

KÖSZ 2023-2024



nébih



## VERSENYKIÍRÁS



Közétkéztetési  
szakácsverseny

## KÖSZ 2023-2024

A Közétkéztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) közös szervezésben meghirdeti a **IX. Közétkéztetési Szakácsversenyt,**

a **KÖSZ 2023-2024**-et  
a közétkéztetésben dolgozók részére,  
a Magyar Természetvédők Szövetsége (MTVSZ) támogatásával  
a  
**FENNTARTHATÓ KÖZÉTKÉZTETÉS**  
jegyében.

**Mottóink változatlanul:**

„Az út a cél!” „Itt mindenki nyertes!”

2023.február

**A verseny fővédnökei:**

dr. Nagy István, agrárminiszter,  
dr. Oravecz Márton, a Nébih elnöke.

**A verseny szakmai védnökei:**

Hamvas Zoltán, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia elnöke,  
Zoltai Anna, a KÖZSZÖV elnöke, az Élelmiszer-higiénikus Társaság alelnöke.

**A verseny szakmai vezetője:**

Némedi József, a KÖZSZÖV alelnöke, a MNGSZ közétkeztetési szekció vezetője.

**A versenyt szakmailag támogató szervezetek:**

Magyar Bocuse d'Or Akadémia,  
Élelmiszer-higiénikus Társaság (ÉHT),  
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége (MDOSZ),  
Magyar Vendéglátók Ipartestülete (MVI),  
Pannon Gasztronómiai Akadémia (PGA),  
Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI),  
Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ).

**A verseny fő támogatói:**



**SIRH/+**  
**BUDAPEST**

Coninvest  
konyhatechnológia



**A verseny média támogatója:**





Közétkéztetési  
szakácsverseny

### A verseny céljai:

- A közétkéztetés népszerűsítése
- A fenntartható közétkéztetés támogatása
- Iránymutatás a közétkéztetés fejlődéséhez, fejlesztéséhez
- A heti egy húsmentes nap kampány megismertetése
- Régi, mellőzött alapanyagok és receptek népszerűsítése
- Kipróbált közétkéztetési receptek közzététele
- Az étkezési kultúra fejlesztése
- A hazai friss alapanyagok felhasználásának bemutatása
- A versenyre nevezők szakmai továbbképzése és fejlesztése
- A közétkéztetésben dolgozók csapatmunkájának bemutatása
- A csapatmunka fejlesztése
- A közétkéztetés minőségének javítása, fejlesztése

*A versenyhez sikeres felkészülést kívánunk!*

Budapest, 2023. február

**Zoltai Anna** sk.  
elnök  
**KÖZSZÖV**

**Krivács András** sk.  
elnök  
**MNGSZ**

**Dr. Oravecz Márton** sk  
elnök  
**Nébih**

## Részletes versenykiírás

### Tartalom

A verseny témája .....	5
A versenyfeladat.....	5
Jelentkezés, jelentkezési határidő.....	5
A szakácsverseny hivatalos levelezési címe .....	5
A 3 fordulós verseny menete: .....	5
A versenymenü elkészítésére rendelkezésre álló idő .....	6
Országos döntő 2024. március 5-6.....	6
Az ételekkel szemben támasztott követelmény.....	7
Csapatok .....	7
A csapattagok munkamegosztása .....	7
Csapattagok felkészülése .....	7
Felhasználható alapanyagok .....	8
Tiltott alapanyagok.....	8
Nem használható élelmiszer-alapanyagok.....	8
Kötelező alapanyagok.....	8
További alapanyagok.....	8
Nyersanyag költség.....	8
Zsúri .....	8
Díjak.....	9
Záradék.....	9
Kapcsolat .....	9
Mellékletek.....	10
Értékelés a selejtezőben.....	10
Értékelés az elődöntőben.....	10
Értékelés az országos döntőben.....	11
Nevezési lap.....	12

**A verseny témája:** Fenntartható közétkeztetés – húsmentes menü

**A versenyfeladat:**

3 fogásos (előétel, főétel, desszert), húsmentes, felnőtt ebéd elkészítése, kötelező alapanyagokkal, 4 óra alatt, nettó 850 Ft/ fő nyersanyagértékben.

**Jelentkezés, jelentkezési határidő:**

Két határidő van:

1. A jelentkezési (nevezési) szándék jelzése és a
2. A nevezés beküldési határideje.

**A jelentkezési (nevezési) szándék 2023. március 30-ig** a megadott e-mail címre küldendő ( [szakacsversenys@kozszov.hu](mailto:szakacsversenys@kozszov.hu) ).

Az e-mailben megküldött nevezési szándékban a csapat azonosító adatait kell megadni (csapatnév, háttérrel biztosító főzőkonyha neve, címe, e-mail-címe, a csapatot irányító versenyző neve, telefon és e-mail elérhetősége).

További információkat későbbiekben, a nevezésben kell majd megadni.

A szervezők a nevezési szándékot jelzőkkel felveszik a kapcsolatot, biztosítják számukra a nevezéshez szükséges formanyomtatványokat, a kitöltéshez szükséges instrukciókat, és kérésre további segítséget adnak a nevezések elkészítéséhez.

**A nevezés ingyenes, de támogató, vagy háttér közétkeztető főzőkonyhához kötött.**

Az ételsor felnőttek részére készül, de mellékelni kell egy leírást arról, hogy a gyermekélelmezésben milyen formában és technológiával lehet elkészíteni a versenymenüt.

A nevezésben jelölni kell a versenyre való felkészülésben részt vevő szakmai mentort, szakmai segítőt.

Amennyiben a határidőre megküldött nevezési dokumentáció megfelel a tartalmi és formai követelményeknek, a nevezés elfogadásáról, valamint az októberi elődöntőbe jutásról értesítést kap a csapat.

Szabálytalan nevezés esetén a csapat kizárásra kerül.

**A nevezés beküldési határideje: 2023. május 30.**

**A szakacsversenys hivatalos levelezési címe:** [szakacsversenys@kozszov.hu](mailto:szakacsversenys@kozszov.hu)

**A 3 fordulós verseny menete:**

sorszám	forduló	helyszín	időpont
1.	Selejtező	Nevezés pontosságának (dokumentum) bírálata	2023. június 1-15.
2.	Elődöntők	Budaörs, METRO Gasztroakadémia	2023. október- november
3.	Döntő	Hungexpo, SIRHA Budapest 2024 kiállítás részeként	2024. március 5-6. (2 napos)

A beérkezett nevezések bírálata után a szervezők **2023. június 15-ig** értesítik a csapatokat a selejtező eredményéről, illetve a továbbjutott csapatokat tájékoztatják az elődöntő időpontjáról és helyszínéről.

Az elődöntőben az ételek elkészítéséhez – a nevezés szerinti – alapanyagokat a szervezők a csapatok számára kimérve biztosítják. A rendelkezésre álló eszközökkel ezekből az alapanyagokból kell a 3 fogásos, felnőtt menüt elkészíteni, 10 adagban.

#### **A versenymenü elkészítésére rendelkezésre álló idő:**

4 óra, mely magában foglalja a tálalási időt is. A verseny előtti bepakolás, felkészülés nem tartozik a versenyidőbe.

Az összesített pontozás alapján az elődöntőkből az első 8 csapat kerül az országos döntőbe.

#### **Országos döntő 2024. március 5-6.**

2024. januárban sajtónyilvános rendezvényen kerülnek kisorsolásra a döntős rajtidőpontok.

A döntő a Nemzetközi Élelmiszeripari és HoReCa Szakkiállítás, Sirha, Budapest 2024 keretében, nyilvánosan, közönség előtt 2 napon át kerül megrendezésre, melynek részleteiről a versenyzők időben tájékoztatást kapnak.

A verseny helyszínén a versennyel párhuzamosan szakmai továbbképző konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva a nézők, érdeklődők számára 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 videofilmeket is.

**Figyelem! Az országos döntőben az eddigi versenyektől eltér a tálalás! Ezúttal ugyanis a közönség is kóstolhat.**

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 30 adag. Ebből **tálcás tálalással 15 adagot** kell a zsűrinek, valamint fotózásra kitálalni, **a megmaradt mennyiséget pedig kóstolásra, eldobható, környezetbarát, lebomló eszközökkel kell kiszolgálni a nézők körében.**

**A közönség kiszolgálásához szükséges idő a 4 órás versenyidő felett áll rendelkezésre, a konyhai zsűri azonban ezt a tálalást is bírálja!**

**Az ehhez szükséges eszközöket és segítséget, szükséges engedélyeket a szervezők biztosítják.**

A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyagot a – nevezés szerinti – mennyiségben a szervezők biztosítják.

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, valamint az ételek hétköznapi tálalási és versenytálalási fotói is szerepelnek majd.

Az országos döntő eredményének kihirdetése 2024. március 6-án délután lesz.

**Az érdeklődés függvényében közönségdíj átadására is sor kerül.**

### Az ételekkel szemben támasztott követelmény:

Az ételek a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartásával, 4 óra alatt, egy átlagosan felszerelt étkeztető főzőkonyhán, hétköznapi körülmények között, akár többszáz fogyasztó részére is elkészíthetők legyenek.

Az ételek legyenek közétkeztetési 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 és a kivitelezés egyezősége: technológia, újszerűség, kalkuláció, elkészítési idő, a közétkeztetésben kivitelezhetőség, tálalás, íz és további érzékszervi megfelelés.

A konyhai munkát szakmai zsűri felügyeli és értékeli.

### Csapatok:

**A versenyen az a 4 fős csapat indulhat, amelynek az összetétele az alábbi:**

Csapattagok	képesítés - gyakorlat
1 fő irányító	élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetés irányítói gyakorlat
1 fő szakács	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetési főző gyakorlat
2 fő segítő	kötöttség nincs

### Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek.

Esetükben a nevezéshez mellékelni kell egy olyan közétkeztető főzőkonyha írásos támogatását, amelynek Nébih Minőségvezérelt Közétkeztetés Program keretében zajló minősítése legalább 80 %-os.

A versenyidőszakban a csapat tagjainak cseréjét a verseny előtt legalább 14 nappal indokolással, írásban kell jelezni a szervezők felé.

Versenyzőcsere esetén is kötelező a fenti képesítési, gyakorlati követelményeknek való megfelelés.

### A csapattagok munkamegosztása:

Az elődöntőben és a döntőben az ételkészítést a szakács és segítői végzik, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy a versenyből való 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 is használhat. Munkája nem lehet a szükségeset meghaladóan figyelemelterelő, és nem zavarhatja a versenytársakat, nem vonhatja el a figyelmet. Irányító tevékenységét a konyhai zsűri figyeli és a konyhai összmunkában értékeli.

### Csapattagok felkészülése:

A csapatok felkészülését mentorok segíthetik, őket a szervezők kérésre a támogató szakmai szervezetek segítségével biztosítják.

A felkészülés saját mentorral is lehetséges.

A mentorok segítségét már a nevezés fázisban is érdemes igénybe venni.

### Felhasználható alapanyagok:

#### Tiltott alapanyagok:

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

#### Nem használható élelmiszer-alapanyagok:

Nem használható fel állatok izomzata, csontja, zsírszöve, vér, azaz hús, húskészítmény, hal, halhús készítmény, állati zsiradék - **kivétel a vaj.**

#### Kötelező alapanyagok:

Az alábbi kötelezőként megnevezett valamennyi alapanyagot be kell építeni a 3 fogásos menübe.

megnevezés	mennyiségi egység	nettó ár Ft
Mélyalmos tyúktojás 'M'	db	79,22
Rögös túró félzsíros	kg	1381,58
Cékla tisztítatlan	kg	276,25
Alma friss Jonathan	kg	285,15

A kötelező alapanyagok a nevezési kalkulációban „beárazásra kerültek”. A kalkulációt ezeknek az áraknak a figyelembevételével kell elkészíteni.

A nevezési szándék jelzése után a szervezők elküldik a csapatoknak az egységes kalkuláció elkészítéséhez szükséges **nyersanyag kiszabat ívet.**

#### További alapanyagok:

A kötelezően megnevezett alapanyagokon kívül – a tiltott lista betartásával – felhasználhatóak tetszés szerint további, elsősorban hazai alapanyagok úgy, hogy összesítés után a 3 fogásos menü 1 főre eső nyersanyagára nem haladhatja meg a nettó 850 Ft-ot.

Az alapanyagok származását a zsűri külön ellenőrzi, és pontozza.

Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

#### Nyersanyag költség:

a 3 fogásos menü 1 főre (felnőtt) eső nyersanyag költsége **nettó 850 Ft.**

#### Zsűri:

A versenyt szervező és támogató szakmai szervezetek, intézmények által delegált rangos, népszerű és elismert szakemberek alkotják a konyhai és kóstolózsűrit.



**Rajtuk kívül a zsűribe a versenyző csapatok is delegálnak egy-egy képviselőt, aki a saját csapatát nem értékelheti.**

**Díjak:**

A szervezők és a támogatók számos értékes díjat, továbbá különdíjat is átadnak az elődöntőben, valamint az országos döntőben egyaránt.

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

Az országos döntő eredményének kihirdetése 2024. március 6-án délután lesz.

**Az érdeklődés függvényében kiadásra kerül közönségdíj is.**

**Záradék:**

A versenyre nevező csapatok a receptjeik felett önmaguk rendelkeznek.

A nevezés megküldésével egyidejűleg hozzájárulnak ahhoz, hogy a szervezők az ételek leírását, fotóját, a versenyzők bemutatását, a verseny elődöntőjét és döntőjét követően térítésmentesen közzé tegyék.

**Kapcsolat:**

A versennyel kapcsolatos kérdésekkel az alábbi elérhetőségeken fordulhatnak a a szervezőkhöz:

**Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Szövetsége nevében:**

Zoltai Anna telefon: +36/30-499-18-05,

e-mail: [zoltai.anna@kozszov.hu](mailto:zoltai.anna@kozszov.hu)

**Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség nevében:**

Némedi József telefon: +36/30-459-65-70,

e-mail: [nemedi.jozsf@kozszov.hu](mailto:nemedi.jozsf@kozszov.hu)

**Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal nevében:**

Tóth Dávid

e-mail: [tothda@nebih.gov.hu](mailto:tothda@nebih.gov.hu)

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

## Mellékletek

**Értékelés a selejtezőben:**

A nevezési dokumentum tartalmi és formai megfelelőségét vizsgálják a szervezők.

A kiírás pontos betartása alapkövetelmény.

**Értékelés az elődöntőben:**

Szempont	Pontszám
<b>Összetétel:</b> Hazai, szezonálisan friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballasztanyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai helyi szokásokat és ízeket is magában hordozza.	0 – 10 pont
<b>Újszerűség, kreativitás:</b> Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások és tálalások mellett, az ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhetőek legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán.	0 – 10 pont
<b>Nevezés pontossága, szakmaisága:</b> 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 a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére.	0 – 10 pont
<b>Szakszerű elkészítés:</b> Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.	0 – 10 pont
<b>Tisztaság:</b> Higiéniai követelmények betartása a munka során (személy, környezet, élelmiszer, technológia), takarékos, elkerülhető pazarlás.	0 – 20 pont
<b>Íz, harmónia</b> Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.	0 – 30 pont
<b>Tálalás/ kiszolgálás:</b> Korrekt fogyasztói tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető.	0 – 10 pont

**Elődöntőben elérhető: 100 pont.**

Az elődöntőben elért pontszámok alapján az első 8 csapat jut a döntőbe.

**Értékelés az országos döntőben:**

Az elődöntőkön szerzett pontok alapján a legjobb 8 csapat kerül az országos döntőbe.

Az országos döntőben az előző fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik.

2023. január 5-ig van lehetőség a nevezések pontosítására, változtatására.

A nevezések formai megfelelése továbbra is követelmény.

Szempont	Pontszám
<p><b>Összetétel:</b> Hazai, szezonálisan tél végi friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menü biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballasztanyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai helyi szokásokat és ízeket is magában hordozza.</p>	0 – 10 pont
<p><b>Újszerűség, kreativitás:</b> 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 a hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagyamáink” ételeinek ízéhez is köthető. Értékelhető az eredeti ételrecept megküldése.</p>	0 – 10 pont
<p><b>Nevezés pontossága, szakmaisága, kötelező elem alkalmazása:</b> 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 a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére, valamint a gyermekélelmezésben való felhasználására.</p>	0 – 10 pont
<p><b>Szakszerű elkészítés:</b> Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.</p>	0 – 10 pont
<p><b>Tisztaság:</b> Higiéniai követelmények betartása a munka során (személy, környezet, élelmiszer, technológia), takarékos, elkerülhető pazarlás.</p>	0 – 20 pont
<p><b>Íz, harmónia:</b> Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett ízvilága, a hagyomány és újszerűség megjelenése.</p>	0 – 30 pont
<p><b>Tálalás/kiszolgálás:</b> Korrekt fogyasztói tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető. Közönségnek kóstoló kitalálása a 4 órán túli időben.</p>	0 - 10 pont

**Az országos döntőben összesen elérhető: 100 pont.**

## 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-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.	szakács neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
		3.	segítő neve	
			beosztása	

			telefonszáma	
		4.	segítő neve	
			beosztása	
			telefonszáma	
8.	A menüsor megnevezése	Előétel / leves		
		Főétel		
		Desszert		

\* amennyiben megnevezhető

A nevezéshez mellékelte dokumentumok felsorolása:	
1.	főzőkonyha támogató nyilatkozata.
2.	1 felnőtt adagra kalkulált beszerzési nettó nyersanyagköltség-számítás (megadott excel formában!)
3.	Az előétel receptje és a készítés leírása.
4.	A főétel receptje és a készítés leírása.
5.	A desszert receptje és a készítés leírása.
6.	Az irányító képesítési igazolása.
7.	A szakács képesítési igazolása.
8.	

KÖSZ 2023-2024

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: ....., 2023.

aláírás