



Bocuse d'Or utánpótlásverseny döntő

Október 18-án, vasárnap került megrendezésre a Bocuse d'Or utánpótlásverseny döntője. A METRO Gasztrakadémián. A 12 fiatal szakácsnak két feladatban – egy számukra már ismert versenytémával: Saláta bevitt tojás és baguette, illetve egy titkos nyersanyagkosár (lazac és zöldségek) tartalmából a helyszínen összeállított főétel és mártás elkészítésével kellett összemérnie tudását.

A konyhában Bíró Lajos és Tóth Gábor pontozta a versenyzők munkája során látott racionális anyagfelhasználást, összeszedettséget, a szakszerűséget és a tisztaságot, míg a kóstolás során Arnold Károly, Bakcsy Árpád, Bősze Ákos, Hamvas Zoltán, Nyíri Sándor /Szása/, Varjú Viktor és Vomberg Frigyes értékelt a versenymunka ízét, textúráját, prezentációját, valamint azt, hogy a fogás mennyire felelt meg a Bocuse d'Or szellemiségének.

Az utánpótlás verseny végeredménye a következőképpen alakult:

- I. helyezett: Szabó Kevin /Onyx Restaurant/
- II. helyezett: Barna Zsanett /Onyx Restaurant/
- III. helyezett: Szász Kristóf /Bock Bisztró/

Különdíj: Sándor Lőrinc /Kistücsök/

Az első három helyezettnek kiosztott értékes tárgyi ajándékok mellett a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület kezdeményezésére az utánpótlás verseny során legkiemelkedőbbben teljesítő szakács(ok)nak lehetősége nyílt arra, hogy a Bocuse d'Or verseny keretében szerephez jusson a versenyben megmérettető séf oldalán. Mellette társai, a további, a Bocuse d'Or európai döntője kapcsán felmerülő feladatok teljesítése alkalmával szintén szereppel bírhatnak, akár a kontinentális döntőn versenyző csapatok második segítőjeként.

A Bocuse d'Or magyarországi versenyfolyamatában a következő állomás a 2015. december 13-i selejtező lesz.

Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület

<http://bocusedorhungary.hu/>

<https://www.facebook.com/magyarbocusedorakademia>

további információ:

Szaffner Dóra 06 30 484 5746

vagy Szántó Gabriella 06 30 9662 881

press@bocuse.hu