



## „OKÉS”

*Országos KözÉtkeztetői Szakácsverseny*

**2013**

Az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), és a KÖZSZÖV közreműködésével a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásában tevékenykedő élelmiszeripari vállalkozások részére

### **Országos Közétkeztetői Szakácsversenyt hirdet.**

A versenyben részt vehet a közétkeztetésben részt vevő valamennyi egység, mérettől és létszámtól függetlenül. Kétfős csapatok nevezését várjuk, cégenként több csapat is nevezhet.

A verseny két fordulóban kerül lebonyolításra.

Nevezési díj: 10.000.- forint melyet a második fordulóba bejutott versenyzőknek kell a versenyt megelőzően fizetni.

Az **első fordulóban** el kell készíteni a nevezést, azaz meg kell tervezni az ételeket, a kalkulációval együtt, a pontos technológiai leírást és a tálalási javaslatot. Ezt kell elküldeni a zsűri részére, lehetőség szerint fényképpel is kiegészítve. A zsűri értékeli a nevezések pontosságát, és gondosságát.

A beérkezési határidő: **November 13.**

A verseny témája: **Őszváró ételek a modern gasztronómia jegyében.**

A **második forduló** kapcsán a bejutott versenyzőket személyesen fogjuk kiértékelni a döntő lebonyolításának a helyszínéről és a pontos dátumáról. A helyszínen el kell készíteni 10 adag menüt az első forduló kalkulációjában szereplő nyersanyagokból és azt ki is kell tálalni.

A két forduló együttes eredménye adja a végeredményt.

Az ételek elkészítésére a versenyzőknek három óra áll a rendelkezésükre. Ha ettől el kívánnak térni (pl.: pácolás) a zsűri külön engedélyével és ellenőrzése alatt lehet csak.

### **I. forduló: nevezések elkészítése.**

Kialakításra került egy bevásárló kosár, melynek tartalma hazai termelőktől beszerzett, hazai alapanyagokat soroltat fel.

- A kosárban található alapanyagok felhasználásával meg kell tervezni egy háromfogásos menüt.
- A menüsört egy felnőtt, étkező számára kell megtervezni.
- A menü összes nyersanyag értéke nem haladhatja meg a nettó 420- Ft-ot.
- Valamennyi alapanyag csoportból legalább egy alapanyagot használni kell, a kosár anyagainak árát a melléklet tartalmazza, azzal kell számolni.

- Ha valaki vegetáriánus ételsort szeretne készíteni azt is lehet. Ebben az esetben az adott az állati eredetű élelmiszer-alapanyagot elhagyhatja, és valamely más ételcsoportból kell helyette 2 alapanyagot használnia.

Minél több alapanyag felhasználását javasoljuk, tehát cél minél több alkotó felhasználása a kosárból.

***A menünek tartalmaznia kell:***

- **Előétel vagy leves (hideg vagy meleg)**
- **Főétel, két féle körettel, és mártással**
- **Desszert.**

A kosár tartalma meghatározó alapanyag kell, hogy legyen, nem lehet csak kiegészítő. Természetesen használhatóak egyéb alapanyagok is, ugyanakkor figyelni kell, hogy azok ne kerüljenek előtérbe a fő alapanyag terhére.

***A nevezés tartalmi követelményei***

- az induló vállalkozás és csapat neve,
- az indulók neve, beosztása (25 évnél idősebb séf és 30 év alatti segítő versenyzők jelentkezését várjuk, természetesen az életkor és a beosztás nem feltétele az indulásnak),
- az ételsor pontos megnevezése, összetevők pontos megnevezése, mennyisége (a kötelezően előírt nyersanyagokat tartalmaznia kell),
- pontos árkalkuláció,
- pontos technológiai leírás, amely tartalmazza az alapanyagok előkészítését, az elkészítésnél a hő behatás módját, és idejét is,
- tálalási elképzelés

**Jó tanács**

Az ételek megnevezésénél ügyelni kell a fogyasztó korrekt tájékoztatására, a vonatkozó élelmiszer jelölési előírások betartására (Pl. az étel megnevezése gyakran a technológiát is jelenti. A pirított nem lehet párolt, és fordítva, a tejfölös nem lehet frissföllel készült, a diós nem lehet dejes, stb.)

**A nevezést és a recepteket az ÉTREND Magyar Konyhafőnökök Egyesületéhez kell eljuttatni levélben, vagy e-mailben** [levelezési cím: 1054 Budapest, Alkotmány utca 9-11., e-mail: info@etrendegyesulet.hu. Másolatot küldjenek a vefo@nebih.gov.hu és stiller.tamas@gmail.com címre is.

**A nevezés beérkezésének határideje: 2013. november 13.**

**A rákövetkező héten a második fordulóra jutott versenyzőket kiértékeljük. A második forduló november 23-án kerül lebonyolításra.**

**Az értékelés szempontjai:**

**Összetétel:**

Kiegyensúlyozott táplálkozás, megfelelő arányban tartalmaz vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben harmonikus, célszerű, legyen könnyen elkészíthető, akár 300adagban is, és megvalósítható a mindennapokban.

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, fedi-e a technológiát.

(pl.: ha „konfitált csirkemell” készül, akkor a technológiában is 70-80 °C-on 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

**Összes elérhető pont: 40**

**II. II. forduló: döntő**

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.

*A menüből 10 adagot kell elkészíteni:*

1 adag a zsűri részére kerül tálalásra

1 adag fotózásra kerül

8 adag a helyszíne kitálalásra kerül

**Az értékelés szempontjai:**

**Szakszerű elkészítés:**

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

0 – 10 pont

**Tisztaság:**

Személyi higiénia, munka közbeni higiénia a nyersanyag előkészítés és kezelés, ételkészítés, készentartás és tálalás során.

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 tálalásnak pontossága, tisztasága, a készentartás (hőmérséklet)

0 – 20 pont

A zsűri folyamatos jelenlétével biztosítja a verseny tisztaságát és az elkészítés szakszerűségét is folyamatosan pontozza.

**Összes elérhető pont: 60 pont**

**Maximálisan elérhető összes pontszám: 100 pont**

**A NÉBIH külön értékeli a versenybe nevezett csapatok munkáját és különdíjban részesíti a hazai termékek felhasználását leginkább előtérbe helyező, az élelmiszerbiztonsági kockázatokat figyelembe vevő, a biztonságos**

ételkészítéshez, a lehetséges veszélyek elkerülésére a **Vendéglátás Jó Higiéniái Gyakorlata Útmutatóban** foglaltakat leginkább figyelembe vevő csapatot.