



## **KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY (KÖSZ) 2019-2020**

A Közétkeztetők, és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége (**KÖZSZÖV**)  
a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (**MNGSZ**)  
és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (**NÉBIH**)

**Közétkeztetési Szakácsversenyt (KÖSZ)** hirdet  
a közétkeztetésben dolgozóknak

**Mottóink:**

Ez az a verseny, amelynek csak nyertesei vannak!  
Az út a cél!  
A közétkeztetésen is lehet minőség!

**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 Bocue 'd Or Akadémia elnöke  
Zoltai Anna az Élelmiszer Higiénikusok Társasága alelnöke

**A verseny szakmai támogatói :**

Élelmiszer Higiénikusok Társasága (ÉHT)  
Magyar Bocuse d'Or Akadémia,  
Pannon Gasztronómiai Akadémia  
Magyar Vendéglátók Ipartestülete, (MVI)  
Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége (VIMOSZ)  
Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, (ÉLOSZ)  
Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, (MDOSZ)  
Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége (MSZÉSZ)

**A verseny média támogatója:**

Trade magazin  
Vendéglátás magazin

**A verseny témája:**

**NYÁRI ÉTELEK A HAGYOMÁNY, ÉS A MEGÚJULÁS JEGYÉBEN**

## KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020

### 1.FELADAT:

Tradicionális hazai nyári ízeket képviselő, a közétkeztetésben is elkészíthető, felnőtteknek szánt, komplettált 3 fogásos ebéd megtervezése és tálalása a modern gasztronómia jegyében. Nettó nyersanyagköltség 550 Ft/ adag.

### 2.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 közétkeztetésben dolgozók csapatmunkájának fejlesztése,
- a közétkeztetés népszerűsítése,
- a közétkeztetés minőségének javítása, fejlesztése,
- kipróbált receptek és technológiák közzététele,
- iránymutatás a közétkeztetés fejlődéséhez.

### 3.A VERSENYZŐ CSAPATRÓL:

A versenyben 3 + 1 fős csapatok nevezését várjuk, akik közül, legalább 1 fő 35 év alatti.

A csapat összetétele:

Csapat tagok	Elfogadott képesítés - gyakorlat	Megjegyzés
1 fő irányító	élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés, vagy 5 éves közétkeztetés irányítói gyakorlat	kötelező
1 fő szakács	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkeztetési főző gyakorlat	kötelező
1 fő segítő	képesítési kötöttség nincs	kötelező
1 fő tartalékos	szakács, vagy középfokú vendéglátó-ipari szakképesítés vagy 5 éves közétkeztetési főző gyakorlat, vagy élelmezésvezető, vagy vendéglátó-ipari üzletvezető.	nem kötelező

Az elődöntőben és döntőben az ételkészítést a szakács és segítője végzi, abban az irányító tevékenyen nem vesz részt. Ennek megszegése pontlevonással, vagy versenyből kizárással jár.

A főzés és tálalás során az irányító szóbeli szakmai támogatást, iránymutatást adhat csapattársainak, a zsűri által meghatározott helyről, miközben jegyzeteket, feljegyzéseket, és

## **KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020**

órát használhat. Munkája nem lehet a szükségést meghaladóan figyelem elterelő, és nem zavarhatja a versenytársakat, nem vonhatja el a figyelmet. 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 – 3 fogásos **felnőtt étkezőknek szánt menüjükkel, mely:**

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

**Alkalmilag, a versenyre szerveződött csapatok is nevezhetnek.** Esetükben be kell adni egy olyan közétkeztető 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 lehetőség nincs.

### **4.ALAPANYAGOK**

**Kötelező elem:**

**a friss alapanyagokból készült lecsó (zsiradék, hagyma, paprika, paradicsom)**

**Kötelező alapanyagok:**

**hazai nyári, friss idényzöltség, idénygyümölcs –legalább kettő méz.**

**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. Lehet része egy ételnek, de önállóan is szerepelhet. Kreatív egyedi megoldások az értékelésnél pontokat hoznak.**

A kötelező alapanyagokon kívül a tiltás betartásával további bármely, elsősorban hazai élelmiszer felhasználható. Előnyös a hagyományos alapanyagok kreatív felhasználása.

Az ételsor elkészítéséhez az összes felhasznált alapanyag nettó beszerzési értéke nem haladhatja meg az egy étkezőre jutó nettó 550 Ft-ot.

Erről a nevezéskor kalkulált összeget kell feltüntetni, a régiós döntőn pedig a beszerzési számlát kell bemutatni. Az országos döntőn az évszak eltolódás miatt a 2019 nyári beszerzési dokumentumot kell bemutatni.

**Speciális konyhatechnológiai eszközök használatát előre jelezni kell.**

**(Nem támogatottak a kis kapacitású, elsősorban a vendéglátásban használt, a közétkeztetésben nem jellemző kigépek pl PacoJet, sous vide, mikrohullámú sütő, füstölő, aszaló.)**

## **KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020**

### **5. NEVEZÉS:**

A versenyre jelentkezni a mellékelt és kitöltött nevezési lap NÉBIH-hez, elektronikus úton megküldésével lehet:

**Cím: eki-rendezveny@nebih.gov.hu**

A nevezési lap letölthető a szervezők KÖZSZÖV, MNGSZ és NÉBIH honlapjáról, de kérésre a szervezők is megküldik.

### **5.1. NEVEZÉSI HATÁRIDŐ: 2019. május 23.**

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

A nevező csapatok a receptjeik felett önmaguk rendelkeznek. A nevezés megküldésével egyidejűleg hozzájárulnak ahhoz, hogy a versenyszervezők az ételek leírását és fotóját, a versenyzők ismertetését, a verseny döntőjét követően térítés mentesen terjesszék, vagy közlétegyék.

### **5.2. NEVEZÉSEK PONTOSÍTÁSA, VÁLTOZTATÁSA:**

**Mivel a verseny legfontosabb célja a fejlesztés, a fejlődés, az egyes fordulók között a változtatás, javítás és jobbítás természetes.**

Az eredeti nevezésben szereplő étel megnevezés, vagy az egyes ételek eredeti nevezésben feltüntetett meghatározó alapanyagának megtartásával az elődöntőt megelőző 1 hónappal, az országos döntő előtt 2020 január 10-ig egy alkalommal lehetőség van a nevezésen változtatni.

Ha a változtatás megsérti a versenykiírást, az további pont levonással jár.

## **6. A VERSENY MENETE**

A verseny 3 fordulós:

1. a SELEJTEZŐ, amely 2019. június 25-g lezárul
2. a RÉGIÓS ELŐDÖNTŐ, 2019. 09-11. hónapban
3. az ORSZÁGOS DÖNTŐ. 2020. februárban

### **6.1. SELEJTEZŐ 2019. május 24-június 25-ig.**

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

- 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. (lásd 3. pont) Az ételkészítési és tálalási leírások térjenek ki az egyes ételek elkészítése során fontos élelmiszerbiztonsági szabályokra, utasításokra is.

## KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020

- 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 kerüljön kiemelésre az új ételkészítési leírásában, mindaz, ami a mai kor elvárásai szerinti változtatás (pl. alapanyag, konyhatechnológia, tálalás, stb.).
- Összetett alapanyagok felhasználásakor azok pontos megnevezése és csomagolásukon szereplő összetétel megadandó.
- A nevezésben jelölni kell, ha a versenyre felkészüléshez szakmai mentort, szakmai segítőt igényelnek a szervezőktől.
- A szervezők igény szerint a nevezések elkészítéséhez is segítséget adnak.

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.

A beérkezett pályázatok bírálata után a szervezők **2019.június 25-ig** értesítik a nevezőket az eredményről, a továbbjutott csapatokat tájékoztatják a régiós elődöntő időpontjáról és helyszínéről.

### **6.2.RÉGIÓS ELŐDÖNTŐ 2019. szeptember 1-november 30.**

A régiós **elődöntőben**– melyre szeptembertől november végéig hétfői napokon kerül sor,– 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 támogató szervezetek közreműködésével mentori segítséget kaphatnak a versenyzők.

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.

Az ételek legyenek közétkeztetési körülmények között is jól tálalhatók.

Az elkészített ételeket a szervezők és szakmai támogatók által delegált szakértőkből álló szakmai zsűri bírálja, melynek során szempont a nevezés /módosított nevezés és a kivitelezés egyezősége: technológia, újszerűség, kalkuláció, elkészítési idő, a közétkeztetésben kivitelezhetőség, nyersanyag ár, tálalás, íz, és további érzékszervi megfelelés.

## **KÖZÉTKÉZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020**

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.

### **6.3.ORSZÁGOS DÖNTŐ 2020. február**

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

A verseny a 2020-es SIRHA Vendéglátó Szakkiállítás keretében, nyilvánosan, közönség előtt kerül megrendezésre, melynek részleteiről a versenyzők időben tájékoztatást kapnak. A versennyel párhuzamosan szakmai továbbképző konferenciát is szervezünk, ezzel is támogatva 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 videó filmeket is.

A felkészülés során a versenyzők az egyes ételeket legalább egy alkalommal a fogyasztóik számára lefőzik, és annak tálalásáról készült fotót a szervezőknek a verseny előtt legalább 8 nappal megküldik. Kérésre, előzetes egyeztetés alapján a fotót a szervezők is elkészítik. Ez a fotó bekerül a versenyről készülő kiadványba.

Az országos döntőben lefőzendő mennyiség: 10 adag

A véglegesített és megküldött verseny dokumentáció alapján az országos döntőben valamennyi alapanyag tisztítatlanul és nyersen áll rendelkezésre, előfőzésre, előpárolásra nincs mód. A főbb, meghatározó alapanyagokat a szervezők biztosítják. Az alapanyagok biztosítását a szervezők a módosított nevezés beadásakor egyeztetik a versenyzőkkel.

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 hétköznapi tálalási és verseny tálalási fotói szerepelnek.

### **7. DÍJAK**

Számos, értékes díj, különdíj kerül kiadásra a régiós döntőkben is, és az országos döntőben is, melyeket a szervezők és támogatók adnak ki.

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

## **Az értékelés szempontjai 1.**

### **Selejtező**

#### **Összetétel:**

Hazai, szezonálisan nyári friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menüs biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. Színben, ízben legyen harmonikus, és legyen könnyen emészthető, miközben a hazai helyi szokásokat és ízeket is magában hordozza.

0 – 10 pont

#### **Újszerűség, kreativitás:**

Az alapanyagok felhasználásának ötletessége, az újszerűség, kreatív összeállítások, és tálalások mellett ételek feleljenek meg korunk közétkeztetéssel szemben támasztott követelményeinek, akár több száz adagban lefőzhetőek legyenek egy átlagos közétkeztető főzőkonyhán. A menü legyen újszerű, ugyanakkor hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagyamaink” ételeinek ízéhez is köthető.

0 – 10 pont

#### **A kiírt nyersanyagérték pontos betartása:**

0 – 10 pont

#### **Nevezés pontossága, szakmaisága:**

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,

(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),

A kalkuláció, technológiai leírás legyen pontos, és térjen ki és a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére.

#### **A kiírás betartásának pontossága, kötelező elem szereplése:**

0 – 10 pont

**Selejtezőben összes elérhető: 40 pont**



**Az értékelés szempontjai 2.**

**Régiós elődöntő 2019- szeptember-november**

A selejtezőben kapott pontokhoz a helyszínen elért pontok hozzáadódnak.

**A régiós elődöntő értékelési szempontjai:**

**Szakszerű elkészítés:**

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően  
0 – 10 pont

**Tisztaság:**

Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás  
0 – 15 pont

**Íz,harmónia:**

Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett íz-világa, a hagyomány és újszerűség megjelenése  
0 – 25 pont

**Tálalás/ Felszolgálás:**

Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető .  
0 – 10 pont

**Régiós döntőben elérhető: 60 pont.**

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

### **Az értékelés szempontjai 3.**

#### **Országos döntő 2020. február**

A régiós elődöntőkön szerzett pontok alapján a legjobb 12 csapat került az országos döntőbe.

Az országos döntőben az előző két fordulóban szerzett pontszámok elévülnek, a csapatok teljes értékelése megismétlődik. Lehetőség van a döntő előtt 2020. január 10-ig a nevezések pontosítására, változtatására. (lásd 4. pont)

<p><b>Összetétel:</b> Hazai, szezonálisan nyári friss alapanyagokkal készült 3 fogásos menüs biztosítsa a kiegyensúlyozott táplálkozást, megfelelő arányban tartalmazzon vitaminokat, szénhidrátot, fehérjét, zsírokat, ballaszt anyagokat. 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 hagyományokhoz, szokásokhoz, „nagymamáink” ételeinek ízéhez is köthető. Értékelhető az eredeti ételrecept megküldése.</p>	0 – 10 pont
<p><b>A kiírt nyersanyag érték pontos betartása:</b> A nyersanyag értékének számításához 2019. nyári beszerzési számla és kalkuláció bemutatása szükséges, amit a tálalási fotóval egyidejűleg kell megküldeni a szervezőknek.</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, (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), A kalkuláció, technológiai leírás legyen pontos, és térjen ki és a tálalási javaslatra, valamint az étel kiszállíthatóságára, élelmiszerbiztonsági kockázataira, azok kezelésére.</p>	0 – 10 pont

## KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020

<b>Szakszerű elkészítés:</b> Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően.	0 – 10 pont
<b>Tisztaság:</b> Munka közbeni higiénia (személy, környezet, élelmiszer, technológia) takarékos, elkerülhető pazarlás.	0 – 15 pont
<b>Íz,harmónia:</b> Az ételek íze, az ételsor összhatása, komplett íz-világa, a hagyomány és újszerűség megjelenése.	0 – 25 pont
<b>Tálalás/ Felszolgálás:</b> Korrekt fogyasztó tájékoztatás, időben pontos, ízléses, tiszta tálalás, mesterséges díszítőanyagok nélkül, amely nem időrabló, és a közétkeztetésben is kivitelezhető.	0 – 10 pont

Az országos döntőben összesen elérhető pontszám. 100

## **KÖZÉTKEZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020**

### **Záradék**

A versennyel kapcsolatos kérdésekkel kereshetők a szervezők:

Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Szövetsége nevében:

Zoltai Anna ( tel: 30-499-18-05, e-mail: [zoltai.anna@zolann.hu](mailto:zoltai.anna@zolann.hu))

Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség nevében:

Némedi József (tel: 30-459-65-70, e-mail: [nemedijozsef66@gmail.com](mailto:nemedijozsef66@gmail.com) )

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

A Szakácsversenyen való részvételhez eredményes felkészülést és sok sikert kívánnak a szervezők!

**Budapest, 2019. február**

Rózsás Anikó  
KÖZSZÖV elnöke

Krivács András  
MNGSZ elnöke

dr. Oravecz Márton  
a NÉBIH elnöke

**Melléklet: NEVEZÉSI LAP**

## 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-el 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	

**KÖZÉTKÉZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020**

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

\*Amennyiben megnevezhető

<p>A nevezéshez mellékelt dokumentumok felsorolása          (tradicionális és modern ételek receptje, elkészítési- és tálalási módja,          modern ételek kalkulációja, szakképesítési igazolás, főzőkonyha fotók, egyebek)</p>	
1.	főzőkonyha támogató nyilatkozata
2.	1 adagra kalkulált beszerzési nettó nyersanyagköltség számítás
3.	előétel receptje és leírása
4.	főétel receptje és leírása
5.	desszert receptje és leírása
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

## **KÖZÉTKÉZTETÉSI SZAKÁCSVERSENY 2019-2020**

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 ....., 2019.. .....

.....

aláírás