



Versenyszabályzat

Verseny neve:

Hagyományos sütemények versenye

Időpontja: **2026. november 13.**

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

Jelentkezési határidő: **2026. október 20.**

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 2026/2027. 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)**
- **Indiáner fánk (20 db)**
- **Rákóczi túrós (20 szelet)**

2. gyakorlati feladat:

Régi Mesterségek témában (kovács, fazekas, szabó, molnár stb.) 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:

„Hagyományból újat – egy magyar sütemény új élete”

A két fős csapat feladata: válasszanak egy hagyományos magyar süteményt; kutassák fel az eredetét és történetét; mutassák be az eredeti változatot; tervezzék meg a 2026-os újra gondolt változatát; készítsék el annak látványtervét/rajzát; adjanak a süteménynek nevet, írjanak hozzá szlogent; indokolják meg, hogy mit tartottak meg a hagyományból és mit változtattak meg.

Formai követelmények: **maximum 15 diából** álló prezentáció, mely tartalmazza a bemutatott termék készítésének folyamatát, receptúráját és technológiáját is.

A csapatoknak a verseny napján egy **maximum 8 perces**, a prezentációra épülő élő bemutatót kell tartaniuk a versenybizottság számára.

A prezentációt 2026. november 10-ig el kell küldeni a következő email címre: szakmaiigh@toldiszeki.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: **5 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, 2026. szeptember 21.

Szervezők