedik alkalommal hirdeti meg az **OKÉS közétkéztetési szakácsversenyt**.

### **A verseny témája:**

#### **Téli ünnepváró ételek a modern gasztronómia jegyében**

A versenyben részt vehet bármely közétkéztetést végző főzőkonyha, 2 fős csapat/csapatok (1 fő szakács, és 1 fő segítő) nevezésével. (Cégenként több csapat is nevezhet.)

#### **A nevezést a mellékelt nevezési lapon kell**

**2014. szeptember 15-ig**

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalhoz

- ajánlott levélben (1024. Budapest, Keleti Károly utca 24.) 2 példányban,
- vagy elektronikusan (etbi@nebih.gov.hu) címre megküldeni.

## **A verseny kétfordulós.**

Első fordulóban, - amely a megküldött nevezési lapok és dokumentumok értékelése - nevezési díj nincs.

A második fordulóban a nevezési díj csapatonként 10.000 Ft melyet a második forduló, azaz a verseny döntője előtt kell megfizetni. A második fordulóban a tovább jutott versenyzőknek a nevezés szerinti ételeket el kell készíteni.

## **A versenyre A vagy B kategóriában lehet nevezni.**

A kategória: Napi 3 fogásos menü

B kategória: Rendezvény 3 fogásos menü

### **Első forduló ismertetése:**

Az első forduló mindkét kategóriában a megküldött nevezések értékeléséből áll. A versenykiíráshoz mellékelt nevezési lap mellé csatolt dokumentumokon kell bemutatni a versenyre nevezett ételsort (A vagy B) 15 felnőtt adagról, a kalkulációval együtt, csatolva a pontos technológiai leírást, a tálalási javaslatot, lehetőség szerint a kitálalt ételről készült fotóval.

Az ételek megnevezése nem vezetheti félre a fogyasztót, ugyanakkor legyen egyszerű, érthető, adjon információt a jellemző összetevőkről és ételkészítési eljárásokról.

Az ételkészítési és tálalási leírások térjenek ki az egyes ételek kapcsán fontos élelmiszerbiztonsági szabályokra, utasításokra is.

## **A Kategória**

### **Napi 3 fogásos menü**

Feladat, hogy tervezzenek meg, a második fordulóban pedig készítsenek el egy hétköznapi, ugyanakkor téli ünnepváró menüt 3 fogásból, a mellékelt alapanyag kosárban szereplő élelmiszerek felhasználásával.

A 3 fogás az alábbiakból álljon:

**Előétel vagy leves (hideg vagy meleg)**

**Főétel, két féle körettel, és mártással**

**Desszert**

Az alapanyag kosár minden alapanyag csoportjából legalább egy élelmiszer felhasználása kötelező. Ezen túlmenően az alapanyagok tetszés szerint megválaszthatók.

Amennyiben húsmentes ételsort készítenek, a „húsos” alapanyag csoport helyett valamelyik másik alapanyag csoportból eggyel több alapanyagot használjanak fel.

A 3 fogásos menühez felhasznált alapanyagok beszerzési értéke –napi áron kalkulálva- összesen nem haladhatja meg a nettó 420 Ft-ot.

**A mennyiségeket egy felnőtt étkező számára kell kalkulálni, és a kalkulációban meg kell jelölni a késztermék mennyiségét (összes súly, vagy térfogat).**

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

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

**A kategória „Alapanyag kosár”**

**Húsok:**

Hazai tenyésztésű afrikai harcsafilé  
Hazai tenyésztésű csirke bármely része  
Hazai tenyésztésű sertés bármely része

**Zöldségek:**

Sütőtök, cukkíni, kápia paprika, savanyú káposzta, cékla,  
paszternák, csicsóka, különféle növények csírái

**Gyümölcs:**

szilva, alma, körte, birsalma, naspolya, gesztenye, dió

**Gabonák:**

Köles, zabpehely, árpagyöngy, hajdina, vörös lencse,

**B Kategória**  
**Rendezvény 3 fogásos menü**

Feladat, hogy tervezzenek meg, a második fordulóban pedig készítsenek el egy 3 fogásos rendezvényi menüt, téli ünnepváró ételekből, a mellékelt alapanyag kosárban szereplő élelmiszerek felhasználásával.

A 3 fogás az alábbiakból álljon

**Előétel vagy leves (hideg vagy meleg)**

**Főétel, két féle körettel, és mártással**

**Desszert**

Az alapanyag kosár minden alapanyag csoportjából legalább egy élelmiszer felhasználása kötelező. Ezen túlmenően az alapanyagok tetszés szerint megválaszthatók.

Amennyiben húsmentes ételsort készítenek, a „húsos” alapanyag csoport helyett valamelyik másik alapanyag csoportból eggyel több alapanyagot használjanak fel.

A 3 fogásos rendezvényi menühöz felhasznált alapanyagok beszerzési értéke – napi áron kalkulálva- összesen nem haladhatja meg a nettó 520 Ft-ot.

**A mennyiségeket egy felnőtt étkező számára kell kalkulálni, és a kalkulációban meg kell jelölni a késztermék mennyiségét (összes súly, vagy térfogat).**

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

### **B kategória „alapanyag kosár”**

#### **Húsok:**

Hazai tenyésztésű Afrikai harcsafilé  
Hazai tenyésztésű csirke bármely része  
Hazai tenyésztésű sertés bármely része  
Hazai vadak (vaddisznó, fácán )

#### **Zöldségek:**

Sütőtök, cukkíni, kápia paprika, savanyú káposzta, cékla,  
paszternák, csicsóka, különféle növények csírái

#### **Gyümölcs:**

szilva, alma, körte, birsalma, naspolya, gesztenye, dió

#### **Gabonák:**

Köles, zabpehely, árpagyöngy, hajdina, vörös lencse,

## **Második forduló ismertetése**

Az első fordulóból továbbjutott csapatoknak a második fordulóban a későbbiekben megjelölt helyszínen, (előre láthatóan november végén) el kell készíteni 15 adagot az első fordulóban ismertettek, kalkuláció szerint és azt ki is kell tálalni 3 óra alatt (A vagy B):

- 2-2 adagot a kóstoló zsűri részére ( szakmai és civil zsűri)
- 1 adagot a fotózásra
- 1 adagot laboratóriumi elemzésre (analitikai vizsgálatra kerül)
- 9 adagból pedig kóstolót kell adagolni az érdeklődő vendégek részére.

### **A második forduló lebonyolítása:**

A visszaigazolásban jelzett időpontig a csapatoknak meg kell érkezni, és hoznia kell a következő felszerelését:

- Munkaruha (egy a munkához, és egy díszruha a díjátadáshoz)
- Saját kézi eszközök (pl.kés, húsvilla stb. szükség szerint)
- Speciális anyagok (a zsűri előzetes engedélyével bevihető anyagok)
- Egészségügyi kiskönyv.

Minden más eszköz, vagy alapanyag külön engedéllyel vihető be. Az eszközök, anyagok átvétele után a csapatok elfoglalják főzőállásaikat. A helyszínen előkészítve minden csapat megkapja a receptjében szereplő alapanyagokat.

Valamennyi alapanyag nyersen áll rendelkezésre, előfőzésre, előpárolásra nincs mód. Ha valaki szeretne pácolni, füstölni, vagy más hő behatással nem járó technológiát alkalmazni, azt előre egyeztetett módon megteheti.

15 perc áll rendelkezésre az alapanyagok átnézésére, illetve az eszközök (tűzhely, gép stb.) kipróbálására.

A konyhai zsűri jelzésére megkezdhetik a főzést. Ettől a perctől számítva áll 3 óra rendelkezésre, az ételek elkészítésére.

A harmadik óra végére kell kitálalni az 2-2 adag ételt a kóstoló zsűrik részére.

Az ételek bemutatása után kerül kitálalásra a fotózandó, illetve a laboratóriumba küldendő étel.

A fennmaradó 9 adagot melegen tartó edényekből kell kiszolgálni a jelenlévő vendégeknek, kisebb, kóstoló adagokban, melyet a tálaló zsűri ellenőriz. A verseny akkor ér véget, ha az ételek elfogytak, és a munkafelület tisztán átadásra kerül, a konyhai zsűrinek.



## Zsűri munkájának bemutatása

### Konyhai zsűri:

Ellenőrzi a behozni kívánt alapanyagokat.

A konyha folyamatokat figyeli, és pontozza (szakszerű technológia, higiénia)

A tálalásra szánt ételek hőmérsékletét felügyeli.

Nyersanyag felhasználást, hulladékot figyeli.

### Kóstoló zsűri:

- A kitálalt ételeket kóstolja
- Tálalás pontossága, szakszerűsége, látványa
- Íz, illat, harmónia

### Tálaló zsűri:

- Tálalásra előkészített ételek látványa
- Előkészített étel mennyisége
- Tálalás közbeni munkavégzés

**A két forduló együttes eredménye adja a végeredményt.**

## Az értékelés szempontjai

### Első forduló

#### 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, fedí-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**

## **Második forduló, döntő**

**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

**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

**Második fordulóban összesen elérhető: 60 pont**

**Maximálisan elérhető pontszám a két fordulóban összesen: 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 tárgy jutalmak mellett 2014 évben díjak az alábbiak:

OKÉS 2014. Bajnok Csapata A és B kategóriában

OKÉS 2014. II. helyezett Csapata A és B kategóriában

OKÉS 2014. III helyezett Csapata A és B kategóriában

OKÉS 2014. NÉBIH különdíj A és B kategóriában

OKÉS 2014. A KÖZSZÖV különdíja A és B kategóriában

OKÉS 2014. Közönségdíj A és B kategóriában

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.