

HUNGARY SELECTION



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

**MAGYAR RENDEZVÉNYGASZTRONÓMIAI
BAJNOKSÁG
2018
SZABÁLYZAT**

2018. február 6 - 7.

BUDAPEST

www.maresz.hu/cateringcup

1 - A VERSENY CÉLJA

A Magyar Rendezvénygasztronómiai Bajnokság az International Catering Cup nemzetközi bajnokság országos selejtezője, mely 2018-ban először kerül megrendezésre Magyarországon

INTERNATIONAL CATERING CUP

NEMZETKÖZI RENDEZVÉNYGASZTRONÓMIAI BAJNOKSÁG

„A verseny célja, hogy hozzájáruljon a vendéglátó ipari szektor megújulásához, új kulináris inspirációk felfedezésén keresztül. Célja továbbá, hogy egy gasztronómiai esemény keretein belül egyesítse a szakma legtehetségesebbjeit világszerte.

A kihívás megköveteli a csapatoktól, hogy különböző aspektusokból közelítsék meg egy fogadás, esemény vendéglátós szolgáltatását, melyek kiemelt jelentőségűek a rendezvényszakmában. A jelölteknek bizonyítaniuk kell tudásukat a következő próba tételek során: konyhai előkészítés, ételek elkészítése, az étel kreációk szállítása, az ételek prezentálása”.

A MAGYAR VERSENY - MAGYAR RENDEZVÉNYGASZTRONÓMIAI BAJNOKSÁG INTERNATIONAL CATERING CUP / HUNGARY SELECTION

A magyar bajnokság célja, hogy kiválassza azt a catering céget, aki a legérdemesebb hazánkat képviselni a nemzetközi versenyen.

A győztes kvalifikálja magát a **VI. INTERNATIONAL CATERING CUP**, 2019-ben megrendezésre kerülő versenyére.

2 - HELYSZÍN ÉS IDŐPONT

Az I. MAGYAR RENDEZVÉNYGASZTRONÓMIAI BAJNOKSÁG, 2018. február 6-án és 7-én kerül megrendezésre.

Első nap az előkészítés, másnap a tálalás, zsűrizés, eredményhirdetés.

2018. FEBRUÁR 6. KEDD

METRO Gasztroakadémia / 2041 Budaörs, Keleti utca 3.

2018. FEBRUÁR 7. SZERDA

Sirha Budapest - Nemzetközi Élelmiszeripari és HoReCa kiállítás

HUNGEXPO Budapesti Vásárcsopont – A Pavilon / 1101 Budapest, Albertirsai út 10.



3 - RÉSZVÉTEL, JELENTKEZÉS ÉS A KIVÁLASZTÁSI FOLYAMAT

A Bajnokságra minden olyan catering cég jelentkezhet, aki aktívan részt vesz **a kitelepüléssel rendezvény gasztronómiában** (party service, étterem, hotel, stb.), és az alábbi kiírásnak megfelel.

A Bajnokságon résztvevő csapatok száma limitált, 6 csapat versenghet egymással.

A Bajnokságra összeállított csapat tagjai: egy csapatvezető, egy csapattag és opcionálisan egy tréner nevezhető.

KRITÉRIUMRENDSZER

Kizárólag az alábbi feltételeknek megfelelő cégek pályázhatnak. A kritériumok teljesítésében kizárólag a pályázó cég tulajdonosi köre által üzemeltetett egységek fogadhatók el.

Több céget is magában foglaló cégcsoport esetében is csak egy indulót nevezhet a vállalat.

A. IRODAI HÁTTÉR

Állandó vonalas elérhetőséggel, e-mail címmel és web oldallal kell rendelkezni.

B. KONYHA

Érvényes működési engedéllyel, HACCP rendszerrel, megfelelő beszállítói minősítésekkel, továbbá szakhatósági ételkiszállítási engedéllyel és szakszerű szállítási kapacitással kell rendelkeznie.

C. ESZKÖZPARK, RAKTÁR

Minimum 300 fős svédasztalos állófogadás lebonyolításához elegendő, megfelelő minőségű eszközparkkal kell rendelkeznie.

Az eszközöket szakszerűen, elkülönítetten tárolják, a raktározás HACCP rendszernek megfelelően működik, a szemetet szakszerűen kezelik.

D. SZÁLLÍTÁSI KAPACITÁS

Minimum egy darab 8 m³-es szállítóképességű, a party service tevékenység elvárásának megfelelő teherautóval rendelkezik.

F. TEVÉKENYSÉGI FELELŐSSÉGBIZTOSÍTÁS

Min. 10.000.000 Ft fedezetű felelősségbiztosítás megléte szükséges. A versenyzőknek a verseny teljes időtartama alatt kötelező az írt értékű felelősségbiztosítással rendelkeznie. Továbbá a versenyző vállalja, hogy károkozás esetén felveszi a kapcsolatot a biztosítójával.



G. SZÖVETSÉGI TAGSÁG

Csak azon cégek pályázhatnak, melyek legalább az egyik alábbi szervezet tagságával rendelkeznek, és nincs egyik szervezetnél sem tagdíjhátraléka.

- **MaReSz**
- **BOCUSE D'OR**
- **MNGSZ**
- **MVI**
- **PGA**
- **VIMOSZ**
- **MSZÉSZ**

H. REFERENCIA

Rendelkezik a 2014-16. évben minimum nettó 100.000.000 forintos rendezvény vendéglátásból származó éves forgalommal.

JELENTKEZÉS MÓDJA

A jelentkezésnek hiánytalanul tartalmaznia kell az alábbiakat:

Beadandó Pályázati anyagok listája:

- Cégekivonat
- Alírási címpéldány
- Cégforgalmi adatok – nyilatkozat a 2014-2015-2016-os év forgalmáról
- Cégbemutató
- Versenyre delegált Csapat bemutatása - csapatvezető, csapattag, tréner (ha indít a cég)
- 2014-2017 közötti 3 referencia esemény bemutatása rövid leírással – fotókkal, menüsor is mertetésével
- Kitöltött és hivatalosan aláírt regisztrációs űrlap
- Kitöltött hivatalos kabát méretéről szóló dokumentum (az induló csapatvezetőre vonatkozóan)
- Digitális fotó külön a csapatvezetőről, a csapattagról és egyben a teljes csapatról (min 300 dpi, jpg formátum)

A pályázati anyagot legkésőbb 2017. október 6-ig kell elküldeni e-mail-ben, valamint postai úton vagy személyesen az alábbi címre:

Magyarországi Rendezvényszervezők és -szolgáltatók Szövetsége / MaReSz

E-mail cím: cateringcup@maresz.hu

Levelezési cím: 1101 Budapest, Albertirsai út 10. K épület

Tájékoztatás a versennyel kapcsolatban: www.maresz.hu weboldalon a catering cup aloldalon

Telefonszám: +36 1 263 6202 / 06 30 485 2778

Személyes prezentációra október 16 - 20. között kerül sor, beosztás a résztvevő cégek számának ismeretében. Az előadásra a céget képviselő vezetőt és a bajnokságra jelölt csapatot várjuk.



KIVÁLASZTÁS

A pályázati anyagok közül a legjobb 6 pályázót a MaReSz döntőbizottsága választja ki a versenyre, az elbírálásban a beadott és személyesen bemutatott anyagok szakmai tartalma lesz a döntő.

A kiválasztott csapatok 2017. október 30-ig e-mailben kapnak értesítést a részvételről.

Az elektronikus úton küldött értesítés egy vissza nem térítendő regisztrációs díj (95.000 Ft) fizetésével jár. A regisztrációs díj banki átutalás útján teljesíthető, az erre vonatkozó banki adatok megtalálhatóak lesznek az e-mailben.

A versenyre való jelentkezés a kiírt feltételek és előírások automatikus elfogadásával jár.

4 - A VERSENY PROGRAMJA

A csapatok feladata 2 részből áll: Az elkészített ételek kóstoltatása és egy látványos hideg büfé asztal bemutatása a készített ételekkel.

4 fogást kell elkészíteni a kiírásban szereplő alapanyagok használatával. Az elkészítendő ételek pontosítása és a végső feladat megadása a későbbiekben kerül kihirdetésre.

Minden csapatnak biztosítania kell a tálalási napon a hideg büfé asztalt, ahol az alap asztal méretei maximum a következők lehetnek:

Hossza: 3m, Szélessége: 1m, Magassága:0,90m

A büfé dekorációja szabadon választható. A dekoráció minden egyes elemét a versenyző cégnek kell előállítania, és a versenyzőknek kell a helyszínre szállítaniuk. Hasonlóképpen az előzőekhez, minden olyan anyagot, eszközt, melyeket az ételek látványos prezentálásához szeretnének használni, a versenyző cégnek kell biztosítania.

A dekoráció maximálisan engedélyezett magassága: 1.20 m az asztaltól

A büfé mögötti rész dekorálása tilos, mivel ez nem illik a verseny koncepciójába, tekintve, hogy az eredményhirdetés alatt a két versenyző a büféjük mögött tartózkodik.

A tálalás és a kóstolás szerdán kerül megrendezésre a Sirha helyszínén, a nagyközönség előtt.

A négy recept elkészítéséhez szükséges fő alapanyagokat előkészítés nélkül biztosítják a szervezők. Minden egyéb hozzávalót a csapat biztosít konyhakész állapotban. Az előkészítéshez, főzéshez, a büfé asztalhoz és a kóstoláshoz szükséges minden konyhai eszközt, dekorációt a versenyzőknek kell biztosítani. Az előkészítési nap végén az ételeket a METRO által biztosított hűtőautók szállítják át a Hungexpo területére ahol az áramellátás biztosított.

Az előkészítési-, és a versenyasztalok helye, valamint a kóstolás sorrendje is sorsolás útján kerül kiosztásra.



ELŐÉTEL

KACSA- ÉS LIBAMÁJ

FELADAT

Összesen 16 tányér előétel elkészítése és tálalása.

Az elkészítéshez szükséges instrukció a későbbiekben kerül pontosításra.

KÓSTOLÁSHOZ

Az össz adagból 8 tányér előétel elkészítése szükséges a kínálásra.

A kóstolásra a csapat megválaszthatja, hogy milyen hőmérsékleten szeretné az ételt szervírozni.

PREZENTÁLÁSHOZ

Az össz adagból pedig 8 tányér előétel prezentálásra kerül.

MELEG ELŐÉTEL

PISZTRÁNG RÁKMÁRTÁSSAL

FELADAT

Összesen 2 adag meleg előétel elkészítése és tálalása.

Az elkészítéshez szükséges instrukció a későbbiekben kerül pontosításra.

KÓSTOLÁSHOZ

Az első adagot 8 részre kell osztani és 8 tányéron kell szervírozni a kóstoláshoz.

PREZENTÁLÁSHOZ

A második étel egészben kerül szervírozásra illetve bemutatásra, a kóstolással egy időben.



MELEG ÉTEL

SERTÉS HÚS

FELADAT

Összesen 16 adag tányér főétel elkészítése és tálalása.

Az ételt a megadott alapanyagból a megadott elkészítési módon kell előállítani.

Az elkészítéshez szükséges instrukció a későbbiekben kerül pontosításra.

KÓSTOLÁSHOZ

8 tányér főétel kerül kínálásra.

PREZENTÁLÁS

8 adag főétel kerül bemutatásra a büféasztalon egy tálban.

DESSZERT

MANGÓS CSOKOLÁDÉ

FELADAT

16 adag kis desszert és 1 torta elkészítése várhatóan a feladat.

Az elkészítéshez szükséges instrukció a későbbiekben kerül pontosításra.

KÓSTOLÁSHOZ

8 kis desszert kínálása valamint az egy torta felének

8 részre történő osztása és kínálása.

PREZENTÁLÁSHOZ

A másik 8 kis desszert és a torta fele kerül bemutatásra a büféasztalon.



5 - VERSENY MENETE

5 - 1: PROGRAM – AZ ALÁBBI PROGRAM A KÖRÜLMÉNYEKTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZHAT

2018. FEBRUÁR 6. KEDD

07:30 Találkozó és Üdvözlés a METRO Gasztroakadémiában – a résztvevőknek kötelező az egyenruha viselése

08:00 – 18:00 Főzés a gyakorlókonyhákban a commis segítségével.

18:00 Főzés vége

A főzés ideje alatt nem kötelező ebédszünetet tartani, de a szervezők apró falatkákat biztosítanak

12:00-14:00 között. A hivatalos fotózásra is ekkor kerül sor, minden résztvevőről portréfotó készül a szervezők által biztosított egyenruhában.

18:00 – 19:00 A csapatok készítményeinek bepakolása a METRO által biztosított hűtőautókba és átállítás a Hungexpo területére, ahol az áramellátás, valamint az őrzés biztosított.

19:00 – 20:00 Konyhák takarítása

2018. FEBRUÁR 7. SZERDA

08:00 – 09:00 A versenykonyha konyhai leltárának előkészítése, hűtőautók kipakolása, készítmények és felszerelések összeállítása.

09:00 – 10:00 Büféasztal összeállítása (öltöztetés, dekorációs elemek, prezentációs eszközök stb.)

10:00 – 11:00 A sajtó képviselői beléphetnek a verseny területére.

A csapatok elfoglalják a versenykonyháikat, utolsó simítások, ételek előkészítése a kóstolásra.

11:15 A verseny megnyitása, zsűri bemutatása.

12:00 Kóstolás megkezdése



12:00 – 12:30 ELSŐ KÓSTOLÓ – HIDEG ELŐÉTEL

1.csapat: **12:00 – 12:05**

2.csapat: **12:05 – 12:10**

3.csapat: **12:10 – 12:15**

4.csapat: **12:15 – 12:20**

5.csapat: **12:20 – 12:25**

6.csapat: **12:25 – 12:30**

Nincs szünet: a második előétel kóstolása azonnal folytatódik!

12:30 – 13:00 MÁSODIK KÓSTOLÓ – MELEG ELŐÉTEL

Csapatonként megengedett idő = 5 perc / 8 adag kóstoltatása, plusz a második egész adag bemutatása a zsűrinek.

13:00 – 13:15 Kóstoló szünet, hogy a csapatok elkészíthessék a harmadik tányért kóstolásra.

13:15 – 13:45 HARMADIK KÓSTOLÓ – FŐÉTEL

Csapatonként megengedett idő = 5 perc / 8 tányér főétel

13:45 – 14:15 NEGYEDIK KÓSTOLÓ - DESSZERT

Csapatonként megengedett idő = 5 perc / 8 tányér 1 tortácskával és 1 adag desszerttel

14:15 KÓSTOLÁS VÉGE

14:15 – 15:00 A csapatok elrendezik az ételeket a büfé asztalokon

15:00 – 15:30 Büfé asztalok pontozása a zsűri által, közben a versenykonyhák takarítása majd pakolás a hűtőautókba, a commis jelenlétében. Díjátadó helyszínének előkészítése

15:30 – 16:00 DÖNTÉSHOZATAL

16:00 Hivatalos fotózás - csapatok, zsűri, commis, verseny szervezői

16:30 – 17:00 Eredményhirdetés / Fotózás a hivatalos partnerekkel

17:00 – 18:00 A büfé asztalokat leszedik a csapatok

2018. FEBRUÁR 8. CSÜTÖRTÖK

A Sirha Budapest keretében megvalósuló esti fogadáson kiemelten számítunk a 6 csapat összes résztvevőjének megjelenésére.



5 - 2: HOZZÁVALÓK ÉS ESZKÖZÖK

NYERS ALAPANYAGOK, HOZZÁVALÓK

A fő nyersanyagokon kívül minden alapanyagot és hozzávalót - mely a receptek elkészítéséhez szükséges - a versenyzők biztosítanak.

ESZKÖZÖK

1. nap - Az előkészítési nap a budaörsi METRO tankonyhában zajlik

Az itt rendelkezésre álló eszközök listáját a verseny előtt biztosítják a szervezők és 1 napot is, amikor meg lehet tekinteni a helyszínt és az eszközöket.

A csapatok ezenfelül vagy emelett is hozhatnak magukkal minden eszközt (például kések, spatulák, kanalak, villák, habverők, stb), valamint főzőedényeket és tálcaikat, melyek igazodnak a szervezők által a METRO tankonyhájában biztosított főzőlapokhoz.

Nehezebb eszközök helyszínre szállítását a szervezők nem engedélyezik.

A versenykonyhákban a verseny előtt a tisztaságról, illetve az eszközökről leltár készül, melyet a csapatvezető ír alá. A leltárt a verseny után megismételjük, valamennyi csapattag jelenlétében.

A hiányzó eszközök, illetve a konyhában keletkező károk (a kezdeti leltárhoz viszonyítva) visszaállítási költsége a versenyző céget terheli és a végső pontszámokból is levonásra kerül.

2. nap - A tálási, kínálási, zsűrizési nap a Sirha Budapest eseményen a HUNGEXPO Budapesti Vásárközpontban

A kínáláshoz és a büfé asztalon történő prezentáláshoz minden eszközt, beleértve a büfé asztalt is, a versenyző cégek biztosítják.

5 - 3: EGYENRUHA / DRESS CODE

A verseny ideje alatt a jelentkezők számára kötelező a professzionális munkaruha viselése. 2 egyenkabátot biztosítanak a szervezők a csapatvezető számára, egyet az előkészítési napra, másikat a nagyközönség előtt zajló eseményre a Sirha-n.

A további versenyzőknek a díjátadón saját fekete felsőt, fekete nadrágot vagy szoknyát és fekete cipőt kell viselniük, melyet a szervezők nem biztosítanak. Ezen ruhán a versenyző cég logója megjelenhet (NEM kötelező), de visszafogott formában, 1 helyen, megközelítően egy névjegykártya méretben.



6 - 1: ZSÚRI ÖSSZETÉTELE

A zsúri elismert magyar és nemzetközi catering szakemberekből áll, valamint a 6 versenyző cég egy - egy szakmai vezetőjéből.

A zsúri elnöke Joël MAUVIGNEY, az International Catering Cup alapítója és elnöke.

Minden résztvevő cégnek delegálnia kell a fent írtak szerint a zsúribébe egy aktív zsúri tagot, aki a büfé asztalt és a kóstoltatást pontozza, valamint egy munkazsúri tagot, aki az előkészítési napon és a kóstoló napon a tan-, és versenykonyhában történő előkészületeket, rendet figyeli. (Így összesen 2 zsúri tagot delegál minden versenyző cég.)

A zsúri tagok nem bírálhatják a saját cégük résztvevőit.

Egyedül az elnök hagyhatja jóvá a zsúri összetételét.

A zsúri tagok kinevezésük után - miután elolvasták a jelenlegi szabályokat és előírásokat - kijelentik, hogy az igazságos döntés érdekében, minden ételt versenyszerűen az adott sorrendben kóstolnak meg és osztályoznak. A zsúri elnök felel a zsúri működéséért, de nem vesz részt a pontozásban. Holtverseny esetében, a zsúri tiszteletbeli elnöke - aki részt vesz a kóstolón - dönthet a két csapat között. A zsúri döntése végleges.

6 - 2: PONTOZÁSI KRITÉRIUM

A kritériumok a következők lesznek: **ESZTÉTIKUM – ÍZ – KREATIVITÁS – EREDETISÉG**

6 - 3: PONTOZÁSI SKÁLA

EGYSÉGENKÉNT A MAXIMÁLISAN ADHATÓ PONTSZÁM: 20

Amennyiben egy csapat nem tesz eleget a jelen szabályok és előírások bármely pontjának, az szankcióval vagy kizárással járhat, ha a zsúri úgy dönt.

A MUNKAZSÚRI PONTOZÁSA:

Szervezettség	Súly: 5
Hulladék optimalizálás, tisztaság, higiénia, rendezettség	Súly: 5
Csapatszellem	Súly: 5

A 4 KÉSZÍTMÉNY KÓSTOLÓJÁNAK PONTOZÁSA:

Esztétika	Súly: 4
Íz	Súly: 6

A BÜFÉ ASZTAL BEMUTATÓ PONTOZÁSA:

Átfogó értékelés + Bemutató eredetisége + Készítmények harmóniája és egyensúlya	Súly: 3
Variációk egyedisége	Súly: 3

7 - TRÉNER

A jelentkező cégeknek lehetősége van egy tréner nevezésére is, aki az alábbi kitételekkel segítheti a csapatot.

TRÉNEREK FELELŐSSÉGE:

1. A felkészülés alatt a csapatot támogatja és koordinálja.
2. **2018. február 6-án**, az előkészítési napon a tréner az alábbiak alapján segítheti a csapatot:
 - a) Kijelölt "Tréner terület", ahol a csapatvezetők szabadon konzultálhatnak a trénerükkel
 - b) Ezenkívül 2 alkalommal 10 percre a tréner személyesen is jelen lehet a csapatával az előkészítő konyhában.
3. **2018. február 7-én**, a tálalási napon: a tréner a zsűri bemutatásáig a csapatával lehet, ezt követően a teljes kóstolás alatt a csapattól távolabb tartózkodhat.

8 - DÍJAZÁS

I. HELYEZETT:

A nyertes csapat, Arany kupát és oklevelet kap, valamint a Magyar Rendezvénygasztronómiai Bajnokság legjobb csapata címét. Ezen felül a csapatot 1.000.000 Ft pénznyeremény illeti, ami a nemzetközi verseny után kerül átadásra. Ez a csapat nem vehet részt a következő magyar versenyen, de vállalnia kell a verseny promóciójával kapcsolatos feladatokat.

II. HELYEZETT:

A csapat Ezüst kupát és oklevelet kap.

III. HELYEZETT:

A csapat Bronz kupát és oklevelet kap.

KÜLÖN DÍJAK:

A Legesztétikusabb Vendéglátó Büfé Díj

MÉDIA JOGOK

A MaReSz és a helyszín (HUNGEXPO Budapesti Vásárcsopont) kompenzációs díj fizetése nélkül felhasználhatja – bármilyen kommunikációs csatornán keresztül (weboldal, prospektusok, kiadványok) – a versenyen résztvevőkről készült fényképeket, videókat.

MÉDIA MEGJELENÉSEK

A verseny nyertesei vállalnak minden média megjelenést, ami a verseny hírnevét hivatott gazdagítani, vagy a fődíjjal kapcsolatos. Vállalják, hogy minden – versennyel kapcsolatos – eseményen a verseny egyenruháját viselik. A verseny logója szabadon használható bármilyen megjelenési felületen, de a szervezők előzetes engedélye szükséges hozzá.

