

JELENTKEZÉSI LAP
- Fenséges belsőségek főzőversenye -
14. ÓCSAI VIGASSÁG
2019. szeptember 7.
Helyszín: Ócsa, Templom tér

Jelentkező adatai:

Neve/cégneve:

Megjeleníteni kívánt csapatnév:

Címe/székhelye:

Megjegyzés:

Kapcsolattartó adatai:

Neve:

Levelezési címe:

Mobilszáma:

E-mail címe:

Ételekért felelős személy:

Neve

Levelezési címe:

Mobilszáma:

E-mail címe:

A versenyétel megnevezése:

Igénybe vehető terület:

A résztvevő által biztosított és felállított egyedi installáció.

Egyedi installáció mérete:

Saját installáció típusa:

- sátor
- asztal
- egyéb

Kitelepüléshez igényelt áram:

- Nincs áram igény
- 3 kW
- 5 kW
- 10 kW

Az áram milyen típusú eszközhöz szükséges:

- Hűtő
- Elektromos főzőlap
- Világítás
- Kávéfőző
- Egyéb:

Nevezés feltételei

- A nevezési díj csapatonként 3000 Ft.
- A csapatok reggel 07:00 órától foglalhatják el a helyüket.
- A helyek kiválasztása a nevezési díj befizetésével történik.
- A jelentkező csapat tudomásul veszi, hogy az általa bérelt helyen az Ócsai Vigasság ideje alatt csak és kizárólag belsőségeket tartalmazó ételt készíthet.
- **Az elkészült étel nem árusítható, nem kóstoltatható a látogatók részére!**
- Az előzőleg előkészített (tisztított, darabolt) nyersanyagokból a helyszínen kell elkészíteni a verseny munkát, ügyelve a hatályos higiéniai előírásokra.
- A csapatok maguk gondoskodnak a főzéshez használt alapanyagokról, eszközökről és az igényes tálaláshoz szükséges kiegészítőkről, valamint a főzőhely esetleges befedéséről (pl. pavilonsátor) és dekorációjáról.
- A rendezvényen a Résztevő tevékenységét köteles az egészségügyi előírásoknak megfelelően végezni, az elkészített ételek folyamatos melegen tartásáról, illetve hűtéséről gondoskodni zárt fedett állapotban megakadályozva az ételek szennyeződését. Ügyelni kell továbbá a hulladék zárt gyűjtésére is!
- A Szervező kijelenti, hogy a Résztevő által jelen dokumentumban önként megadott személyes adatait, információkat az adatvédelmi szabályok tiszteletben tartásával saját maga kezeli, azokról számítógépes nyilvántartást vezet, melyekhez csak olyan személy fér hozzá, akinek az munkaköri kötelezettsége.

A verseny értékelése

- A versenyételeket szakmai zsűri értékeli. A zsűri elnöke Bede Róbert mesterszakács, a Tv paprika séfje, ételkészítés szakoktató.
- Az értékelés során a zsűri figyelembe veszi a csapatmunkát, a főzési terület tisztaságát, az étel minőségét, ízességét, és értékeli az egyedi megoldásokat megjelenésben, terítésben egyaránt.
- Az értékelés 12 órától folyamatosan történik a zsűri sátránál
- 13 órától a főzőverseny eredmény hirdetése

Jelentkezésem a nevezési feltételek elfogadásával adom be, a leírtakkal teljes mértékben egyet értek, azokat magamra nézve maradéktalanul tudomásul veszem és betartom!

Kelt:

Résztevő aláírása