

A közétképzetők legnívósabb közétképzetési szakácsversenyének számító OKÉS-t az Étrend Magyar Konyhafőnökök Egyesülete (ÉTREND), a Közétképzetők és Élelmészévezetők Országos Szövetsége (KÖZSZÖV) szervezi, a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) támogatásával. A „Tradicionális ételek a modern közétképzetésben” témában meghirdetett verseny célja – a hagyományos ízek megőrzése mellett – a tradicionális ételek modernizálása, a mai kor követelményeihez történő igazítása.

OKÉS 2015–2016, döntő

A versenybe bármely közétképzetést végző főzőkonyha 2 fős csapata (szakács és segítője) benevezhetett és cégenként akár több csapat is elindulhatott a megmérettetésen. Az ötödik OKÉS selejtezője után az elődöntőkben végül három helyszínen, összesen 26 csapat állt be a tűzhely mögé.

A nevezések bírálata során, azaz a selejtezőn, valamint a pécsi, a miskolci és a budapesti elődöntőkön összesen maximum 100 pontot szerezhettek az indulók. A döntőbe a 80 pont felett teljesítő 12 csapat jutott.

Időpont:
2016.02.19.

Helyszín:
FeHoVa Kiállítás
„A” pavilon.



Lebonyolítás:

A felépített konyhaboxokban egy időben 6 csapat főz, délelőtt és délután. Az első csapat 7.00-kor kezd, majd 10 percenként állnak be a többiek. 3 órájuk van elkészíteni a 10 adag ételt. A konyhában a kétfős csapat dolgozik, egy tanuló segítségével. A munkájukat a konyhai zsűri és élelmiszer-biztonsági felügyelők figyelik, és pontozzák. A délutáni csoport 11.30-kor kezd. A rendelkezésre álló idő végére ki kell találni az elkészült ételből 5 adagot (a kóstoló zsűri és a fotózás számára). A konyhai zsűri ellenőrzi a megmaradó mennyiséget, hogy pontos volt-e a nevezés, a kalkuláció.

Az elkészült ételek 12 fős zsűri elé kerülnek. Minden zsűritag egy fogást kóstol és értékkel. Pontszámaik átlaga adja a végleges pontszámot.

Az értékelés szempontjai:

A konyhai zsűri az alábbiakat fogja figyelni:

- Munkaszervezés, technológiai fegyelem. Mennyire szervezeten dolgoznak, hogyan bánnak az alapanyaggal. A nevezésben megjelölt technológiát alkalmazzák.

Adható: max. 10 pont.

- Konyhai higiénia. Betartják-e a vonatkozó higiéniai, ételkészítési szabályokat. Megfelelően alkalmazzák az eszközöket (kesztyű, maghőmérő stb.).

Adható: max. 10 pont.

- Tálalás. Az étel megfelel a nevezésben leírtaknak. Megvan a 10 adag. A tálalás nem változtatta meg jellemzően az sélt.

Adható: max. 10 pont.



Díjazás

Egy csapat nyeri a fődíjat. Számos különdíj is gazdára fog találni. Várhatóan kiosztásra kerül a legjobb első fogás, a legjobb főétel, a legjobb desszert díja is. Az eredményhirdetés tervezett időpontja 16 óra. A csapatok kezdési sorrendjét sorsolással döntjük el. A sorsolásra február másodikán kerül sor a szervezők és a támogatók egyeztetése során.

A kóstoló zsűri értékelésének szempontjai:

- Látvány. Az étel tálalása, fogyaszthatósága. Mennyire felel meg a mai kor elvárásainak. Az étel szemre tetszetős, a hőmérséklete megfelelő.

Adható: max. 20 pont.

- Íz. Az étel íze harmonikus, de mégis karakteres. Felfedezhető benne a kiindulási étel íze. Nem túlzó, és az étel jellegének megfelelő az ízvilága.

Adható: max. 20 pont.

A nevezések során az értékeléskor a pályamunkákat pontoztuk, maximum 30 pont volt elérhető. Így alakul ki majd a maximálisan elérhető 100 pont. Valamennyi zsűri önállóan pontoz, és az átlagok alapján kerül ki a végeredmény.

A verseny nyilvános, és bárki megtekintheti! A közönség 09.00-tól felépített lelátóról tudja figyelemmel kíséreni a konyhai munkát, és megtekinteni a kitalált ételeket. Belépőjegy a helyszínen vagy interneten váltható (online kedvezményesen). A FeHoVa belépőjegyével tekinthető meg a Boat Show, a FeHoVa és az OKÉS is.

Várjuk Önöket is! Étrend Egyesület