



# Versenyszabályzat

**Verseny neve:**

**Hagyományos sütemények versenye**

Időpontja: **2024. november 22.**

Helyszíne: KMASZC Toldi Miklós Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium  
2750 Nagykőrös, Ceglédi út.24.

Jelentkezési határidő: **2024. október 25.**

## **Verseny résztvevői:**

Azon iskolák csapatai, ahol nappali rendszerű pék-cukrász, sütő- és cukrászipari technikus, illetve cukrász szakmai oktatás folyik.

Iskolánként 1 csapat indulhat 2 fővel és 1 fő felkészítővel.

A csapat szakma szerinti összetételére vonatkozóan nincs megkötés, de csak olyan tanulók nevezhetnek, akik a 2024/2025. tanévben a fent említett képzésben vesznek részt.

## **Versenyszakaszok:**

### ***I. Gyakorlati versenyszakasz:***

#### ***1. gyakorlati feladat:***

Az alábbi termékek közül a versenybizottság által kiválasztott termék elkészítése a helyszínen:

- **Dobostorta**
- **Zserbó (20 szelet)**
- **Minyon (20 db)**
- **Rákóczi túrós (20 szelet)**

#### ***2. gyakorlati feladat:***

**Őszi hangulat témában** egy előre megtervezett díszmunka elkészítése a verseny helyszínén.

Ehhez a versenyzők részére a következőket biztosítjuk:

- 22 cm átmérőjű, 9 cm magas kerek hungarocell tortakarika
- bevonó massa
- izomalt
- marcipán
- olajos magvak (dió, szezám, mák, szeletelt mandula, kókuszreszelék)
- smart flex
- csokoládé (ét, tej, fehér)

Egyéb (ehető) dekorációs anyagokat, festékeket a versenyzők hozhatják magukkal, de a versenybizottságnak előzetesen be kell mutatniuk.

## **II. Szóbeli versenyszakasz:**

A csapatok készítsenek prezentációt „**Magyarország tortája verseny kialakulása, fejlődése**” témában. Követelmények: 12-20 dia, mely tartalmazza az ország tortái közül **két torta** készítésének folyamatát, receptúráját és technológiáját is. Az előzetesen beküldött prezentációt a csapatoknak **5-8 perces** előadásban a verseny napján be kell mutatniuk a versenybizottságnak.

A prezentációt 2024. november 15-ig el kell küldeni a következő email címre: [szakmaiigh@toldiszki.hu](mailto:szakmaiigh@toldiszki.hu)

A csapatok az iskola cukrász tanműhelyében készítik el a termékeket.

Az 1. gyakorlati feladat termékeinek elkészítése során a Magyar Élelmiszerkönyv Hagyományörző cukrászipari termékek leírását, illetve a Hagyományok – Ízek – Régiók könyvben leírtakat kell alapul venni. A gyakorlaton az élelmiszer-előállítás követelményeinek megfelelő munkaruhát kell viselniük a versenyzőknek, a beazonosításra alkalmas felirat nélkül. A termékek előállításához minden szükséges eszköz, berendezés és nyersanyag a csapat rendelkezésére áll, amennyiben saját eszközt hoznak a versenyzők, azt jelzéssel ellátva tegyék meg, és a verseny előtt a versenybizottságnak mutassák be.

A gyakorlati feladatok elkészítésére rendelkezésre álló idő: **6 óra**.

A gyakorlati versenyt követően **30 perc** áll a csapatok rendelkezésére, hogy az általuk hozott dekoráció felhasználásával (asztal mérete: 160cm x 90 cm) az előállított termékeket a zsűri számára ízlésesen bemutassák.

**A versenybizottság:** 3 pártatlan, neves szakember.

**A verseny értékelése:**

Pontozásos rendszerben történik. Összesen 200 pont érhető el (100 pont az 1. gyakorlati feladatra, 70 pont a 2. gyakorlati feladatra és 30 pont a prezentációra)

**Egyéb:** a pontozás a végeredmény kihirdetéséig titkos. A verseny alatt a kísérők nem segíthetik a csapatok munkáját.

Nagykőrös, 2024. szeptember 25.

Szervezők