

Versenykiírás

A Magyar Honvédség Összhaderőnemi Parancsnokság parancsnoka meghirdette a Magyar Honvédség szakácsversenyét. A verseny lebonyolításával kapcsolatos információk az alábbiak:

A verseny ideje: 2009. április 09-én

A verseny helye: Krúdy Gyula Szakközépiskola és Szakiskola (8600 Siófok, Koch Róbert utca 8.)

A verseny fővédnöke: Benkő Tibor altábornagy MH Összhaderőnemi Parancsnokság parancsnok.

A versenyre nevezhet: A Honvédelmi Minisztérium és háttérintézményi, illetve a Magyar Honvédség hivatásos, szerződéses és közalkalmazott szakácsállománya.

Nevezési határidő: 2009. február 20. A nevezéseket telefaxon küldjék meg az MH ÖHP hadtápfőnökségre. (Fax: 02 34 49-77).

Feladat:

Minden résztvevőnek 2 adag előétel és 2 adag főétel elkészítése 100 perc alatt, előre meghatározott nyersanyaglista alapján, valamint a készétel tálalása a zsűri részére a mai kor követelményeinek megfelelően!

Instrukciók:

- Az előre összeállított nyersanyaglistát 2009. február 27. -ig juttatjuk el a nevezett személyek részére. Ebből választhatnak alapanyagokat az általuk elképzelt ételféleségek elkészítéséhez, amely listát 2009. március 11-ig kérünk megküldeni az MH ÖHP HTPF-ség részére.

- A verseny előtt a zsűri részére át kell adni a készítendő étel megnevezését, kalkulációját és technológiai leírását.

- A versenyzők az ételek elkészítését 10 percenként kezdik meg, így biztosítva azt, hogy a zsűri részére a kóstoló adag megfelelő hőmérsékletű legyen! A versenyzőknek így törekedni kell az időben történő tálalásra. Amennyiben a versenyző kicsúszik a rendelkezésre álló időből, abban az esetben az ételét csak a többi versenyzőt követő zsűrizés után tálalhatja, amely pontlevonást von maga után!

- A helyszínen biztosított: főzőhely teljes berendezéssel, különféle általánosan használt konyhai berendezések és segédeszközök.

- A versenyzők az ételek elkészítéséhez szükséges egyedi, speciális felszerelést, edényzetet, eszközt hozhatják magukkal. Kérjük, hogy a saját eszközöket jól látható módon jelöljék meg, hogy azok a helyszín eszközeivel ne keveredjenek!

- A meghatározott nyersanyagokon kívül **TILOS** felhasználni egyéb nyersanyagokat.
- A résztvevőknek a tálaláshoz és a bemutatáshoz egységes teríték kerül biztosításra.

Cél:

A Magyar Honvédség nemzetközi versenyeztetéséhez valamint egy új, korszerű étkeztetési forma bevezetéséhez a szakmailag felkészült kollégák megtalálása.

Zsűri:

Balassa István ezds.
Horváth Tibor ezds.
Pető István

Jenei Gyula
Gyanó János
Gulyás Károly ka.

Gyenes Tamás ka.

MH ÖHP hadtápfőnök
HM FLÜ ATKI ellátási osztályvezető
Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség
(MNGSZ) elnök
MNGSZ szövetségi zsűri, mesterszakács
HM HKSZ Kht. üdültetési igazgató h.
MH TDD étkezdevezető, a Magyar
Katonai Kulináris Csapat szakmai
tanácsadója
MH. 43 HVTE. Étkezdevezető

Értékelés:**Megjelenés, újszerűség és/vagy hagyománytisztelet:**

Étvágygerjesztő, izléeses, elegáns megjelenés, modern stílus. 0 – 20 pont

Összetétel:

A felhasznált anyagok színben, ízben és arányokban harmonizálnak. Tálalása célszerű, könnyen adagolható több adagban is elkészíthető legyen 0 – 20 pont

Szakszerű elkészítés:

Helyes, szakszerű elkészítési technológia, a mai modern konyhaművészetnek megfelelően. 0 – 20 pont

Tálalás:

Tiszta, pontos tálalás. Ne használjon mesterséges díszítő anyagokat. Ne legyen időrabló az elkészítés és az egyes anyagok formázása. Törekedjen az újszerű tálalási megoldásokra és a célszerűségre. 0 – 20 pont

Összes elérhető pont: 80 pont.

Fél pontokat a zsűri nem ad.

Díjazás:

| | |
|-----------|-----------|
| Aranyérem | 85% - |
| Ezüstérem | 71% - 84% |

| | |
|-----------|-----------|
| Bronzérem | 50% - 70% |
| Emléklap | 0% - 50% |

Különdíj:

Az első helyzet részére kiutazás biztosítása a következő nemzetközi versenyre!

Kapcsolattartás:

A versennyel kapcsolatban felmerülő szakmai kérdések pontosítása:

Gulyás Károly ka.
Tel.: 06-30/452-23-30
HM tel.: 02-2/57-888

Kovács Péter főrm.
Tel.: 06-20/913-46-69
HM tel.: 02-34/5321

A szervezési és lebonyolítási kérdésekben segítséget nyújt:

Bálványos Zsolt őrgy.
Tel.: 06-30/597-67-22
HM tel.: 02-34/46-43