

Versenyre készülök...

### 1. Milyen típusú versenyekre készülhetek?

SZÉT Verseny (szakközepese szakmai versenye)  
SZKTV országos döntő (szakács, cukrász, pincér, vendéglős)  
Schnitta Sámuel Emlékverseny (szakács, cukrász, pincér, vendéglős)  
Tatai Farsang Kupa (szakács, cukrász, pincér, vendéglős)  
Mosonmagyaróvári Haller Kupa (szakács, cukrász)  
Szolnoki Pelikán Kupa (szakács)  
Bajai halászléfőző verseny

### 2. Mit nyerhetnek a verseny résztvevői?

- a verseny győztesei felmentést kaphatnak a szakmai vizsgák alól
- kitűnő bizonyítvány
- akik jó részeredményeket érnek el, felmentést kaphatnak a tantárgyakból
- a felkészülések során további ismeretek megszerzése egyénileg, vagy kiscsoportban
- tapasztalat szerzése a „vizsgázásból”
- ismeretek szerzése a szakmáról (legújabb trendek, stb.)

### 3. Világversenyek, ahol a magyarok sikeresen szerepeltek



Molnár Gábor a legjobbak között!

**A mai napon zárult a világ legnagyobb presztízsű szakácsversenyének európai döntője, ahol 20 ország mérte össze tudását. A Molnár Gábor chef-ből, Várvízi Péter coachból és Pohner Ádám comis-ből (a versenyző segítője) és a zsűriben Magyarországot képviselő Hamvas Zoltánból álló magyar csapat a 9. helyet szerezte meg. Ezzel az eredménnyel magabiztosan kvalifikálta magát a jövőt év elején Lyonban rendezendő világdöntőre.**

Az eredményt több hónapos kemény felkészülési szakasz előzte meg. Két alkalommal tréningezte a magyar versenyzőt a Bocuse d'Or korábbi francia győztese, Serge Vieira is. Emellett a teljes magyar szakma összefogott, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia és a Magyar Gasztronómiai Egyesület szakmai támogatásával és részvételével zajló sikeres felkészülés érdekében.

A szakmai segítségen kívül a szükséges támogatás a Magyar Kormány, valamint többek között a Metro, a Hungexpo Zrt. biztosította.

## Molnár Gábor versenymunkái:

### Tavasza a farmon

Balzsamos narancssal glazírozott frikandórolád, marinált sertésláb 'szirmokkal' és véres hurkával, citromos morzsába forgatva, füstölt paprikával ízesített jus-sal.

#### Köreték

Hagymalekvárral töltött hagyma kupola mustáros almazselével.

Petrezselyemmel töltött csíkozott burgonyatorony fekete olívabogyó tatárral.

Csicseriborsó tésztából készült "virágláda" tönkölybúzával töltve béarni mártással és cukorborsó raguval.

### Tavaszi fuvalat a parton (Gentle spring breeze on the shore)

Fekete tőkehal és norvég garnéla ördögcsékér, gombába tekerve.

#### Köreték

Osztrigazselé ravioli fekete kagyló tatárral.

Spárga cannelloni sabayonnal, mezei virágokkal, mandula tallérral és friss fűszerekkel.

Grillezett osztriga tortácska jakab kagylóval, spenótos karalábéval.



### A végeredmény:

1. Svédország
2. Dánia
3. Norvégia
4. Franciaország (legjobb halétel)
5. Finnország (legjobb húsétel)
6. Egyesült Királyság
7. Izland
8. Észtország
- 9. MAGYARORSZÁG**
10. Németország
11. Hollandia
12. Svájc
13. Ausztria
14. Belgium
15. Olaszország
16. Spanyolország
17. Törökország
18. Oroszország
19. Luxemburg
20. Bulgária

Fotó: Bocuse d'Or

2014. május 8.

## A valóra vált álom

Néhány perce jelentették be, de még mindig alig hiszem el: Magyarország rendezheti a 2016-os Bocuse d'Or európai döntőjét! Aki tudja mit jelent ez, az valószínűleg velem együtt már el is indult pezsgőt bontani, aki nem, annak megpróbálom elmagyarázni: az, hogy mi rendezhetjük a világ legismertebb szakácsversenyét, a gasztronómiában olyan, mintha a fociban mi kapnánk az EB rendezési jogát. Sikert jelent, nemzetközi figyelmet, szakmai elismerést, turisták ezreit, és mindenekelőtt lehetőséget a további fejlődésre.

Az elmúlt két évtized rettenetesen kemény munkával telt, ennek elismerése a mai stockholmi döntés. Az egykor nagynevű, de a szocializmus évtizedeiben lezüllesztett magyar gasztronómia alapjait újra le kellett rakni. Feltártuk és megújítottuk azokat a magyar gasztronómiai hagyományokat, amelyeket néhány falusi házban vagy polgárcsaládok elsárgult receptkönyveiben őriztek. S bármilyen furcsa: át kellett hangolni a magyar közönség ízlését is, visszavezetni a feledésbe merült tradícióhoz.



Felnőtt egy szakács-generáció, az én nemzedékem, akik külföldre mentek gyakorlatra, hogy újra elsajátítsuk, amit megpróbáltak velünk elfeledtetni. Én magam 22 évesen francia, német konyhákban tanultam meg, hogy egy jó alapanyagért akár száz kilométert is meg kell tenni minden nap, és abban a húsban, zöldségben, olajban évtizedek munkáját kell tisztelni. Hat-hét éve jutottunk el odáig, hogy mindazok, akik ismerték a világ legjobb konyháit, elkezdtek „magyar gasztró-forradalomról” beszélni. Először a patinás kávéházak nyitottak újra, később a borospincéink hoztak el díjakat a legnagyobb nemzetközi versenyekről, végül megjelentek az első Michelin-csillagos éttermek is. Legnagyobb öröömömre a gasztró-forradalom nem állt meg a fine dining szintjén. Izgalmas, innovatív bisztrók nyílnak a város számos pontján, sőt, az utóbbi években a kézműves street food egyre komolyabb konkurenciát jelent az ipari tömegtermelőknek.

Ehhez a változáshoz óriási szervező munka és borzasztóan sok szakmai vita is kellett. Soha annyi érzellemmel nem vitatkoztunk a magyar konyha ügyéről, mint Kulináris Charta 2007-es megjelenését követő években. Néha talán túl türelmetlenek is voltunk egymással, de ma már ezen is túl vagyunk. Ha nincs mögöttük közös akarat, tavaly nem sikerült volna először bejutnunk a Bocuse d'Or lyoni döntőjébe, ahol egy magyar szakács, az általam is felkészített Széll Tamás rögtön a tizedik helyet szerezte meg a versenyen, s olyan gasztronómiai nagyhatalmak képviselőit utasította maga mögé, mint Spanyolország, Olaszország, Svájc vagy Németország. Közös munkával készítettük el a 2016-os Bocuse d'Or európai döntő rendezési jogára kiírt pályázatot is. Már önmagában azt győzelemként éltem meg, hogy mögénk állt a kormány, Budapest vezetése és a korábban egymással vitában álló

gasztronómiai szakmai szervezetek mindegyike éppúgy, mint a nagy multinacionális vállalatok. Azóta, amióta néhány hónapja már csak Bécs és Budapest számított esélyesnek a versenyben, minden nap arra gondoltam, mindent megtettünk-e, elég lesz-e ennyi. Ma kiderült: a győzelemhez elég volt. Túlzás nélkül állíthatom, hogy a magyar gasztronómia történetében mérföldkő a mai döntés. De a megrendezéshez ismét teljes szakmai összefogásra és rettentően sok munkára lesz szükség. És megbízhatóan jó minőségű alapanyagokra, hiszen az európai versenyen külön előírás, hogy az egyik alapanyagunk magyarnak kell lennie. Mondanom sem kell, hogy mekkora reklámot jelent majd a magyar gasztronómiának és mezőgazdaságnak, ha a világ legjobb szakácsainak 2016-ban, mondjuk magyar mangalicát, vadat, vagy esetleg libamájat kell készíteniük a versenyen.

Végezetül egy személyes dolog. Nekem magyar szakácsként három álmom volt: Michelin csillag Magyarországon, magyar cheff-el, Magyarországnak egyszer eljutni a lyoni Bocuse d'Or döntőjébe, illetve, hogy egyszer hazánk rendezhesse a Bocuse d'Or Európai döntőjét. Az első kettőt már megkaptuk a sorstól. Most megéltem, hogy a harmadikat az egész ország kapja. Gyerünk akkor azzal a pezsgővel! Egészségeitekre!

Hamvas Zoltán

Stockholm, 2014. május 8.

<http://www.bocusedorhungary.hu/>

## **EuroSkills és WorldSkills ifjú szakemberek nemzetközi versenye**

A Magyar Kereskedelmi és Iparkamara a versenyszámok szponzoraival együtt várja azoknak a fiatal szakembereknek, szakmunkásoknak, technikusoknak, főiskolai- és egyetemi hallgatóknak, végzős szakközép- és szakiskolai tanulóknak a jelentkezését, akik szívesen megméretnék tudásukat Magyarország képviseletében az ifjú szakemberek Európa Bajnokságán a EuroSkills-en, illetve a „Szakmák Olimpiájának” is nevezett WorldSkills világversenyen.

A EuroSkills válogatóversenyen kiválasztott versenyzők, a nemzetközi döntőn elért eredményükkel jogot szerezhetnek arra is, hogy a WorldSkills világversenyen is részt vehessenek, amennyiben a részvétel egyéb feltételei is teljesülnek.

### **A versenyre jelentkezés korhatára:**

- EuroSkills versenyre jelentkezés felső korhatára a verseny évében betöltött 24. év. A jelentkezés alsó korhatára a betöltött 18 év.
- WorldSkills versenyre jelentkezés felső korhatára a verseny évében betöltött 22 év. A jelentkezés alsó korhatára a betöltött 18 év

Olyan fiatalok jelentkezését várjuk, akik vállalják a több fordulós válogatóversenyeken való részvételt. A válogató versenyen kiválasztásra kerülő versenyzők számára a szponzorok a versenyeket ismerő, a szakmák elismert szakembereinek közreműködésével a nemzetközi verseny kezdetéig több hónapon át tartó felkészítőt szerveznek az általuk biztosított képzőhelyen. Az Európa Bajnokságon illetve a világversenyen csak azok vehetnek részt, akik

a felkészítőkön olyan szintre jutottak, hogy méltón képviselhetik Magyarországot ezeken a versenyeken.

A versenyekkel kapcsolatban további információt a [www.skillshungary.hu](http://www.skillshungary.hu) honlapról, vagy a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara nemzetközi versenyek szervezésével foglalkozó munkatársaitól, a szakmák, versenyszámok szponzoraitól tudhat meg.

Jelentkezni a versenyre az [elektronikus jelentkezési lap és mellékleteinek a kitöltésével](#) lehet. A jelentkezések elbírálását követően értesítést küldünk a jelentkezési lapon megadott e-mail címre.

## Guide Michelin

A francia **Guide Michelin** (angolul: Michelin Guide) egy nevezetes étterem- és szállodakalauz, amelynek **Michelin-csillagnak** nevezett elismerése a tökéletesség nemzetközi [szimbólumává](#) vált a szakácsművészet területén.

### A Michelin-csillag

A *Vörös Könyv* a hotelek és éttermek értékeléséhez egy szimbólumrendszert alkalmaz, amely jelöli árkategóriájukat és komfortosságukat. Az éttermeket öt szempont szerint értékeli:

1. Az ételek minőségének vizsgálata,
2. A sütés, főzés, ízesítés tökéletessége,
3. A konyha eredetisége, stílusa,
4. Az „ár-érték” arány,
5. A látogatások gyakorisága alapján.

### Magyar vonatkozások

- [2010. március 16-án Budapesten Gerendai Károly](#) étterme, a [Costes](#) kapta meg elsőként, egyetlen magyarországi étteremként a Michelin-csillagot.
- [2011-ben](#) a Vörösmarty téri [Onyx Étterem](#) érdemelte ki az egy csillagos elismerést, a Costes pedig meg tudta őrizni a csillagot.
- [2014-ben](#) a Borkonyha étterem is egy Michelin csillagot kapott.

Ezen kívül a ViaMichelin ajánlást ad néhány kitűnő hely meglátogatására. 30 éttermet jelöltek meg, melyek szinte kivétel nélkül budapesti szállodákban találhatóak. Ilyen hely a Four Seasons Páva étterme, a Gresham Kávézója, a várbeli Alabárdos, a Múzeum Kávéház, a Képiró, a budai Arcade Bistró vagy a Fausto's.

### A csúcstartó

[Joël Robuchon](#), a legtöbb csillaggal büszkélkedik a világon, melyeket a világ különböző éttermeiben szerzett. (Hongkong, Las Vegas, London, Macau, Monaco, New York, Párizs és Tokió)

## A szakácsok pápája

[Paul Bocuse](#), „a szakácsok pápája”, három csillag birtokosa, melyet hosszú évek óta birtokol. Több Michelin-csillagos séf tanítója, aki a szakmát Ferdinand Pointnál a legendás szakácstól tanulta. A róla elnevezett Bocuse d'Or verseny a szakácsszakma legnagyobb és legrangosabb versenyének számít.

## A konyha ördöge

[Gordon Ramsay](#), aki mára már 16 Michelin-csillag birtokosa, 1993-ban a londoni Aubergine étteremnek három év alatt két Michelin-csillagot szerzett és azóta éttermei rendre kapják a gasztronómiai elismerés eme formáját.

### 4. Szakmai előmenetel

Mesterképzés lehetősége:

- mesterszakács
- mestercukrász
- éttermi mester

Minden információt megtalálsz a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara oldalán ([www.mkik.hu](http://www.mkik.hu))