

III.
Kunhegyesi
Rózsakert Kupa

Kunhegyes, 2010. december 4.

Versenykiírás

Tisztelt Kollégák és Versenyzők!

Iskolánk, a Jász Nagykun Szolnok Megyei Nagy László Szakképző Iskola, Gimnázium és Kollégium (5340 Kunhegyes, Kossuth L. út 15 – 17.)

A Szakképzésért Alapítvány támogatásával

2010. december 4-én (szombat)
harmadik alkalommal rendez meg a

„Kunhegyesi Rózsakert Kupa”

elnevezésű gasztronómiai versenyt azzal a céllal, hogy segítse a vendéglátást oktató szakiskolákban tanuló diákok szakmai tudásának fejlődését a következő kategóriákban:

- cukrász,
- szakács
- pincér

2010-ben először **felnőtt kategóriában** is meghirdetjük **a gasztronómiai versenyt.** Iskolánkban a technikai feltételek kedvezően változtak, így az osztálytermek helyett az újonnan átadott tornacsarnok ad helyet a versenynek, az alkotásoknak.

Az elmúlt évek tapasztalatai alapján megállapítható, hogy a versenynek van létjogosultsága a hazai gasztronómia megmérettetések terén. Ennek egyik bizonyítéka, hogy olyan szakemberek vállaltak a zsűriben szerepet, akik a hazai és a nemzetközi gasztronómiában is elismert személyek.

A verseny helyszíne:

Jász Nagykun Szolnok Megyei Nagy László Szakképző Iskola, Gimnázium és Kollégium Szakiskolai területe. (5340 Kunhegyes, Kossuth u. 15-17. - Tornacsarnok épülete)

A verseny támogatója:

A Szakképzésért Alapítvány, Kunhegyes

Versenykategóriák:

„A” kategória Szakács-hidegkonyha

„B” kategória Szakács-melegkonyha (melegen elképzelt hidegen bemutatott)

„C” kategória Cukrász

„F” kategória Felszolgáló

„D₁” kategória szakács artisztika

„D₁T” szakács tanuló artisztika

„D₂” kategória cukrász artisztika

„D₂T” cukrász tanuló artisztika

„SzT” Szakács tanuló kategória

„CT” Cukrász tanuló kategória

„PT” Pincér tanuló kategória

Versenyfeladatok

„A” kategória Szakács-hidegkonyha versenyfeladatok

- 1 db 8 személyes hideg díztál, plusz egy-egy db külön tálalva a zsűri számára (display)
- 3 db hideg vagy 3 db meleg előétel hidegen tálalva

„B” kategória Szakács-melegkonyha (melegen elképzelt hidegen bemutatott alkotás)

- 1 db ötfogásos menü szabadon választott alkalomra, hidegen tálalva 1 személy részére.
- 1 db 2 személy részére elkészített, melegen elképzelt hidegen bemutatott étel. A megfelelő tálon vagy serpenyőben szervírozva.

„SzT” Szakács tanuló kategória

- 1 db 4 személyes hideg díztál, plusz egy-egy db külön tálalva a zsűri számára (display)
- 3 db hideg előétel

A szakácsok számára rendelkezésre álló asztalfelület nagysága kb.: 1m * 0,8 m.

Az asztalok leterítve és felszoknyázva várják a tisztelt versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak.

A versenymunkákat a tanulók a saját iskolájukban készítik el.

A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.

A zsűrizés végéig semmilyen egyértelműen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig az asztalról eltávolítsák. A zsűrizés végeztével lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalok elhelyezni.

„D₁T” szakács tanuló artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök, stb.) készülhet.
- A zsűri fent tartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják

„C” kategória Cukrász

- 2 db alkalmi dísz torta 12 – 16 szeletes torta szabadon választott témában, egy szelet belőle kivágva.
- 3 fajta napi sütemény, tetszés szerint, amely a napi munka során elkészíthető és egy cukrászdában értékesíthető. 8 – 10 db/fajtánként
- 2 db egyenként 0,5 kg-os beigli tetszés szerinti ízben, az egyik kétfelé vágva és a vágással kifelé fordítva.

„CT” Cukrász tanuló kategória

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- 2 db diós és 2 db mákos beigli, ezekből 1-1 db kétfelé vágva és a vágással kifordítva. A beiglik súlya 0,5 kg/db
- 1 fajta napi sütemény, tetszés szerint, amely a napi munka során elkészíthető és egy cukrászdában értékesíthető. 8 – 10 db

A cukrászok számára rendelkezésre álló asztalfelület nagysága kb.: 1,2 m * 0,6 m.

Az asztalok leterítve és felszoknyázva várják a tisztelt versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak.

A versenymunkákat a tanulók a saját iskolájukban készítik el.

A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.

A zsűrizés végéig semmilyen egyértelműen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig az asztalról eltávolítsák. A zsűrizés végeztével lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalokon elhelyezni.

A korrektség és a tiszta verseny érdekében szeretnénk kérni minden szakoktató kollégát, hogy bemutatott termékek a tanulók keze munkáját dicsérje.

Amelyik munkánál a zsűrinek bármilyen kétsége van arról, hogy a kiállított munkát részben vagy egészben nem a tanuló készítette, úgy abban az esetben felkéri a tanulót a díszmunkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt készíttse el.

„D₂T” cukrász tanuló artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák, stb.).
- A zsűri fent tartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják

„F” kategória Pincér

- 1 db négyszemélyes alkalmi díszasztal megterítése szabadon választott témában. A választott témához kapcsolódó menü és ital szakszerű bemutatása menükártyán.
A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
Kisegítő asztalt amennyiben szükséges a versenyző hozza magával.
Igényelhető asztalméret: 80*120 cm és 80*80 cm.
Eltérő asztalméretnél a versenyzőknek kell biztosítani az asztalt.

„PT” Pincér tanuló kategória

- 1 db kétszemélyes alkalmi díszasztal megterítése szabadon választott témában. A választott témához kapcsolódó menü és ital szakszerű bemutatása menükártyán.
A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
Kisegítő asztalt amennyiben szükséges a versenyző hozza magával.
Igényelhető asztalméret: 80*120 cm és 80*80 cm.
Eltérő asztalméretnél a versenyzőknek kell biztosítani az asztalt

„D₁” kategória szakács artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményszír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök, stb.) készülhet.

„D₂” kategória cukrász artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák, stb.).

Egyéb tudnivalók:

1. Mind a három szakma versenyzőinek átöltözési lehetőséget tudunk biztosítani.
2. A díszmunkák megvilágításához áram csatlakozási igényeket kérjük jelezni.
3. A versenymunkák értékelését, hazai és nemzetközi versenyeken elismert szakemberek végzik. Az értékelés a pontozás alapján (arany- ezüst- bronzérem, oklevél), valamint különdíjak odaítélésével.
4. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűri tagokkal történő beszélgetésre.
5. A verseny kezdetétől a végéig ruhatár és büfé üzemel.
6. Kérjük a tisztelt versenyzőket, hogy az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat ne pakolják el.
7. A versenymunkák elhelyezésére a zsűrizés megkezdéséig van lehetőség.
8. A délelőtt folyamán szakmai értekezletet tartunk az érdeklődőknek. Az értekezlet témája kapcsolódik a szakképzéshez.

9. A jelentkezés módja:

Nevezési határidő: 2010. november 22. 14 óra

Nevezési díj: 2500 Ft/fő

Bármelyik felnőtt kategóriában személyenként, vagy iskoláknak 3 vagy annál több nevezés esetén 1 (egy) nevezési díjat elengedünk!

A nevezési díjak összegét, az ebéd térítési díját és az esetleges a szállás díjat kérjük az **OTP Bank Nyrt. 11745059-15576464-41100004** számú számlára átutalni, és az átutalási bizonylatokat (nevezés, ebédigénylés, szállásigénylés) a nevezési lap hátuljára fénymásolni, vagy e-mailben elküldeni.

A nevezési lapokat postai úton az alábbi címre kérjük küldeni.

Rózsakert tancukrászda
Tóth László részére
5340 Kunhegyes
Kossuth L. u. 58.

Nevezés e-mailben: tothlaszlo78@freemail.hu (A befizetés igazolását is kérjük elküldeni!)

Számlázási címet kérjük kitölteni!

Minden beérkezett jelentkezésről legkésőbb 2010. november 30-ig visszaigazolást küldünk, faxon vagy e-mailben. Kérjük a fax szám megadását a jelentkezési lapon.

Korlátozott számban kollégiumi férőhely igényelhető: 1250 Ft/ fő a mellékelt szálláshely megrendelő lap kitöltésével. A megrendelő faxon is elküldhető a 06-59/326-723-as fax számra.

Ebéd igényelhető: 1300 Ft/ fő

Kérjük az OTP Bank Nyrt. 11745059-15576464-41100004 számú számlára átutalni. Az ebéd visszamondást 2010. december 1. 14⁰⁰ óráig tudjuk elfogadni.

Az ebédjegyek átvehetők a helyszínen a zsűrizés megkezdése után.

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel: 06-70/315-7327
06-59/530-102 Rózsakert tancukrászda
e-mail: tothlaszlo78@freemail.hu

Kotora Istvánné: tel:06-30/457-7950

Számlázással kapcsolatos kérdésekben további tájékoztatást ad az iskola gazdasági irodája:
Tel.: 06-59/326-723 Juhász Imréné

A versenyhez sok sikert a felkészüléshez jó egészséget kívánunk.

A verseny szervezői

Kunhegyes, 2010. október 1.