

Bocuse d'Or Europe 2016

Versenyszabályzat

Az alábbiakban a verseny hivatalos szabályai és előírásai olvashatók.

Tudnivalók a Bocuse d'Or Europe 2016 versenyre való felkészülésről és a részvételről

Tartalom

Tartalomjegyzék

1. A VERSENY	3
2. A SZERVEZŐBIZOTTSÁG	3
3. A JELENTKEZÉSEK BENYÚJTÁSA.....	3
4. A VÁLOGATÓVERSENY	3
5. A CSAPATOK ÖSSZETÉTELE.....	4
6. A MUNKARUHA	4
7. A FELSZERELÉS	4
8. A VERSENYFELADATOK	5
9. TERMÉKEK ÉS ALAPANYAGOK.....	5
10. A RECEPTEK	6
11. A ZSÚRI.....	6
12. AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI.....	7
13. A VERSENY PROGRAMJA	8
14. JUTALMAK.....	8

1. A VERSENY

A **Bocuse d'Or Europe** versenyen Magyarországot a Bocuse d'Or magyarországi döntőjének győztese képviseli. Ez utóbbi válogatóversenye a **Bocuse d'Or magyarországi döntő** selejtezője.

A versenyek célja többek között a kulináris intelligencia fejlesztése, a gasztronómiai összefüggések mélyebb megértése, technológiák célirányos használata, repertoár bővítés, ízléscsiszolás. A versenyen azok a hivatásos szakácsok indulhatnak, akik pályázati anyagot adtak le, a pályázat feltételeinek megfeleltek és pályázati anyagukat a zsűri elfogadta és továbbjutással díjazta.

A versenyző törekedjen arra, hogy olyan ételeket készítsen, amelyek akár nemzetközi szinten, a világ jobb bisztróiban és éttermeiben is megállnák a helyüket. Legyen szezonális és harmonikus, ugyanakkor figyelemfelkeltő, akár szórakoztató is.

2. A SZERVEZŐBIZOTTSÁG

A szervezőbizottság ismert séfekből, a gasztronómiai szakma hazai és nemzetközi képviselőiből és a zsűri elnökéből áll. A zsűri elnökét a Magyar Bocuse d'Or Akadémia (a továbbiakban Akadémia) delegálja. A fentiek szerint összeállt szervezőbizottság 2015 szeptemberében összeült, és döntést hozott arról, kinek a pályázatát fogadták el. A bizottság döntése végleges. A selejtezőn legfeljebb 12 versenyző vehet részt.

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 jelentkezéseket **2015. augusztus 15-ig** kellett eljuttatni a hazai szervezőbizottságnak az info@bocuse.hu e-mail-címre. A pályázó, anyagára akkor tekinthetett véglegesként, amint írásbeli megerősítést kapott annak beérkezéséről. A verseny résztvevői indulásukkal egyben elfogadják a mindenkori zsűri döntését és az eredményt.

A szervezőbizottság **2015. november 30.** után nem fogad el indokolatlan visszalépést.

4. A VÁLOGATÓVERSENY

A válogatóversenyek 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 döntő győztese képviselheti Magyarországot a Bocuse d'Or Europe 2016 döntőjében.

Bocuse d'Or Magyarország selejtező	Időpontja: 2015. december 13. Versenyzők száma: 12 szakács Versenyidő: 3 óra 45 perc Tálalandó adagok: 5 + 1 (két témára)
---	--

A résztvevőknek a verseny kezdete előtt egy órával (60 perccel) a helyszínen kell lenniük. A konyhaboksokba a verseny kezdése előtt fél órával (30 perccel) léphet be a versenyző.

A versenyhelyszínt mindhárom fordulóra a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület biztosítja a helyszínt biztosító személyel történő külön megállapodás alapján.

A selejtező helyszíne: Metró GasztróAkadémia, 2041 Budaörs, Budapark, Keleti 3.

5. A CSAPATOK ÖSSZETÉTELE

A válogatóverseny során *egyéni*, a Bocuse d'Or Hungary döntőn pedig *páros* versenyzőként indul a séf; az utóbbi esetben commis-jával alkot egy csapatot. A magyar nemzeti csapatot a hazai döntőn győztes szakács és az európai döntőre választott segédje, továbbá a csapatkapitány, a promóciós menedzser és a tréner alkotja.

6. A MUNKARUHA

Kérjük, hogy a versenyzők fekete nadrágban, fekete, csúszásmentes cipőben, fehér szakácskabátban, kötényben és szakácssapkában dolgozzanak. Ez utóbbit az Akadémia biztosítja, azonban a többitől kérjük a versenyzők gondoskodjanak.

7. A FELSZERELÉS

A versenyeken (a selejtezőn és a döntőn) csak az alapfelszerelések biztosítottak (munkafelület, egyajtós hűtő, vizes részleg, kétrészes indukciós főzőlap). Közös használatra egyéb berendezések (pl. mélyhűtő, fél-professzionális sütő, vákuumgép) is rendelkezésre állnak. Zacsót minden esetben hozni kell. Figyelem: Ezek a speciális eszközök nem minden versenyhelyszínen biztosítottak, az eszköz-összeállítás ettől eltérő is lehet.

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

A selejtezőn kizárólag az Akadémia által biztosított tányérok használhatók.

A tányéron csak ehető, az ételhez tartozó elemek jelenhetnek meg (tiltott tehát: üveg vagy porcelán pohár, stick, akril vagy plastik alátét stb.). Külön mártást azonban kínálhat a versenyző mártásos csészében vagy edényben.



8. A VERSENYFELADATOK

A selejtezőn két témát kell kidolgozni.

Versenytéma	Jelleg	Kötelezően felhasználandó alapanyagok
1	Kezdő fogás	Tokhal /1 db körülbelül 2 kg-os élősúlyú hal Puy-i lencse /25-30 dkg/ Vaj /3*200g/ Kápia paprika /2 db közepes méretű/
2	Főfogás Ehhez legkevesebb három garní- rung és legalább egy mártás készí- tendő	Szarvasgerinc filé /90 dkg/ Birsalma/2 db, összesen cca 20-25 dkg/ Sütőtök /cca 1 kg hokkaido sütőtök/

Az étel megjelenítése, összképe étteremjellegű kell, hogy legyen.

Bocuse d'Or magyarországi döntőjének selejtezőjén 5+1 adag (két téma) készül.

A hal- és húskóstoló zsűri mellett, tányér készül a hivatalos fotózáshoz és a nézőknek való bemutatásra.

9. TERMÉKEK ÉS ALAPANYAGOK

A versenyen felhasználandó **fő alapanyagokat** a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület biztosítja a versenyzőknek. A versenyzők kötelesek ezeket használni. E pont megsértése esetén a szervezőbizottság a vétkes séfet kizárja a versenyből.

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

Minden további alapanyagot a versenyző saját magának biztosít, és saját maga hozza a versenyre (olajok, ecetek, fűszerek, zöldségek, tejtermékek, tojás, minden szárazáru stb.)

A versenyre a zöldségeket mosott állapotban szabad behozni; mindennemű előzetes darabolás, marinálás, hőkezelés szigorúan TILOS. **Nem megengedett saját készítésű eceteket, olajokat, sókat behozni** (bazzalikomolaj, petrezselyemolaj, almaecet stb.). Ezek keverékének behozása TILOS. A keverést a helyszínen kell elvégezni. Kizárólag a kereskedelmi forgalomba hozott változatok használata engedélyezett. **A versenyre alapleveket is szabad hozni.** Alap lének minősül: tejterméket, sűrítőanyagot nem tartalmazó, főtt híg lé (csirke-, hal-, rák alaplé stb.). Préselt vagy csepegtetett nyers zöldségek, gyümölcsök híg leve (paradicsomvíz, cékla-, sárgarépa-, narancslé stb.). Ezek keverékei is behozhatók, amennyiben természetes rosttartalmuk nem sűríti „készre” a levet. Nem engedélyezett különböző előre elkészített csipszek, ropogósok, dehidratált zöldségek behozatala. A mártásalapok kivételével bármiféle késztermék használata tilos.

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

A szervezőbizottság bármely sajátos kéréssel megkereshető. A kérelmeket e-mailben kell benyújtani a szervezőknek az info@bocuse.hu e-mail-címre, akik a lehető leghamarabb válaszolnak. A versenyzők hozzák magukkal a kinyomtatott választ a szervezőbizottság jóváhagyásának igazolására.

A fentiek be nem tartása vagy bármilyen „trükközés” gyanúja a versenyről való kizárást vonhatja maga után. Csalás esetén az országos szervezőbizottság fenntartja a további intézkedések jogát, és, ha szükséges, a vétkeket kizárhatja a versenyből.

10. A RECEPTEK

A versenyzők az elkészíteni kívánt étel receptjének leírását legkésőbb 2015.11.30. hétfő határidővel kötelesek eljuttatni a verseny szervezőinek az info@bocuse.hu email címre. A receptekhez használható mértékegységek: gramm, liter.

11. A ZSÚRI

A versenysorozat zsűrijének állandó tagjai mellé a selejtezőre a Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület további tagokat jelöl.

A KÓSTOLÓ ZSÚRI, létszáma legfeljebb 10 fő, értékeli és pontozza az ételt, kizárólag kitálat állapotában. A zsűri valamennyi tagja részt vesz a kóstolásban, bárminemű, többek között egészségügyi vagy filozófiai fenntartás nélkül. A kóstoló zsűri összesen 80 pontot adhat. A zsűri szükség esetén, a kóstoló zsűri elnökének kérésére, minden pontozást követően összeülhet.

A KONYHAI ZSÚRI tagjai minden esetben gyakorló, hivatásos szakácsok. Létszámuk 3 fő.

A konyhai zsűri a nap végén összegyűlik, hogy meghatározza az egyes versenyzők pontszámát, amelyet ezután továbbít a zsűri elnöknek. A konyhai zsűri a zsűri elnökének irányításával dolgozik, a döntése szuverén és végleges. Maximum 20 pontot adnak, ami beleszámít az összpontszámba.

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/takarékosságot, illetőleg a tisztaságot/professzionalizmust.

Kizárólag a konyhai zsűrinek van joga:

- elindítani a versenyzőt;
- leállítani a versenyzőt a tálalás befejeztével;
- hátrasorolni a versenyzőt;
- igény esetén a tálalásnál percenként visszaszámolni;
- értékelni és pontozni a konyhai munkát.

12. AZ ÉRTÉKELÉS SZEMPONTJAI

A versenyzőket az alábbiak szerint pontozzák:

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

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

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

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, higiénia	10
A konyhai zsűri összpontszáma*	20
Összesen	100

A konyhai zsűri mindkét étel elkészítését külön pontozza. A pontokat a halétel, illetőleg a húsétel esetében az összes zsűritag pontszáma adja. Az összpontszám az egyes témákra (hús, hal) kapott pontok összege. A legmagasabb és legalacsonyabb pontszám nem számít bele az összpontszámába. Amennyiben az összpontszámot tekintve holtverseny alakul ki két versenyző között, a kóstoló zsűri által az ízre adott pontszám (max. 60 pont) a döntő.

A zsűri **büntetőpontokat** vonhat le a versenyzőktől.

0-2 perces késés	Nincs büntetés
2 p 1 mp-5 perces késés	Minden zsűritag levon egy pontot (10 pont)
Több mint 5 perces késés	Minden zsűritag levon egy pontot (10 pont). Az ételeket a többi versenyző bemutatója után kell bemutatniuk. A kóstoló zsűri, a késés mértékétől függően, további intézkedéseket hozhat.

13. A VERSENY PROGRAMJA

Minden versenyző a fentiekben már bemutatott módon felszerelt konyhában dolgozik. A versenykonyhákban KIZÁRÓLAG a Magyar Bocuse d'Or Akadémia partnereinek márkái láthatók. A versenyzők eszközei és készülékei nem takarhatják el a partnerek promotálására szolgáló elemeket.

A verseny napján a versenyzőknek fél óra áll rendelkezésükre, hogy elhelyezzék felszereléseiket, berendezkedjenek, a hozott alapanyagokat elrendezzék. Közben a zsűri ellenőrzi a versenyzőt és a behozott alapanyagokat, azok előkészítettségét.

A fél óra elteltével indul a versenyidő. Az első versenyző 8 órakor kezd főzni; a további versenyzőket 5 perces eltolással, egyenként indítja a konyhai zsűri. A versenyzők pontos versenyzési sorrendjükről és kezdési illetve tálalási időpontjukról emailben kapnak tájékoztatást. A versenyzők kiírásban szereplő sorszáma egyben a konyhai posztok sorszáma is. Eltérrni ettől külön kérésre is TILOS.

A Bocuse d'Or magyarországi döntő selejtezőjének időtartama 3 óra 45 perc. A verseny ideje a konyhai zsűri pontosított órája alapján számítódik.

A versenyző köteles a teljes versenyidőt munkával kitölteni. Minden ételt és készítményt teljes egészében a helyszínen kell elkészíteni.

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 rendbe hozták; ez beleszámít a konyhai zsűri által a higiéniára adott pontszámába;
- a felszerelést visszaszolgáltatták és lezárták a végső leltárt (a leltározást a konyhai zsűri tagjai végzik, a versenyzők jelenlétében).

A tisztaság ellenőrzését és a versenykonyhák rendjét a konyhai zsűri 20 perccel az után 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.

14. JUTALMAK

A Bocuse d'Or magyarországi döntőjének selejtezőjéről minimum 4 szakács juthat tovább a döntő fordulóba, s képviselheti adott esetben Magyarországot a 2016. május 10-11-én megrendezésre kerülő Bocuse d'Or Europe 2016 szakácsversenyen, Magyarországon, Budapesten. E versenyről lehet eljutni a Bocuse d'Or Lyon 2017 szakácsversenyre.

A Bocuse d'Or verseny teljes szabályzata a mindenkori, de gyakran változó Bocuse d'Or szabályrendszerre épül. A Magyar Bocuse d'Or Akadémia Egyesület fenntartja magának a jogot minden olyan módosítás megtételére, amelyet a körülmények vagy *vis major* események tesznek szükségessé.