



# Versenyszabályzat

**Verseny neve:**

## **Hagyományos sütemények versenye**

**Időpontja:** 2022. november 29.

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

**Jelentkezési határidő:** 2022. november 21.

### **Résztvevői:**

Azok az iskolák csapatai, ahol nappali rendszerű pék-cukrász, sütő- és cukrászipari technikus, illetve cukrász szakképzés 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 2022/2023. tanévben a fent említett képzésben vesznek részt.

### **Gyakorlati versenyfeladatok:**

#### *1. gyakorlati feladat:*

Az alábbi termékek közül a versenybizottság által kiválasztott termék elkészítése:

- **Rákóczi túrós**
- **Eszterházy torta (16 szeletes)**
- **Rigójancsi**

#### *2. gyakorlati feladat:*

Egy előre megtervezett grillázs díszmunka elkészítése szabadon választott témakörben.

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, mandula, kókuszreszelék)
- vajkrém

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

A csapatok az iskola cukrász tanműhelyében készítik el a termékeket.

Az 1. gyakorlati feladat termékeinek elkészítése során a Magyar Élelmiszerkönyv, Hagyományörző cukrászipari termékek leírását kell figyelembe venni. Amely termékek nem szerepelnek az élelmiszerkönyvben, azok elkészítésekor 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 hoz a versenyző, azt jelzéssel ellátva tegye meg, és a verseny előtt a versenybizottságnak mutassa be.

A gyakorlati feladatok elkészítésére rendelkezésre álló idő: **5 óra**.

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

**A versenybizottság:**

A versenybizottság 3 tagból áll.

**A verseny értékelése:**

Pontozásos rendszerben történik. Összesen 200 pont érhető el, 100-100 pont adható a 2 gyakorlati feladatra.

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

Nagykőrös, 2022. november 11.

Szervezők