

BÉKÉS MEGYEI CULINARY TEAM



LUXEMBURG
2018



CULINARY
WORLD CUP
2018.11.24-28.



**CULINARY
WORLD CUP**
2018.11.24-28.



Békés Megyei Culinary Team Alapítvány
Székhely: 5664 Medgyesbodzás Arany János utca 12.
Nyilvántartási szám: 04-01-0002703
Adószám: 18743515-2-04

Bank Szla Szám. Kevermes és Vidéke Tak. Szöv: 53500016-10008119
Iban: HU 8853500016-10008119-00000000
Statisztika Szám jel: 18743515-9499-569-04

Kérelem

Gyomaendrőd Közös Önkormányzati Hivatal	
Érkeztetési azonosító: Gyecnkphiv-	
2018 JÚN 05.	
IKTATÓSZÁM: 152	ELŐSZÁM:
MELLÉKLET:	ELŐADÓ: Tolén

Alulírott azzal a kéréssel fordulok a Gyomaendrőd Város képviselőtestületéhez, hogy a Békés Megyei Culinary Teamet 300 000,- Ft vissza nem térítendő támogatásban részesítse a gasztronómiai világbajnokságra való felkészülés költségeihez való hozzájárulás céljából.

Támogatásukat előre is megköszönve!

Gyula 2018.05.14.


Ambrus György

A Békés Megyei Culinary Team Alapítványának Elnöke

Bemutakozó

A Békés Megyei Culinary Team 2008-ban a Gasztronómiai Olimpián azzal a küldetéssel indult el, hogy megismerje az új trendeket elősegítve így Békés megye és hazánk gasztronómiai fellendülését. Már akkor prioritás volt a kiváló minőségű magyar alapanyagok és a Hungarikumok bemutatása, mint például Gyulai-, Csabai kolbász, térségünk szürkemarhahúsának nemes részei, folyóink gazdag halvilágának elfeledett fajtái, erdeink-mezőink kincsei, Erdély gasztronómiai örökségének alapanyagai, hagyományörző tejtermékeink.

Azóta már öt jelentős világversenyen képviseltük régióunkat, országunkat a Magyar Nemzeti Válogatott tagjaiként is. A nemzeti válogatott nyolc tagjából hat **Békés megyei** volt 2014-ben, akik bajnokként dolgoznak a minőségi vendéglátás érdekében. Ezek a világ- és olimpiai bajnok séfek napi munkájukban az egészséges életmódnak megfelelően készítik ételeiket és ezt követjük a világversenyeken és a következő megmérettetésen, a 2018 novemberében megrendezésre kerülő Kulináris Világbajnokságon, Luxemburgban is. Céljaink közé tartozik az egészséges életmódnak a széles körű megismertetése és megtanítása így járulva hozzá egy egészségesebb társadalom kialakulásához. A díszmunka és a fingerfood elkészítési módjában ötvözzük a magyar konyha hagyományait és az új konyhatechnológiai eljárásokat lépést tartva így a nemzetközi trendekkel. A munkájukra a nevük a garancia. Velünk, értünk dolgoznak! Ennek a csapatnak van elkötelezettsége, kiváló tréner Varga Károly, aki abszolút világbajnok volt 2010-ben, van tehetsége, szakmai alázata, önszorgalma, igénye a fejlődésre és ezeket nap, mint nap a munkahelyükön, a közoktatási intézményekben és a kamarai tanfolyamokon hirdetik is. Éppen ezért tisztelik őket a világ gasztronómiai berkeiben. Ez a csapat nem a hírnévért, az egyéni sikerekért dolgozik, hanem azért, hogy szaktudásukkal bizonyíthassák az egész magyar vendéglátó szakma (szakács és a cukrász vagy a pincér) professzionalitását.

The Békés County Culinary Team entered the Gastronomy Olympics in 2008 with the mission of getting to know new trends in order to help the gastronomic improvement of Békés County and Hungary. At that time the priority was the same: to introduce the best quality Hungarian products and Hungaricums like sausages of Csaba and Gyula, the Hungarian grey cattle of the region, the long-forgotten species of fish in our rivers, treasures of forests, the products of the heritage of Transylvania and traditional dairy products.

Since then we have represented our region, nation in international competitions as the members of the Hungarian National Team. 6 of its 8 members were from Békés County in 2014, who work for the quality catering as champions.

These olympic and world champion chefs cook the meals in their everyday work according to the healthy lifestyle and we follow it at the international competitions, too. Our ambition is to educate and make customers know the healthy lifestyle in order to contribute a healthier society. In the preparing methods of the showpiece and fingerfood we mix the traditions of the Hungarian cuisine with new kitchen technological process keeping up with international trends. Their name is the warranty of their work. They work for us and with us. This Team has commitment, an excellent master advisor, Mr Varga Károly who is the Absolute World Champion of 2010, moreover the Team has talent, professional humility, self diligence, demand to improve themselves and they propagate these at their workplaces, at the public education and at the professional vocational training courses organised by the Chamber day by day. That is why they have earned the respect of the world of Gastronomy. The Békés County Culinary Team does not work for fame or individual success but for the possibility to prove how good the Hungarian Catering is by using their professionalism.

Tisztelettel és Köszönettel:

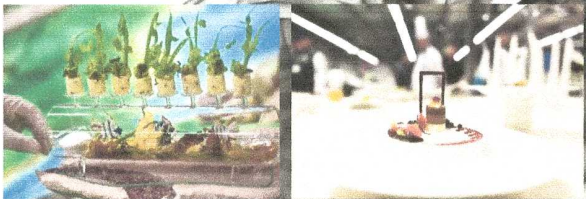
Ambrus György
Békés Megyei Culinary Team
Team Menedzsere

Varga Károly
Békés Megyei Culinary Team
Szakmai Tanácsadója

Toókos Ferenc
Békés Megyei Culinary Team
Csapatkapitánya

Kántor Ivett
Békés Megyei Culinary Team
Kordinátora

2016 Erfurt



Vendéglátós

Bál

MELEG-ELŐÉTEL

Ördöghal lila
burgonyás
gnocchi-val,
Hollandi mártással

LEVES

Szürkemari
erőleves vadli
kocsonyával, gőzölt
zöldségekkel

2016



DEZERT

Rózsaszín
szőlő
lével

FŐÉTEL

Rózé kacsa

BÉKÉS MEGYEI CULINARY TEAM CSAPATA



CSAPATTAGOK

*TOÓKOS FERENC
NYÁRI JÁNOS
SZEIDLER ZSOLT
KÖVÉR SÁNDOR
KOLLONAY ISTVÁN*

A CSAPAT SEGÍTŐI

*BONDÁR LÁSZLÓ
KOVÁCS CSABA
BARTIK GERGELY*

TEAM MANAGER
AMBRUS GYÖRGY

BÉKÉS MEGYEI CULINARY TEAM

ÉGYÉNI VERSENYZŐK



AMBRUS GYÖRGY
KRISZTIÁN

PIATKÓ ZSOLT

CSONKA ZSOLT

IMRE GYÖRGY





Varga Károly
**a Békés Megyei
Culinary Team
Szakmai
Tanácsadója**



*Ambrus
György*
**Team
Manager**



Timár János
**Sales
Manager**



TÁMOGATÓINK

Timár
PANZIÓ

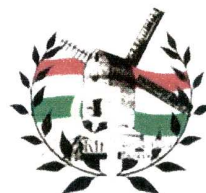
Mortak
Fruit Kft.



BEKES MEGYEI HÍRLAP



GYULAI
SZAKKEPZÉSI CENTRUM



Barócsi
Borászat