**Tájékoztató a gasztronómiai versenyfelhívásról és szakmai konferenciáról**

 **Felhívás a Gödöllő Környéki Regionális Turisztikai Egyesület (GKRTE) és a Budapesti Gazdasági Egyetem Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kara (BGE-KVIK)
 *2018. december 04-én* (kedd) 8:00-kor Budapesten tartandó
XVII. Dr. Ketter László Hagyományőrző *Gasztronómiai Versenyén* történő részvételre, melyet a BGE-KVIK Oktató Kabinetjében (V. kerület Alkotmány utca 9-11. szám alatt) tartanak meg.**

**Tájékoztatjuk Önöket arról, hogy a GKRTE és a BGE-KVIK, az évadzáró
Dr. Ketter László *szakmai konferenciáját
2018. december 04-én* (kedden) 8:00 órától Budapesten (V. kerület Alkotmány utca 9-11. szám alatt) az intézmény II. emeletén lévő Dr. Ketter Lászlóról elnevezett IV-es számú előadóteremben rendezi meg.**

**Részvételi lehetőség előzetes bejelentkezés esetén.**

 **A Benke László** olimpiai bajnok mesterszakács szakmai **irányításával működő zsűri ebben az évben pulykából - de lehetőleg nem a pulyka melléből - készült előételek vagy levesek és főételek, valamint gesztenye felhasználásával készült desszertek témakörében készült ételek** minősítését, **értékelését** ésaz ***„Első Magyar Fehérasztal Lovagrend”* vándordíjának, illetve a verseny támogatói által felajánlott díjak odaítélését végzi.**

**A verseny főszponzora ebben az évben a szarvasi Gallicoop Pulykafeldolgozó Zrt lesz, a szakmai konferencián előadással, termékbemutatóval, és a versenyzők számára díjfelajánlással is támogatva a rendezvényt.**



**A XVII. Dr. Ketter László Hagyományőrző Gasztronómiai Verseny ebben az évben a pulykából** - de lehetőleg nem a pulyka melléből - **készült előételek vagy levesek és főételek, valamint gesztenye felhasználásával készült desszertek témakörében, három kategóriában, 3-5 fős csapatok részére kerül meghirdetésre:**

1. ***hagyományőrzők****: civil szervezetek, önkormányzatok, intézmények képviselői*
2. ***szakemberek****: éttermek, vendéglők, szállodák szakemberei*
3. ***vendéglátóipari szakmunkás -, szakközépiskolai tanulók, főiskolai - és egyetemi hallgatók***

**A szervezők a fenti kategóriáknak megfelelően várják a versenyzők****jelentkezését legkésőbb 2018. szeptember 30-ig a GKRTE 2100 Gödöllő, Patak tér 7. szám alatti posta címén vagy az Egyesület** **gkrte@vnet.hu** **e-mail címén.**

Kérjük, hogy a versenyre jelentkezők a jelentkezési szándékuk közlésével egyidejűleg csatolják az általuk összeállított levesek vagy előételek, főételek, illetve befejező fogások megnevezését és az ételsor elkészítésének rövid leírását, anyaghányadát valamint receptúráját. A versenyzők maguk gondoskodnak az elkészítendő ételek alapanyagairól.

Kérjük a versenyen részt venni kívánó csapatokat, hogy a versenyre 15+3 adag ételt készítsenek el. 3 adag ételt kell tálalni a kóstolást végző zsűri részére és 15 adag ételt pedig a chafing-ekbe, a konferencián résztvevő vendégek számára.

A versenyzők az ételek helyszínre történő szállítását és tálalását saját eszközeik felhasználásával végezzék.

**Amennyiben a BGE-KVIK és a GKRTE évadzáró gasztronómiai versenyén nem versenyzőként, hanem a rendezvény támogatóiként kívánnak közreműködni, abban az esetben - a verseny díjazottai részére felajánlandó díj megnevezésének és értékének megjelölésével - ezen szándékukat a verseny szervezőivel a fentiekben megjelölt postai, vagy e-mail címen közölni szíveskedjenek.**

A legkiválóbb csapat az ***„Első Magyar Fehérasztal Lovagrend”* vándordíját és a Gallicoop Zrt különdíját** nyeri el.

A szponzorok által felajánlott értékes díjakat a szakmai zsűri értékelését követően a verseny támogatói adják át a díjazottaknak.

A gasztronómiai hagyományaink megőrzését és a színvonalas magyar vendéglátás előtérbe helyezését célzó országos gasztronómiai versenyen való közreműködését előre is köszönjük !

*További információ:
Bárd István
a GKRTE ügyvezető elnöke
GKRTE Információs Irodája
2100 Gödöllő, Patak tér 7.
Telefon: 06 28/419-231 E-mail:* *gkrte@vnet.hu* *Honlap:* [*www.gkrte.hu*](http://www.gkrte.hu)