2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

2020. február 4-én, a SIRHA BUDAPEST kiállítás keretén belül rendezzük meg nyilvános keretek között a jubileumi, XXV. *"Jeunes Chefs Rôtisseurs"* Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjét.

A JCR VERSENY IGAZGATÓJA:
Kovács Lázár, Conseiller Culinaire

A JCR VERSENY IGAZGATÓHELYETTESE:
Szabados Bettina

A VERSENY IDŐPONTJA:
2020. február 4. kedd

A VERSENY HELYSZÍNE:
Hungexpo, A Pavilon, 1101 Budapest, Albertirsai út 10.

KÖTELEZŐ VERSENYZŐI ÖLTÖZET ÉS FELSZERELÉS:
- Fehér szakácskabát a versenyző nevével, a szálloda/étterem logójával
- Fekete vagy kockás hosszú nadrág, munkacipő, kötény
- Kések, gumikesztyűk, GN 1/1 fém sütő tálcák, megadott lista alapján saját eszközök
- A szakácssapkát a METRO biztosítja a verseny helyszínén

A VERSENY FŐZŐSTAND/MUNKAÁLLOMÁS BEOSZTÁSA, VERSENYZŐ SORSZÁMA:

1. MUNKAÁLLOMÁS:	Jakab István (Hotel Azúr)
2. MUNKAÁLLOMÁS:	Károcs Olivér (Hotel Silverine Lake Resort)
3. MUNKAÁLLOMÁS:	Huang Bao Shan (A KERT Bisztró)
4. MUNKAÁLLOMÁS:	Szegedi Réka (Four Seasons)
5. MUNKAÁLLOMÁS:	Lendvai Levente (Arany Kaviár Étterem)
6. MUNKAÁLLOMÁS:	Akács István (Olimpia Étterem)

A VERSENYZŐ FELADATA:
Négy személy részére, közvetlenül verseny előtt ismertetett, kötelezően felhasználandó nyersanyagokból (u.n. meglepetéskosárból: Black Box) háromfogásos menüt készíteni:
- hideg vagy meleg előétel (leves NEM lehet!)
- főétel körettel
- desszert

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

A VERSENY MENETE:

A verseny az 1. melléklet alapján, fix időbeosztásban zajlik. Az egyes feladatokra (menüírás, főzés, előétel, főétel, desszert átadása felszolgálásra) előzetesen meghatározott időpontban kerül sor, így például a versenyző a menüírás rovására nem kezdheti meg korábban a főzést, ugyanakkor 1-3 perc késlekedés esetén pontlevonás, 3 percnél több késedelem esetén pedig hátrasorolás jár azért, ha az adott fogást nem tudja a meghatározott időpontban átadni a felszolgálóknak.

ÉRKEZÉS, BEPAKOLÁS, ÁTÖLTÖZÉS

A versenyző és maximum 1 fő kísérője reggel **07:00**-kor a Hungexpohoz érkezik, ahol a szabad helyek függvényében autójukkal leparkolnak.

Az 1 fő kísérő nevét a belépésének regisztrálásához kérjük, küldjék meg a chaine@chaine.hu e-mail címre 2020. január 24-ig, péntekig.

A parkolás díja a Hungexpo belső és külső parkolójában egységesen **3.000 Ft/autó/nap.**

A versenyző a saját felszerelését elhelyezi a számára kijelölt munkaállomáson, majd átöltözik.

Felhívjuk a versenyzők figyelmét arra, hogy a be-és kipakoláshoz megkönnyítéséhez gondoskodjanak arról, hogy a versenyre hozott eszközeik összecsomagolt állapotban, kézi pakolásra/szállításra alkalmasan kerüljenek összeállításra (méret, súly) tekintettel a parkolók és a pavilon közötti jelentős távolságra.

A versenyző **08:25**-kor saját munkaruhába felöltözve megjelenik az eligazításon (főzőstandok és a lelátó közötti területen). Mobil telefon, tablet, laptop, stb. a verseny alatt nem lehet a versenyzőnél (ezen készülékek az öltözőben saját felelősségre elhelyezhetőek).

A versenyző a verseny ideje alatt önállóan dolgozik, mentorával, a kiállítás közönségével, stb. nem kommunikálhat. A versenyző az esetlegesen felmerülő kérdéseivel a verseny igazgatójához, valamint a verseny igazgatójának helyettesével fordulhat.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

FOTÓ, ELIGAZÍTÁS
08:30-kor csoportkép készítése, eligazítás.

BLACK BOX ISMERTETÉSE, MENÜ ÍRÁS, FELSZERELÉS ELLENŐRZÉSE
08:45-kor ismertetésre és bemutatásra kerül a Black Box (u.n. meglepetés kosár). A Black Box kötelezően felhasználandó nyersanyagokat tartalmaz, versenyzőnként kimért mennyiségekben, amely a verseny kezdetéig titkos.

A nyersanyagokból – Black Box, Közös Asztal alapanyagok – 3 fogásos menüt kell készíteni 4 személy részére: előétel (hideg vagy meleg), főétel körettel, desszert. A versenyen leves NEM készíthető.

A versenyző megkapja a Black Box alapanyaglistát, a Közös Asztal alapanyaglistát, valamint tollat és fejléces lapot a menü megírásához **(Menü lap)** és egy másik fejléces lapot a saját jegyzeteinek elkészítéséhez **(Piszkozat lap)**.

A versenyző a rendelkezésére álló **30 perc** alatt az alapanyaglista alapján kigondolja a háromfogásos menüsorát, megtervezi magának az ételek vizuális tálalását *(opciós)*, elkészíti magának a jegyzeteteket a munkafolyamatra vonatkozóan *(opciós)*, és egy külön megjelölt lapra, a zsűri értékeléséhez olvashatóan leírja a menüsorát (kötelező).

- **Piszkozat lap**: a versenyző megtervezheti a menüt, az ételek vizuális tálalását valamint a munkafolyamatot (ezen jegyzet használható a verseny ideje alatt)

- **Menü lap**: menü letisztázott, végleges, olvashatóan leírt verziója

A versenyző a fejléces papírra írt menüsort (Menü lap) a menüírásra megadott 30 perc leteltekor átadja az arra kijelölt személynek.

A Konyhába kizárólag Chaine logoval ellátott, a menüírás alatt papírra írt jegyzet vihető be (Piszkozat lap). A menü írás ideje alatt a versenyzőnek lehetősége van arra, hogy fejléces papíron saját jegyzeteket készítsen a tálalásra és a munkafolyamatra vonatkozóan. A versenyző a fejléces papírra írt jegyzeteket a menüírásra megadott idő leteltekor átadja az arra kijelölt személynek, amelyet a főzés kezdetekor, a főzőboxában kap vissza.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

A versenyző könyveket, előzetesen összeállított dokumentációt, stb. nem használat a verseny folyamán, kizárólag azon jegyzetekre támaszkodhat, amelyet a fejléces papírra (Piszkozat lap) lejegyzetelt. A Menü írás és a Főzés kezdete közötti *„technikai szünetben"* menüírásra, jegyzetelésre nincs lehetőség.

A versenyző visszakapja a Menü lapját azt követően, hogy a szervezők rögzítették elektronikus formában a zsűrizéshez.

A Konyhai zsűri a konyhai munka folyamán ellenőrzi az alapanyagok felhasználását. Pontlevonást eredményez az esetlegesen beválogatott (Menü lapon szereplő), de a menü elkészítéséhez fel nem használt alapanyag, valamint a Közös Asztalról a szükségesnél nagyobb mennyiségben, pazarlóan a munkaállomásra bevitt alapanyag.

A verseny technikai igazgatója a Menüírás alatt ellenőrzi a versenyre hozott egyéni felszerelést. Az az eszköz, amely nem szerepelt a versenyen használható eszközök listájában, nem használható a verseny alatt.

A menüírás után, a versenyző az arra kijelölt személy kíséretében, az Időbeosztás szerint időpontban a menüírás helyszínéről elindul a Munkaállomására. A versenyzők 5 perces időeltolásban foglalják el a főzőboxokat.

FŐZÉS

Az első versenyző **09:30**-kor megkezdi a háromfogásos menü elkészítését, majd a többi versenyző **sorban, 5 perces időközönként** foglalják el a munkaállomásaikat, és kezdik meg a főzést.

A versenyzőnek 3 óra áll rendelkezésre a 3 fogásos menü elkészítésére, 4 személy részére.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

AZ EGYES MUNKAÁLLOMÁSOK/FŐZŐBOXOK FELSZERELTSÉGE:

- áram
- 1 darab 3 ajtós hűtött munkaasztal /1800*700*900/
- 1 darab munkaasztal (a boksz frontján) /1150*700*900/
- 1 darab, munkaasztal alá beférő GN szabványos regálkocsi kerékkel /800*600*800/
- 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 hőhídnak, a konyhabox elején
- hőhíd a tálaláshoz (900 mm*300 mm*300 mm)

valamint:
- 1 darab Thermomix mérleg funkcióval

továbbá:
- 1 darab zöldség pucoló
- 3 darab fém keverőtál különböző méretekben
- 2 darab különböző méretű habverő
- 1 darab kék, 1 darab zöld, 1 darab piros és 2 darab fa vágódeszka
- 1 doboz ELO edénykészlet
- 2 darab különböző méretű indukciós serpenyő
- 1 darab kicsi és 1 darab nagy méretű fémszűrő
- 1 darab mércés zárható műanyag kancsó
- 2 darab nagy alakú műanyag tálca
- 3 darab fakanál
- 3 darab keverő kanál
- 1 darab merőkanál
- 1 darab spitz kanál
- 1 darab tészta szedő kanál
- 2 darab műanyag hús csipesz
- 1 darab nagy alakú reszelő
- 1 darab cukkini spagetti gyártó műanyag
- 1 darab szakács fáklya
- 1 darab olaj spray

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

- alufólia
- folpack
- sütőpapír
- kötöző spárga
- konyharuha
- törlőkendő
- szivacs
- pumpás kézfertőtlenítő folyadék
- körömkefe
- papírtörlő tekercs
- só-, borsőrlő

A KÖZÖSEN HASZNÁLHATÓ BERENDEZÉSEK:

- 1 darab Vákuumgép, ***amelyhez azonban zacskót minden versenyzőnek magának kell hoznia***
- 1 darab Bizerba szeletelőgép
- 3 konyhaboxonként 1 darab 600 literes mélyhűtő

A FŐZÉSHEZ HOZHATÓ ESZKÖZÖK:

- ***Kések***
- ***Gumikesztyűk***
- ***GN 1/1 műanyag tálcák***
- ***GN 1/1 fém sütő tálcák (a Rational használatához szükségesek!)***
- Kóstoló kanalak
- Stopper óra *(amely önálló, kizárólag időmérésre alkalmas eszköz)*
- Rúd mixer
- Kézi kis habverő
- Szilikon sütőforma
- Tálca
- Eldobható műanyag edények
- Konyharuha
- Kéziszerszám
- Forma
- Mérleg
- Maghőmérő
- Ecset
- Zöldséghámozó
- Hűstű/nyárs (csak a főzéshez)
- Spárga
- Átlátszó műanyag szalag

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

- Fém/gumi spatula
- Habzsák
- Kis tálaló kanál
- Sütőkesztyű
- Reszelő
- Habverő
- Szószos műanyag adagoló flakon
- Szifon
- Kézi sárkány

A versenyző által hozott eszközöket a verseny igazgatója a versenyt megelőzően, a Menüírás alatt ellenőrzi.

A megkülönböztetéshez a versenyző hozott eszközei egyéni megjelöléssel **(a versenyző munkaállomásának számával)** kötelezően jelölendőek.

A FŐZÉSHEZ FELHASZNÁLHATÓ ALAPANYAGOK:

- **Black Box alapanyagok** (kötelező felhasználni minden alapanyagot belőle, alapanyagonként legalább 80%-os mértékben, a verseny megkezdéséig titkos)

- **Közös Asztal alapanyagok** (lásd. 2. számú melléklet – Előzetes tervezet!)

A versenyre további alapanyagokat, sűrítőket, adalékanyagokat, forralókat, edényeket, rieber ládát, regált, kocsit, nagyobb konyhai gépeket, kézi füstölőt NEM lehet behozni!

A versenyző a konyhai munka megkezdése előtt a saját főzőboxában kezet mos – ennek elmulasztása pontlevonással jár.

Az ételsor elkészítésére 3 óra áll rendelkezésre. A versenyző önállóan dolgozik, a versenyző a munkaállomásáról csak a Technikai igazgató, a Technikai igazgató helyettes vagy Konyhai zsűritag engedélyével távozhat.

A főzés megkezdése után pontosan **3 óra leteltével kezdődik meg az előétel felszolgálása**, majd azt követően a versenyzőnek **30 perc leteltével** kell átadnia a főételt,

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

majd újabb **30 perc leteltével** a desszertet a felszolgálóknak, akik a Kóstoló zsűri/Fotós elé viszik a megtálalt ételeket.

ÉTEL KIADÁSA

Az első versenyző 3 órával a főzés megkezdése után, **12:30-**kor átadja a felszolgálóknak a 4 megtálalt előételét. A többi versenyző **sorban, 5 perces időközönként** adja át a megtálalt előételeket a felszolgálóknak.

A tálalás tányérszervizzel történik, az eszközöket (fehér, lapos, 32 cm-es lapostányér) a és a felszolgálókat helyszínen biztosítjuk.

A versenyző a fotózásra szánt megtálalt tányért jelezheti a felszolgálóknak.

A felszolgálás az Időbeosztásban megszabott időpontban történik. A versenyzőnek az előétel felszolgálását követő 30 perccel kell 4 tányérra befejeznie a köretes főétel tálalását, majd újabb 30 perc múlva kell befejeznie a desszert tálalását.

Késedelmes befejezés esetén percenként 1 pont kerül levonásra, 3 percnél több késedelem esetén, a versenyző tányérja később – a többi versenyző adott fogás tányérjának felszolgálása után - kerül a Kóstoló zsűri/Fotós elé.

A Konyhai zsűri tagjai a konyhai munka teljes ideje alatt figyelik az egyes munkaállomások tisztaságát, rendezettségét.

A versenyt követően a versenyzőnek a munkaállomását tisztán kell átadnia, a takarításra maximum 30 perc áll rendelkezésre.

!!! A lefolyóba tilos zsíros, olajos, darabos alapanyag hulladékot engedni, azok csak és kizárólag a szemetesbe rakhatóak. !!!

TOVÁBBI INFORMÁCIÓK:

A főzőhelyeken a versenyzőkön kívül kizárólag a Chaine elnök, a Technikai igazgató, a Technikai igazgató helyettese, a Konyhai zsűri tagjai, az Egyesület munkatársai, Fotósa, Videósa tartózkodhat, valamint a felszolgálásban segítő Diákok és azok Koordinátora.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

A FELKÉSZÜLÉS SZEMPONTJAI:

- Az étel összeállítása színben és ízben harmonizáló legyen;
- Az étel összeállításánál, elkészítésénél és tálalásnál figyelembe kell venni a **Tone In Tone**, azaz tónus a tónusban összhatást, valamint a **Crisp And Juicy**, azaz ropogós és szaftos kritériumot;
- Különböző textúrák megjelenítése a tányéron;

Elméleti példa a fenti kritériumok teljesítéséhez: Amennyiben Black Boxban található fő alapanyag a tanyasi csirke, akkor a meghatározó szín a sárga és annak árnyalatai, tehát törekedni kell arra, hogy a tányéron szereplő hús, köret, mártás színei minél jobban összhangban legyenek egymással úgy, hogy itt, ebben az esetben, a sárga szín árnyalatai jelenjenek meg a tányéron.

Ez azt jelenti, hogy a fő alapanyagot, a tanyasi csirkét aranysárga színárnyalatban kell, hogy a tányérra kerüljön. Emellett jól kell megválasztani a köretet is, ami lehet például sárgarépa, narancs vagy hasonló színűre színezett paszternák is (konyhatechnológiai eljárással vagy fűszerrel, például sáfránnyal). Ehhez kapcsolódóan a jól megválasztott mártás lehet egy hollandi mártás, amely színében szintén a sárga egyik árnyalata.

A színekkel való játékot természetesen egy tányéron (egy fogáson) belül kell megvalósítani, tehát az előétel, főétel, desszert külön-külön képviselhet más-más színvilágot.

Ezt a koncepciót természetesen nem kötelező betartani, el lehet tőle térni, de ajánlott figyelembe venni, mint ahogyan azt is, hogy a versenymunkák értékelésénél a zsűri plusz pontozással azt is értékelheti, ha a versenyző a színharmónia mellett, az elkészített fogásokban különböző textúrákat is sikeresen, jó ízűen meg tud jeleníteni.

Ilyen textúrák lehetnek például a lágy, a krémes, a hab, a habos és a zselé is. Továbbá ropogós, chips vagy éppen puffasztott gabona. De jó megoldás lehet a ropogósra sütött bőr felület is.

A Black Boxban található fő alapanyagnak - a példánál maradva a tanyai csirke esetében - érvényesülnie kell a Crisp and Juicy, azaz a Ropogós és szaftos kritériumnak, tehát a csirke bőrének ropogósnak, a húsának puhának és szaftosnak kell lennie.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

- Az elkészült fogások tárolási hőmérsékletének ellenőrzésére is kimondott figyelmet fordít a zsűri, hiszen egy étel csak akkor lehet tálat formájában megfelelő hőmérsékletű, ha a versenyző összeszedett, precíz előkészítő munkájának köszönhetően megfelelő módon és szakszerűen készül fel a tálalásra.

- A verseny folyamán megfelelően fel kell tudni használni a liofilizált fűszert/fűszereket is.

- A konyhai munkavégzés során a konyhai zsűri kiemelten figyeli a tiszta, rendezett munkát, a precíz, átgondolt mozdulatokat, tehát a profizmust és koncentráció képességet, valamint az új típusú, a fenntartható gasztronómiát segítő tisztítószerek megfelelő használatát, az energia és víztakarékosságot, a minimálisra csökkentett hulladék keletkezést és hulladékkezelést.

A KONYHAI ZSŰRIZÉS SZEMPONTJAI:
- A versenyző és eszközeinek megjelenése, higiénia: ápoltsága, a ruha vasaltsága, tisztasága, cipő tisztasága, hozott felszerelések tisztasága, gyakori kézmosás, gumikesztyűk használata
- Szakáll, erősebb arcszőrzet esetén a versenyt megelőző nap egy Barber Shop látogatás ajánlott!
- Főzési technika
- Alapanyagok gazdaságos felhasználása
- Profizmus
- Munkaszervezés
- Fogás felhasználhatósága
- Tisztaság
- Időtakarékosság (tálalási idő)

A KÓSTOLÓ ZSŰRIZÉS SZEMPONTJAI:
- Íz hatás, a tányéron található összes íz együttes benyomása és harmonizálása
- A tálalásra vonatkozó kreativitás, design
- A tányér és étel megfelelő/elvárt tálalási hőmérséklete
- A különböző textúrák megjelenítése

A pontozás a nemzetközi szokások szerint történik. A zsűri által hozott döntés végleges.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

AZ EREDMÉNYHIRDETÉS:
A hivatalos eredményhirdetésre a versenyt követően, a verseny helyszínén kerül sor, előreláthatólag **15:00**-kor.

A VILÁGBAJNOKSÁG:
A nemzeti verseny győztese jogot nyer arra, hogy Magyarországot képviselve részt vegyen a 2020. évi Világbajnokságon, amely Franciaországban, Párizs városában kerül megrendezésre 2020. szeptember 25-én. A Chaine Egyesület a nemzeti versenyen győztes ifjú szakács részére biztosítja a világversenyen való részvétel feltételét, a 600 EUR nevezési díjat (amely tartalmazza a szállás, ellátás, verseny és program költségeket, ugyanakkor a helyszínre való utazás – repülőjegy – költségét nem tartalmazza).

A VERSENY MEGTEKINTÉSE, SZURKOLÁS:
A "Jeunes Chefs Rôtisseurs" Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny a verseny történetében először kerül nyilvánosan megrendezésre, így szívesen látjuk a versenyzők családtagjait, barátait, kollégáit a cca. 200 fő befogadására alkalmas lelátón.

A verseny 2020. február 4-én, kedden 10:00-tól előzetes szakmai/vendég regisztráció alapján, és az e-mailben kapott belépőjegy felmutatásával ingyenesen látogatható (a helyszínen a belépőjegy ára: 6.000 Ft).

Ingyenes szakmai regisztráció:
https://hungexpo.hu/events/sirha/szakmai-regisztracio/

Ingyenes belépés nem szakmai vendégek (*családtagok, barátok*) számára:
Elektronikus meghívó küldéséhez kérjük, ***küldjék meg a vendég/vendégek nevét és e-mail címét a chaine@chaine.hu e-mail címre 2020. január 24-ig, péntekig.*** *Figyelem: az elektronikus meghívóban kapott linken egyénileg szükséges kitölteni és elküldeni a regisztrációt.*

Kérjük a versenyzőket, valamint a versenyzőket delegáló éttermeket, szállodákat arra, hogy **gondoskodjanak a versenyzők szurkolótáboráról, valamint a hangulat megteremtéséről** – szurkolótáblák, kereplők, trombita, stb. hozható, azonban szigorúan tilos: bármilyen pirotechnikai eszköz, szerpentin és konfetti használata. A versenyre hozott szurkolói eszközök elviteléről is a szurkolók gondoskodnak.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

SZAKMAI PÁLYAFUTÁS LEÍRÁSA:

A versenyző a műsorvezetők által bemutatásra kerül a verseny folyamán. *Kérjük, hogy a versenyző* ***2020. január 24-éig, péntekig küldje meg a chaine@chaine.hu e-mail címre fél-egy oldalas szakmai bemutatkozóját****, amelyben kitér pályaválasztásának motivációjára, tanulmányaira, szakmai gyakorlati helyére, mentorára/példaképére, jelenlegi munkahelyére, eddig elért eredményeire, konyhaművészettel kapcsolatos érdeklődési körére, jövőbeni terveire, hobbijára, stb.*

A felkészüléshez jó munkát, a versenyhez sok sikert kívánok!

Budapest, 2020. január 17.

Baráti üdvözlettel:

Kovács Lázár
JCR Technikai Igazgató

Melléklet:
- Időbeosztás
- Közös asztal alapanyaglista (!!!Előzetes tervezet!!!)

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs" (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

Versenyzők:

Versenyző sorszáma	Érkezés, Bepakolás	Eligazítás, Black Box	Menü írás	Főzés kezdete	Előétel felszolgálása	Főétel felszolgálása	Desszert felszolgálása
1	07:00	08:30	09:00-09:30	09:30	12:30	13:00	13:30
2	07:00	08:30	09:00-09:30	09:35	12:35	13:05	13:35
3	07:00	08:30	09:00-09:30	09:40	12:40	13:10	13:40
4	07:00	08:30	09:00-09:30	09:45	12:45	13:15	13:45
5	07:00	08:30	09:00-09:30	09:50	12:50	13:20	13:50
6	07:00	08:30	09:00-09:30	09:55	12:55	13:25	13:55

Zsűri érkezése:

Konyhai zsűri	08:00
Kóstoló zsűri	11:00

Eredményhirdetés:

15:00

Megjegyzések:

- A verseny ideje alatt a konyhában a kordonnal elkerített területen belül a versenyzőkön kívül kizárólag a Konyhai zsűri tagjai, valamint az előzetesen kijelölt és regisztrált személyek tartózkodhatnak.
- A versenyzőknek desszertjeik tálalása után legkésőbb **30 perccel** tiszta állapotban kell átadniuk az általuk használt konyhát.
- Meghívott és előzetesen regisztrált vendégek kizárólag **10:00 órától** kísérhetik figyelemmel a versenyt.

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs” (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

Közös asztal alapanyaglista
(!!!Előzetes tervezet!!!)

Gyümölcsök:
Alma
Lime
Narancs
Citrom
Áfonya
Aszalt szilva
Málna
Ringló szilva

Zöldségek:
Lila káposzta
Sárgarépa
Sonkahagyma
Fokhagyma
Lilahagyma
Karfiol
Cukkini
Kígyó uborka

Tejtermékek:
Tejszín, 35 %-os
Vaj, 80% zsírtartalmú
Tej UHT
Natúr joghurt
Tejföl
Mascarpone

Rózsaburgonya
Póréhagyma
Cékla
Kanadai sütőtök
Koktél paradicsom
Kápia paprika

Alaplé/Mártás:
Hal alaplé
Szárnyas alaplé

Friss fűszerek:
Petrezselyem
Menta levél

Alkoholok:
Száraz fehérbor
Száraz vörösbor

Fűszerek:
Ázsiai fűszerkeverék
Őrölt kömény
Fekete bors, egész
Zöld bors, egész
Őrölt édes pirospaprika
Curry
Egész fahéj
Egész szegfűszeg
Kurkuma őrölt
Őrölt szerecsendió
Vanília pasta, vagy friss vanília
Babérlevél egész

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu

2020. évi XXV. „Jeunes Chefs Rôtisseurs” (JCR) Ifjúsági Nemzeti Szakácsverseny Döntőjének Versenyszabályzata

Közös asztal alapanyaglista
(!!!Előzetes tervezet!!!)

Egyéb:
Füstölt szalonna
Barna cukor
Fehér finom szemcséjű kristálycukor
Fehér kenyér búzaliszt
Kukoricadara
Süteményliszt
Rizsliszt
Búzadara
Sütőpor
Szárított élesztő
Tojás
Fürj tojás
Áfonya lekvár
Olívaolaj extra, virgin
Libazsír
Napraforgóolaj
Worchester szósz
Édes chili szòsz
Paradicsomlé dobozos
Balzsamecet, sötét
Balzsamecet, fehér
Mustár
Dijoni mustár
Maldon só
Rizs ecet
Méz
Tengeri finom só
Földimogyoró tisztított, natúr
Pisztácia bél tisztított
Dióbél
Rizottó rizs
Panko morzsa

Chaine des Rotisseurs Baráti Asztaltársaság
Cím: 1123 Budapest, Alkotás u. 53.
MOM PARK, A épület, 6. emelet
Tel.: 06-30-968-4143
E-mail: chaine@chaine.hu
Web: www.chaine.hu