



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



Általános információk

A „Közétkéztetési Szakácsverseny (KÖSZ) 2021-2022” célja többek között a hagyományos ízek, ételek modernizálása, az étkezési kultúra fejlesztése, valamint az évszakokhoz és szokásokhoz kötődő ételek megismertetése.

Szervezők:

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

A KÖSZ 2021-2022 verseny témája: Farsangi ételek a hagyomány és a megújulás jegyében

Feladat: Valamely magyar tájegység hagyományos farsangi ételsorának elkészítése. Felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd megtervezése és tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 650 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 nevezhetnek, 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	

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



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

Általános információk

az irányító szóbeli szakmai támogatást, iránymutatást adhat csapattársainak, a zsűri által meghatározott helyről, miközben jegyzeteket, feljegyzéseket és órát használhat. Munkája nem lehet a szükséges mértéket meghaladóan 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.

Alkalmi, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek. Esetükben be kellett 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: fánk (nem csak desszert stílusban elkészíthető)

Kötelező alapanyag:sütőtök

Meglepetés (az elődöntők után nyilvánosságra hozott) alapanyag: hazai termelői akácméz

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. Része lehet egy ételnek, de önállóan is szerepelhet. Kreatív, egyedi megoldások az értékelésnél pontokat hoznak.

A kötelező alapanyagon kívül (a tiltás betartásával) további bármely, elsősorban hazai élelmiszer felhasználható. Az alapanyagok származását a zsűri külön ellenőrzi és pontozza. Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

Az ételsor elkészítéséhez az összes felhasznált alapanyag nettó beszerzési értéke nem haladhatja meg az egy étkezőre jutó nettó 650 Ft-ot. Erről a beszerzési dokumentumokat az elődöntőben és a döntőben is be kell mutatni.

Előkészületek, alkalmazott technológia

Az ételkkel szemben támasztott követelmény, hogy a vonatkozó élelmiszerbiztonsági szabályok betartásával, 3 óra alatt, egy átlagosan felszerelt közétkéztető főzőkonyhán, hétköznapi körülmények között, akár több száz fogyasztó részére is elkészíthetők és kitalálhatók legyenek. Amennyiben a csapat szeretne pácolni, füstölni vagy más előkészítő technológiát alkalmazni, azt a szervezőkkel előre egyeztetett módon megteheti.



Közétkeztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

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, a KÖZSZÖV elnöke, 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),
- a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ),
- az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI),
- 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,
- Ambrus György,
- Bernáth József,
- Harmath Csaba,
- Végh Tamás,
- Némedi József,
- Horváth Szilveszter,
- Sztana Ferenc,
- Sándor Dénes,
- Zoltai Anna és még sok kiváló szakteknitely.



Közétkeztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

Konyhai és kóstoló zsűri tagjai

Konyhai zsűri:

- Tóth Dávid
- Nagy Krisztián
- Stiller Tamás
- Péter Tamás

Kóstoló zsűri:

- Ambrus György
- Ferenczi István
- Jakabfy Dávid
- Hartmann Gabriella
- Horváthné Wind Bernadett
- Mihálydy Kinga
- Rózsás Anikó
- Szatmári János
- Vigné Sági Katalin
- Bernáth József
- Fehér György
- Horváth Szilveszter
- Patay Zsolt
- Riczu Tünde
- Sztana Ferenc
- Végh Tamás

IV. Közétkeztetési Szakácsverseny Konferencia

Helyszín: Hungexpo, „A” pavilon, konferenciaterem

Időpont: 11:15 - 14:00

Téma: Mikrobiológiai kockázatok a közétkeztetésben

Vezető előadó: Dr. Sréterné Dr. Lancz Zsuzsanna laboratóriumvezető, Nébih



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

A háromfordulós verseny menete:

- Első forduló: SELEJTEZŐ (2021. május),
- Második forduló: ELŐDÖNTŐ (2021 október),
- Harmadik forduló: ORSZÁGOS DÖNTŐ (2022 március 23., SIRHA kiállítás)

SELEJTEZŐ 2021. május

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

A versenyre 28, 4 fős csapat nevezett az ország különböző pontjairól.

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 kitálalt 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.).
- Az ételsort felnőttek részére készülni, de mellékelni kell egy leírást, hogy a gyermekélelmiszerben milyen formában és technológiával lehet elkészíteni a versenymenüt.
- A nevezésben jelölni kell, ha a versenyre felkészüléshez szakmai mentort, szakmai segítőt igényelnek a szervezőktől.

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.

Selejtezőben összesen elérhető: 40 pont



Közétkéztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

ELŐDÖNTŐK 2021 október

Az elődöntő során a csapatoknak a nevezés szerinti ételeket kellett elkészíteni 5 adagban, a saját maguk által biztosított alapanyagokból.

Az értékelés szempontjai az elődöntő 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), takarékoság, 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 fogyasztói tájékoztatás, pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkéztetésben is kivitelezhető.

Második fordulóban összesen elérhető: 60 pont.

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

ORSZÁGOS DÖNTŐ 2022. március 23., Sirha, Budapest

Az országos döntőbe a 12 legjobb teljesítményt elért csapat került be, akik a 2021. november 5-én kisorsolt sorrendben mérik össze tudásukat.

Bokszszám	Kezdés	Tálalás	Rajtszám	Csapatnév
1.	7:00	10:00	1.	Hungast Budapest
2.	7:15	10:15	2.	Eatrend Albertirsa
3.	7:30	10:30	3.	Coca-Cola Eurest Dunaharaszti
4.	7:45	10:45	4.	Kanizsai Dorottya Kórház Nagykanizsa
5.	8:00	11:00	5.	Prizma Junior Budapest
6.	8:15	11:15	6.	Hetes Generál Kft. Nyíregyháza
1.	11:00	14:00	7.	Eurest Budapest
2.	11:15	14:15	8.	Prizma Food Biatorbágy
3.	11:30	14:30	9.	Hungast Pécs
4.	11:45	14:45	10.	Vásárhelyi Betyárok Hódmezővásárhely
5.	12:00	15:00	11.	Melódin Team Budapest
6.	12:15	15:15	12.	Eurest Rácalmás



Közétkztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

A verseny menete és az értékelés szempontjai

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 10 adag.

A véglegesített és megküldött versenydokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyagot a csapatoknak kell hozni. Tisztítva lehet, de darabolni a helyszínen kell. A kötelező és a meglepetés alapanyagot a rendezők biztosítják.

A főzésre és az elkészített ételek zsűri elé kitálalására az országos döntőben 3 óra áll rendelkezésre. Ebben az időtartamban van a tálalás ideje is.

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.

A döntőben elérhető maximális pontszám: 100 pont



Közétkeztetési
szakácsverseny

2021 - 2022



nébih

Döntőbe jutott csapatok

S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
1.	Hungast, Budapest	Jenei Tamás Igaz Pál Bajkai Ádám Kiss Kinga	Irányító Chef Segítő Tartalék	Konyakos kacsamáj terrine sós kekszen tálalva, zöldségrelishel, céklakrémmel	Bakonyi sertésszűz	Tökmagos torta sütőtök panna cottával, kapros tejfölkrém- mel, túlivel, citrus zselével
2.	Eatrend, Albertirsa	Sebestyén István Boros Jenő Tárnok Angelika Kis Zoltán	Irányító Chef Segítő Tartalék	Zöldségleves sütőtökös metélttel	Kacsacombbal töltött pulyka- mell, zöldborsópürével, sütőtök- ös burgonya gratinnal	Profiterol vaníliával, málnával és körömvirágos akácmezzel
3.	Coca-Cola Eures, Dunaharaszti	Harkai Bence Lendvai Zoltán Gurbai Balázs Jenei Norbert Ödön	Irányító Chef Segítő Tartalék	„Korhely” burgonyapuding csörögével, füstölt busa húsá- val	Bőrös malaccsászár birsalmalekváros töltött fánkka- l, fehérrepa püré, kelbimbó, marinált sárgarépa	Tökös-mákos „rétes”
4.	KDK, Nagykanizsa	Hári Vera Király Éva Deli Zsuzsanna	Irányító Chef Segítő	Parajkrémleves, kecskesajtos tejfölhabbal töltött képviselő- fánkka	Fermentált kerekrepa petre- zselymes pankómorzsába for- gatott csülökkel, paradicsomos babmártással és sütőtökpürével újrágondolva	Tökmaggal szórt zalai aludt- tes prósa, céklás áfonyavari- ációkkal
5.	Prizma Junior, Budapest	Lugosi Richárd Nagy Balázs Samu Zsuzsanna Viniczai György	Irányító Chef Segítő Tartalék	Korhely leves	Rakott csirkecombfilé, köles „puliszkával” és sütőtökös pitével	Túrófánk gyümölcsökkel
6.	Hetes Generál Kft., Nyíregyháza	Májér András Tatai Pál Pápai Ilona Bagonyi László	Irányító Chef Segítő Tartalék	Birsalmás sütőtökrémleves, tökmagos fánkocskákkal	Begeri nyúlcomb, kapros-juhtúrós kásával, zelleres paprikara- guval, paprikás mártással	Bodzás kefirhab céklás gyümölcsraguval és forgács- fánkka



Közétkeztetési szakácsverseny

2021 - 2022



S.sz.	Csapatnév	Csapattagok	Szerep	Első fogás	Főétel	Desszert
7.	Eurest, Budapest	Fábián Erika Balázs Attila Bartos Péter Kovács Flóra	Irányító Chef Segítő Tartalék	Hideg pisztrángtekerecs, kerti levelekkel és tormás zöldborsópürével	Ropogós göngyölt sült császár sütőtökrémmel, gyökérzöldségekkel és káposztás fánkkal	Aszalt szilvás rétes síp, bogyógyümölcs öntettel és mézes joghurttal
8.	Prizma Food, Biatorbágy	Egri Zsolt Dudok János Szaller Zoltán Dudu Anna	Irányító Chef Segítő Tartalék	Részes csirkeocsonya, fekete retek-körte salátával, céklapürével, tökmag majonéz-zel és savanyú lilakáposzta ropogóssal	Lassan készült sertéskaraj zöldfűszeres morzsával, fűszeres kecskesajttal töltött hajdinafánkkal és párolt zöldségekkel	Órségi sütőtök szelet csokoládé krémmel, vargányás gesztenyés keksszel és fenyőgyűzselével.
9.	Hungast, Pécs	Lovay Gergely Berényi Máté Kostyál Gábor Végh Botond	Irányító Chef Segítő Tartalék	Kacsahússal töltött tavaszi tekerecs, puy lencseragu, zellerpüré, petrezselyemolaj, zöldborsócsíra	Brézelt marhanyak, birsalmás lilakáposzta, birspüré, gránátalma zselé, mustáros burgonyapüré	Minifánk sütőtök-fehércsokoládé panna cotta, sütőtök textúrák, sajtorta
10.	Vásárhelyi Betyárok, Hódmezővásárhely	Verók András Bíró Péter Takács Gergő Gedai Endre	Irányító Chef Segítő Tartalék	Vásárhelyi almás kolbásztekerecs, almapürével, friss salátával, vinaigrette-tel	Ropogós bőrös kacsamell, sütőtök textúrákkal és narancsos peccsenyelével, sütőtökös-mákos nudlival, ropogós hajdinával	Képviselőfánk málnahabbal, fehérchokoládé mousse-szal, csokihomokkal
11.	Melódin Team, Budapest	Füssi-Dankó Enikő Vizeli Zsolt Dúcz Bálint Strbik Beáta	Irányító Chef Segítő Tartalék	Pikáns céklakrémleves zsázzsal, kecskesajttal és csörögével	Kacsamájjal töltött csirkecomb, pirított gombákkal, vaníliás borsópürével, baconos kölesfelfűjttal és zöldségekkel	Mentás joghurthab, gyömbéres sütőtökraguval és fűszeres birsalmával ropogós tésztán
12.	Eurest, Rácalmás	Jónás Norbet Nemes-Tóth Mária Kovács Dániel Király Bence	Irányító Chef Segítő Tartalék	Csicsóka krémleves körtével, mogyoróval, homoktövis gyöngökkel	Kemencés kacsaszárny vöröskáposzta textúrákkal, burgonyakrémmel töltött ördögpirulával	Illatos tökhab máklinzer forgáccsal, erdei bogyós lekvárral