

Bocuse d'Or Hungary döntő 2016

Versenyszabályzat

Az alábbiakban a verseny hivatalos szabályai és előírásai olvashatók.

Tudnivalók a Bocuse d'Or Hungary döntőről

Tartalomjegyzék

2. A SZERVEZŐBIZOTTSÁG	3
3. A JELENTKEZÉSEK BENYÚJTÁSA.....	3
4. A VÁLOGATÓVERSENY ÉS A DÖNTŐ	3
5. A CSAPATOK ÖSSZETÉTELE.....	4
6. A MUNKARUHA	4
7. A FELSZERELÉS	4
8. A VERSENYFELADATOK.....	6
9. TERMÉKEK ÉS ALAPANYAGOK.....	6
10. A RECEPTEK	7
11. A ZSÚRI.....	7
12. AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI.....	8
13. A VERSENY PROGRAMJA	9
15. ELSŐ, MÁSODIK ÉS HARMADIK DÍJ, JUTALMAK.....	10

1. A VERSENY

A **Bocuse d'Or Europe** versenyen Magyarországot a Bocuse d'Or Hungary döntőjének győztese képviseli.

A verseny célja többek között a kulináris intelligencia fejlesztése, a gasztronómiai összefüggések mélyebb megértése, a technológiák célirányos használata, a repertoárbővítés és az ízléscsiszolás. A versenyen azok a hivatásos szakácsok indulhatnak, akik a selejtezőből a Bocuse d'Or magyarországi döntőjébe jutottak.

Mellettük a Bocuse d'Or Hungary döntőjében szerepelhet minden olyan szakács, akik Magyarország képviseletében korábban eljutottak Lyonba, a Bocuse d'Or döntőjébe, amennyiben ezen szándékukat a Bocuse d'Or Hungary döntőt megelőző 60 napon belül jelzi a szervezőknek az info@bocuse.hu email címen.

A versenyen világszínvonalú tányérokat kell készíteni, amelyek akár nemzetközi szinten, a világ jobb éttermeiben is megállnák a helyüket, legyen szezonális és harmonikus, ugyanakkor figyelemfelkeltő, akár szórakoztató is.

2. A SZERVEZŐBIZOTTSÁG

A szervezőbizottság a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület tagjaiból, ismert séfekből, a gasztronómiai szakma hazai és nemzetközi képviselőiből és a zsűri elnökéből áll. A zsűri elnökét a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület (a továbbiakban Akadémia) jelöli ki. A hat döntősnek a döntőre való felkészülés idejében az Akadémia külföldi szakember általi továbbképzést biztosít.

3. A JELENTKEZÉSEK BENYÚJTÁSA

A Bocuse d'Or Europe 2016 hazai válogatóversenyére valamennyi magyar állampolgárságú hivatásos szakács jelentkezhet, aki 2017. január 28-áig 23. életévét betölti.

A verseny résztvevői indulásukkal egyben elfogadják és magukra nézve kötelezőnek ismerik el a vonatkozó versenyszabályzatot, a szervezőbizottság, a mindenkori zsűri döntését és az eredményt. A verseny végeredménye ellen fellebbezésnek nincs helye.

4. A VÁLOGATÓVERSENY ÉS A DÖNTŐ

A válogatóverseny célja többek között az, hogy létrejöjjön egy fiatal szakácsokból álló hálózat, amely hosszú távú fejlődésre kész, valamint az, hogy kiválasztásra kerülhessen az a legjobb szakács, aki képviseli az országot a kontinentális döntőn. A magyar Bocuse d'Or Hungary döntő győztese képviselheti ugyanis Magyarországot a Bocuse d'Or Europe 2016 döntőjében.

Bocuse d'Or Hungary 2016

Bocuse d'Or Hungarydöntő	Időpontja: 2016. február 18. Versenyzők száma: 6 séf Versenyidő: 5 óra 35 perc Tálalendő adagok: 8+2 – 8+2 (hal- és hústémára)
---------------------------------	---

A résztvevőknek a verseny kezdete előtt legkésőbb másfél órával (90 perccel) már a helyszínen kell lenniük. A konyhaboksokba a verseny kezdése előtt legkorábban másfél órával (90 perccel) léphet be a versenyző.

A versenyhelyszínt a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület biztosítja. A versenyt megelőző napon, tehát 2016. február 17. szerdán 16 órakor helyszínbejárást tart az Akadémia.

A Bocuse d'Or Hungary döntő helyszíne: Hungexpo Zrt., 1101 Budapest Albertirsai út 10. „A” pavilon, bejárat a 2. kapun. (A versenyzők számára a parkolási lehetőség biztosított.)

5. A CSAPATOK ÖSSZETÉTELE

A Bocuse d'Or Hungary döntő *páros* verseny; a versenyző séf, commis-jával alkot egy csapatot. A 2016-os Bocuse d'Or Europe döntőn Magyarországot képviselő nemzeti csapatot a Bocuse d'Or Hungary döntőn győztes szakács, segédje, továbbá a csapatkapitány, a promóciós menedzser és a tréner alkotja.

A Bocuse d'Or Hungary döntőn a versenyzőknek kötelezően egy segítővel (commis) kell együtt dolgozniuk. Amelyik szakács nem tud saját segitőt hozni, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület hazai szakiskolákkal együttműködve commis-jelölteket ajánl fel a részére, amelyekből az érintett séfnek választania lehet. A Bocuse d'Or szabályrendszere értelmében a segítő (commis) csak olyan életkorú lehet, hogy 2017. január 28-áig nem töltheti be 22. életévét.

6. A MUNKARUHA

Az Egyesület kéri a versenyzőket, hogy fekete nadrágban és fekete cipőben dolgozzanak, és a segitők is fekete nadrágban, fekete cipőben jelenjenek meg. A Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület biztosítja a névre szóló formakabátot, kötényt és sapkát a Bocuse d'Or Hungary döntőjére a versenyzőknek. A versenyző kizárólag az Akadémia által biztosított és kiosztott szakácskabátban, - kötényben és sapkában versenyezhet a Bocuse d'Or Hungary döntőn.

7. A FELSZERELÉS

Az Akadémia a Bocuse d'Or Hungary döntő résztvevői számára kizárólag a jelen versenyszabályzatban szereplő, alábbi listán meghatározott felszereléseket biztosítja.

- 1 darab 3 ajtós hűtött munkaasztal /1800*700*900/
- 1 darab munkaasztal (a boks frontján) /1150*700*900/
- 1 darab, munkaasztal alá beférő GN szabványos regálkocsi kerékkel /800*600*800/

Bocuse d'Or Hungary 2016

- 1 darab munkaasztal mosogatómedencével, keverőcsappal, 10 literes meleg víz bojlerrel /1700*600*850/
- 1 darab rozsdamentes munkaasztal 1 darab középső polccal /1800*700*850/
- 1 darab (1*3,5kW vagy 2*1,8kW) kétlapos indukciós tűzhely
- 1 darab kétlapos (2*3,5kW) indukciós tűzhely
- 1 darab 600 literes rozsdamentes hűtőszekrény
- 1 darab 6 sínes Rational kombisütő
- 2*2db 3kWos dugalj a konyhabox két oldalán + 2 a hőhídna, a konyhabox elején
- 1 darab 60 literes szemetes kuka zsákkal (kérjük szem előtt tartani, hogy a szemeteszsák ürítésére nem lesz lehetőség a verseny folyamán)

Közös használatra egyéb berendezések (pl. mélyhűtő, vákuumgép) is rendelkezésre állnak:

- Hőhíd a tálaláshoz (900 mm*300 mm*300 mm)
- Vákuumgép, amelyhez azonban zacskót minden versenyzőnek magának kell hoznia
- 2 konyhaboxonként 1 darab 600 literes mélyhűtő /versenyzőnként 2*5kg jégkockával/

Minden más speciális eszközt, felszerelést, kisméretű gépet (robotgép, kézi turmix, Hold-O-Mat, kukta, thermomix, pirító serpenyő stb.) a versenyzőnek kell hoznia magával.

Az Akadémia által biztosított tányérok

A haltányéron csak ehető, az ételhez tartozó elemek jelenhetnek meg (tiltott tehát: üveg vagy

Hústányér Artesano, lapostányér 29 cm, 16-4025-2601



Haltányér alternatívák: 4 opció

Artesano, lapostányér 29 cm, 16-4025-2601



Artesano, lapos, hatszögletű tányér 31,5cm x 24cm, 16-4025-2780



Artesano, mélytányér, 30cm, 16-4025-2790



Artesano, hatszögletű félmély tányér, 31x24cm, 16-4025-2670



porcelán pohár, stick, akril vagy plasztik alátét stb.). Külön mártást azonban kínálhat a versenyző mártásos csészében vagy edényben.

8. A VERSENYFELADATOK

A döntő versenytémái:

A döntőben két témát (hal és hús) kell kidolgozni. Minden témához legkevesebb két-két garnírungrung és legalább egy mártás készítendő.

Versenytéma	Jelleg	Kötelezően felhasználandó alapanyagok
1	Főfogás (meleg)	4 darab 1-1,2 kg súlyú Kecsege 30 g Kecsege kaviár
2	Főfogás (meleg)	Szarvasborjú gerinc Cca 7-9 kgos pisztolyrész

- Bocuse d'Or Hungary döntője: 8+2 – 8+2 adag (hal és hús).

A halételt csak tányéron, míg a húsételt tálon kell bemutatni a versenyzőnek.

Az azonos témájú tányérokat egyazon az időpontra kell elkészíteni és átadni.

A halétel esetén semmiféle cloche és alátét használata nem engedélyezett. Kizárólag szósz kínálására alkalmas eszköz használata az engedélyezett.

A hústányért – és tálat egy időben kell indítani.

A hal- és húskóstoló zsűri mellett, tányér készül: 1) a hivatalos fotózáshoz; 2) a nézőknek való bemutatásra.

A hústémához az Akadémia biztosít minden versenyző számára 1 darab 2 alternatívából választható főelemtartó emelvényt, valamint egy 3 alternatívából összeállítható összesen 30 darabos köret kiemelő csomagot. Ezek használata nem kötelező.

A verseny során az Akadémia által megrendelt és legyártatott versenytálat kell használni alapként. A „ráépített” elemeket szabadon választhatóak, de az Akadémia által biztosított tál nem rongálódhat, sérülhet, karcolódhat, nem kerülhet kifúráásra. A magasság kapcsán nincs meg szabva hivatalos határ, de fontos, hogy a versenyszervezők nem vállalnak felelősséget a 30 cm-nél magasabb elem esetén. Fontos továbbá a versenytál teherbírása, mely 10 kg. Maga a versenytál önsúlya 12kg, magassága 5 cm.

9. TERMÉKEK ÉS ALAPANYAGOK

A versenyen felhasználandó **fő alapanyagokat** a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület biztosítja a versenyzőknek. A versenyzők kötelesek ezeket használni. Ezen pont megsértése esetén a szervezőbizottság a szabálysértő csapatot kizárhatja a versenyből.

Az adott fő alapanyagok egyben maximális mennyiségek, ezekből a versenyző nem hozhat, továbbá nem használhat többet.

A fentieken kívül, minden további alapanyagot a versenyző köteles saját magának biztosítani, és köteles magával hoznia a versenyre (olajok, ecetek, fűszerek, zöldségek, tejtermékek, tojás, minden szárazáru stb.)

A versenyző kizárólag mosott és tisztított állapotban hozhatja be a zöldségeket a versenyre; tilos ezek mindennemű előzetes darabolása, marinálása és hőkezelése. A versenyző nem hozhat

be saját készítésű eceteket, olajokat, sókat (bazzsalikomolaj, petrezselyemolaj, almaecet stb.), nem hozhatja be továbbá ezek keverékét. A versenyzők kötelesek a keverést a helyszínen elvégezni. Kizárólag a kereskedelmi forgalomban kapható változatuk használata engedélyezett. **A versenyző alapleveket behozhat a versenyre.** Alaplének minősül: tejterméket, sűrítőanyagot nem tartalmazó, főtt híg lé (csirke-, hal-, rák alaplé stb.), továbbá préselt vagy csepegtetett nyers zöldségek, gyümölcsök híg leve (paradicsomvíz, cékla-, sárgarépa-, narancslé stb.). A versenyző ezek keverékeit is behozhatja, amennyiben természetes rosttartalmuk nem sűríti „készre” a levet. A versenyző nem vihet be különböző előre elkészített csipszeket, ropogósokat, dehidratált zöldségeket, kivéve, ha azok kereskedelmi forgalomban kaphatóak. A versenyző a mártásalapok kivételével semmiféle készterméket nem használhat. A kérdéses tételeket kérjük, hogy a versenyzők szívesek dokumentálni (akár fotóval vagy bolti címkék megőrzésével) és a szervezőknek összesített formában, tömörített mappában megküldeni az info@bocuse.hu email címre, legkésőbb a versenyt megelőző napig.

A konyhai zsűri a rendezvény kezdete előtt minden terméket megtekint és ellenőriz, a verseny napján, a verseny előtt és után, leltárt készít.

A versenyző kérdéseket tehet fel a szervezőbizottság felé. Ezeket a kérdéseket e-mailben kell benyújtani a szervezőbizottságnak az info@bocuse.hu e-mail-címre, amely a lehető leghamarabb válaszol. A versenyzők kötelesek magukkal hozni a szervezőbizottságnak az adott kérdésre adott, esetleges jóváhagyó válaszát kinyomtatott formában az esetleges jóváhagyás igazolására. A fentiek be nem tartása, illetve megszegése, erre való kísérlet esetén a versenyző, a páros csapat azonnali hatállyal kizárható a versenyről.

10. A RECEPTEK

A versenyzők az elkészíteni kívánt étel receptjének leírását legkésőbb 2016. február 11. csütörtök 23.59-es határidővel kötelesek eljuttatni a verseny szervezőbizottságának az info@bocuse.hu email címre. Ennek elmaradása büntető pontokat vonhat maga után a versenyen. A receptekhez használható mértékegységek: gramm, liter.

11. A ZSŰRI

A Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület tetszőleges számú tagokat jelölhet a zsűribe. A zsűri további tagjai Bocuse d'Or Hungary döntőjére az Akadémia által meghívott nemzetközi szakemberek. A zsűri elnökséggel rendelkezik, amely szavazással dönt bármely, a versennyel, illetve annak szervezésével vagy lebonyolításával kapcsolatos vitás (és adott esetben egyéb) kérdésben.

A KÓSTOLÓ ZSŰRI, létszáma minimum 10 fő, aki értékeli és pontozza a csapatok által készített ételt, kizárólag kitálalt állapotában. A zsűri valamennyi tagja részt vesz a kóstolásban, bármilyen, többek között egészségügyi vagy filozófiai fenntartás nélkül. A kóstoló zsűri összesen 80 pontot adhat. A zsűri szükség esetén, a zsűri elnökségének kérésére, minden pontozást követően összeülhet.

A KONYHAI ZSŰRI tagjai minden esetben gyakorló, hivatásos szakácsok. Létszámuk minimum 3 fő. A konyhai zsűri a verseny napjának végén összegyűlik, hogy meghatározza az egyes versenyzők pontszámát.

A konyhai zsűri a zsűri elnökségének felügyeletével dolgozik, amely döntését önállóan hozza, döntés végleges. A konyhai zsűri maximum 20 pontot adhat versenyzőnként (csapatonként), amely beleszámít a versenyző (csapat) összesített pontszámába.

A konyhai zsűri tagjainak további feladatai:

- ellenőrzik a versenyzők alapanyagait és felszerelését;
- gondoskodnak róla, hogy az ételeket a versenyszabályzatnak megfelelően készítsék el;
- pontozzák a fenntarthatóságot, takarékoságot, illetőleg a tisztaságot és a professzionalizmust.

Kizárólag a konyhai zsűrinek van joga:

- elindítani a versenyzőt;
- leállítani a versenyzőt a tálalás befejeztével;
- hátrásorolni a versenyzőt, amely azt jelenti, hogy az adott versenyző utoljára tálal
- igény esetén a tálalásnál percenként visszaszámolni;
- értékelni és pontozni a konyhai munkát;
- további, a jelen versenyszabályzatban meghatározott feladatok ellátása.

12. AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

A versenyzők összesített pontszáma az alábbi pontokból tevődik össze:

- Húsetel: legfeljebb 80 pont a kóstoló zsűritől + legfeljebb 20 pont a konyhai zsűritől.
- Halétel: legfeljebb 80 pont a kóstoló zsűritől + legfeljebb 20 pont a konyhai zsűritől.

A kóstoló zsűri által adott legalacsonyabb és legmagasabb pontszámot tartalmazó pontozólap teljes pontszáma, a konyhai zsűri által adott és rávetített pontszámmal együtt, kiesik, és nem számít be a pontozásba.

A konyhai zsűri által adott maximum 20 pont összességében vonatkozik a konyhai teljesítményre, amelyet mindkét étel esetében külön értékeli a konyhai zsűri.

Az egyes ételek (hús és hal) pontozása:

Szempont	Pontszám
Kóstoló zsűri	
• íz	60
• prezentáció	20
Első összesített pontszám	80
Konyhai zsűri*	
• racionális anyagfelhasználás / takarékoság	10
• tisztaság (a Bocuse d'Or Hungary döntőjében a professzionális csapatmunka is beleszámít)	10
A konyhai zsűri összesített pontszáma*	20
Összesen	100

A konyhai zsűri mindkét étel elkészítését külön pontozza. A pontokat a halétel, illetőleg a hús-ételek esetében az összes zsűritag pontszáma adja a fentiek szerint. Az összesített pontszám az egyes témákra (hús, hal) kapott pontok összege. A konyhai zsűri jelen versenyszabályzat bármely tekintetben történő megszegése vagy be nem tartása esetén saját hatáskörben akár többször is levonhat az általa adható 20 pontból. Amennyiben a konyhai zsűri tagjai között vita ala-

Bocuse d'Or Hungary 2016

kul ki, akkor a kérdésben a zsűri elnöksége dönt a jelen versenyszabályzat rendelkezései szerint.

Kizárólag a verseny mindkét napján megjelenő és mindegyik versenyző munkáját pontozó zsűritag által adott pontszám kerül beszámításra az összesített pontszámába.

Amennyiben az összesített pontszámot tekintve holtverseny alakul ki két versenyző között, a kóstoló zsűri által az ízre adott pontszám (max. 60 pont) a döntő. Amennyiben ez utóbbi eseté-

	Versenyző rajtszáma	Érkezés	Bepakolás	Kezdés	Halétel tálalása	Húsétel tálalása	Pálya átadási időpontja
10 perces indítás	1	7:00-7:30	7:30-9:00	9:00	14:00	14:35	15:35
	2		7:40-9:10	9:10	14:10	14:45	15:45
	3		7:50-9:20	9:20	14:20	14:55	15:55
	4		8:00-9:30	9:30	14:30	15:05	16:05
	5		8:10-9:40	9:40	14:40	15:15	16:15
	6		8:20-9:50	9:50	14:50	15:25	16:25

ben is holtverseny alakul aki, akkor a zsűri elnöksége dönt.

Versenyzési tábla:

A versenyzési sorrend legkésőbb 2016. február 12. pénteken kihirdetésre kerül.

Eredményhirdetés várható időpontja: 17h~17h30.

A fenti táblázatban meghatározott tálalási időpontoktól való eltérés esetén a konyhai zsűri **büntetőpontokat** von le a versenyzőktől.

0-2 perces késés	Nincs büntetés
2 p 1 mp-5 perces késés	A konyhai zsűri pontlevonással él (max. 10 ponttal)
Több mint 5 perces késés	A konyhai zsűri pontlevonással él (max. 10 ponttal) Az ételeket a többi versenyző bemutatója után kell bemutatniuk. A konyhai zsűri, a késés mértékétől függően.
Nem a közönség felé fordulva dolgoznak és/vagy megsértik a láthatóság szabályát	25 pont levonás

13. A VERSENY PROGRAMJA

Minden csapat azonos, a fentiekben már bemutatott módon felszerelt, különálló konyhákban dolgozik. A versenyzők eszközei és készülékei nem takarhatják el az Akadémia által elhelyezett marketing és hirdetési felületet.

A verseny napján a versenyzőknek a verseny kezdetét megelőzően másfél óra áll rendelkezésükre, hogy elhelyezzék felszereléseiket, berendezkedjenek, és a hozott, továbbá jelen versenyszabályzat szerinti alapanyagait elrendezzék. Mindeközben a zsűri ellenőrzi a versenyzőt és a behozott alapanyagokat, továbbá azok előkészítettségét.

A fenti másfél óra elteltével indul a versenyidő. Az első versenyző 9:00-kor kezd főzni. A további versenyzőket 10 perces eltolással, egyenként indítja a konyhai zsűri. A versenyzők kiírásban szereplő sorszáma egyben a konyhai posztok sorszáma is. Eltérti még külön kérésre sem lehet.

Bocuse d'Or Hungary 2016

A Bocuse d'Or Hungary döntő időtartama 5 óra 35 perc. A versenyző a konyhai zsűri pontosított órája alapján számíthat.

A versenyző köteles a teljes versenyzőt munkával kitölteni. Minden ételt és készítményt teljes egészében a helyszínen kell elkészíteni a versenyzőnek (a csapatnak).

A Bocuse d'Or Hungary döntőjén a versenyzők az alábbiak szerint mutatják be ételeiket:

- a halételt 5 órával a verseny kezdete után,
- a húsételt 5 óra 35 perccel a verseny kezdete után.

A verseny során a csapatok a közönség felé fordulva dolgoznak. Egyetlen eszköz vagy készülék sem akadályozhatja a nézőket abban, hogy kövessék az eseményeket. Amennyiben a versenyzők a konyhai zsűri bármely tagjától kapott két figyelmeztetés után sem tesznek eleget ezeknek az előírásoknak, a konyhai zsűri a szabályszegéstől függően egyszer vagy többször saját hatáskörben levonhat az adott versenyző összesített pontszámából, maximum 25 pontot.

Minden étel elkészítésére és az előkészületekre a helyszínen, a versenykonyhákban kerül sor.

A verseny kezdete után egyetlen eszközt, készüléket és/vagy alapanyagot sem lehet bevinni a konyhába, illetőleg kivinni onnan (kivéve a prezentációs célt szolgáló tányérokat, valamint a konyhán kívül található közös felszerelést).

A verseny végén a versenyzők csak akkor hagyhatják el a helyüket, miután elvégezték az alábbi feladatokat, és azt a konyhai zsűri megerősítette:

- a munkaterületet és a felszerelést megtisztították és a kapott állapotban visszaszolgáltatták (ez beleszámít a konyhai zsűri által a higiéniára adott pontszámba);
- a felszerelést visszaszolgáltatták és lezárták a végső leltárt (amelyet a konyhai zsűri tagjai végzik, a versenyzők jelenlétében).

A tisztaság ellenőrzését és a versenykonyhák rendjét a konyhai zsűri 60 perccel azután végzi, hogy a versenyző az utolsó ételt is elküldte bemutatásra, függetlenül attól, hogy befejezték-e a takarítást vagy sem.

A nemzetközi versenyek alapszabályai fontosnak tartják és értékelik a konyhai munkát (a higiénés-rendezett munkafelületet, a nett megjelenést, a szakszerű-összeszedett műhelymunkát) is.

A verseny alatt kizárólag a szervezők által biztosított szakácstanulók, segítők nyújthatnak segítséget. A versenyző semmilyen segítséget nem kaphat a fentieken kívül versenyzői idő alatt. A versenyző (csapat) kizárólag egymással, illetve a versenyszabályzat egyéb rendelkezései szerint a zsűri tagjaival kommunikálhatnak a versenyzői idő alatt.

15. ELSŐ, MÁSODIK ÉS HARMADIK DÍJ, JUTALMAK

A Bocuse d'Or Hungary döntőjébe továbbjutó, majd ott első helyezést elnyerő szakács képviseli Magyarországot a 2016. május 10–11-én megrendezésre kerülő Bocuse d'Or Europe 2016 szakácsversenyen, Magyarországon, Budapesten. Ezen versenyről lehet eljutni a Bocuse d'Or Lyon 2017 szakácsversenyre.

A Bocuse d'Or Hungary döntő versenyzői értékes díjakban részesülnek, kiemelt figyelemmel az

Bocuse d'Or Hungary 2016

I., a II. és a III. helyezettek. A díjazást a külföldi szakember(ek) által is tartott szakmai továbbképzés is színesíti, amelyek mind szakmai előmenetelük támogatására szolgálnak.

A legjobb hal- és húsételre adható különdíj – az első helyezettet kivéve – más-más versenyzőkhöz kerülhet.

Összesített díjazási tábla:

	2. helyezett	1. helyezett	3. helyezett	4. helyezett	5. helyezett	6. helyezett
Díjak*	500 000 Ft értékben	1 500 000 Ft értékben	250 000 Ft értékben	100 000 Ft értékben	100 000 Ft értékben	100 000 Ft értékben
Legjobb hal- és hústányér különdíjak	A legjobb hal- és húsételre adható különdíj az első helyezettet kivéve más-más versenyzőkhöz kerülhet					
További díjak		Magyar Bocuse d'Or Akadémia tagság ha a csapat továbbjut a Lyon világdöntőre				
		Külföldi szakember által nyújtott továbbképzés a magyar csapat részére				

*A pénzdíjakat, melyek nettó értendők, az Akadémia annak reményében adja, hogy azt a versenyzők szakmai előmenetelük céljára fordítják. A díjak esetleges teljes adóterhét az Akadémia viseli.

A segítő díjai: a „legjobb commis” díja, továbbá kiemelt második és harmadik díj.
Az értékelést a konyhai zsűri tagjai végzik a következő kritériumok alapján:

- a technikák tökéletes ismerete;
- részvétel és reakciókészség;
- a poszt rendben tartása.

	2. helyezett commis	1. helyezett commis	3. helyezett commis
Díjak*	50 000 Ft értékben	100 000 Ft értékben	25 000 Ft értékben

16. MELLÉKLET / NEVEZÉSI LAP

Alulírott (anyja neve:, lakcíme:) jelen nyilatkozattal visszavonhatatlan kötelezettséget vállalok arra, hogy

- elindulok a Bocuse d'Or Hungary döntőjén és arra a legjobb tudásom szerint felkészülök, a vonatkozó szabályzatokat és előírásokat betartva,
- amennyiben a fenti kötelezettségeimnek nem teszek eleget, megtérítek az Akadémiának általányskártérítésként HUF 500 000, azaz ötszázezer forint összeget azért, hogy a fentiekkel kapcsolatos kiadásait és költségeit (mint okozott kárt) fedezze.

Kijelentem, hogy a fenti versenyen saját felelősségre veszek részt, a versenyszabályzatot, a helyszín biztonsági előírásait, továbbá a biztonságos konyhai használat követelményeit magamra nézve kötelezőnek ismerem el, elfogadom, és mindezeket maradéktalanul betartom.

Tudomásul veszem, hogy a fenti versenyből kizárhatnak, ha olyan kijelentést teszek, vagy olyan magatartást tanúsítok, amely a Bocuse d'Or védjegyre sérelmes vagy sérelmes lehet.

A verseny zsűrijének döntését tudomásul veszem és elfogadom. A verseny lebonyolításával kapcsolatos információk tekintetében titoktartási kötelezettséget vállalok.

Tudomásul veszem, hogy a Bocuse d'Or Hungary döntő teljes szabályzata a Bocuse d'Or szabályrendszerre épül. A Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület fenntartja magának a jogot ezért a versenyszabályzat bármely időponttal és bármely tekintetben történő módosítására.

Tudomásul veszem, hogy a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesületet mind a Bocuse d'Or Hungary, mind a Bocuse d'Or Europe kapcsán szerződéses kötelezettségvállalások terhelik, amelyek egy része mind a Bocuse d'Or Hungary, mind a Bocuse d'Or Europe mindenkori versenyzőjét is terhelik. Ezeket jelen nyilatkozattal elfogadom és kötelezettséget vállalok ezek betartására.

Jelen nyilatkozattal tudomásul veszem, elfogadom és hozzájárulok ahhoz, hogy a mind a Bocuse d'Or Hungary, mind a Bocuse d'Or Europe döntőn és ezekkel összefüggésben mind a képmásomról, mind a hangomról felvételek készülhetnek, ezek nyilvánosságra kerülhetnek.

Budapest, 2016.

Előttünk, mint tanúk előtt:

(aláírás helye)

Név:

Lakcím:

Anyja neve:

(aláírás helye)

Név:

Lakcím:

Anyja neve: