Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakközépiskola, Szakiskola és Kollégium
2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24. ✉ 2751 Pf. 61.

Iktatószám: /2012.
Ügyintéző: Bakó Kálmán
Ügyintézőjük:
Melléklet:

☎ Központ: (53) 351-922 - (53) 353-001 – (53) 351-088 -Igazgató: (53) 351-567 • Telefax: (53-351-599
• Sütőipari tanműhely II. és Tanbolt: (53) 351-542 ➢ Szolnoki út 56. • Toldi Bolt: (53) 352-990 ➢ Ceglédi út 7/b.
E-mail: toldi@toldi-nk.sulinet.hu Web: www.toldi-nk.sulinet.hu OM azonosító: 032 637

Térségi Integrált Szakképző Központ

Magyarország célba ér

Dél-Pest Megyei Térségi Integrált Szakképző Központ Kht. partneriskolája

**Hagyományőrző cukrász verseny pék- cukrász és sütő- és cukrászipari technikus tanulóknak**

Iskolánk az előző évi verseny sikerére való tekintettel, tízedik alkalommal is megrendezi a Magyar Agrárkamara és az FVM-AMC támogatásával

**az országos cukrász hagyományőrző versenyt.**

Időpontja: 2012. november 22-23.
Helye: Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakközépiskola, Szakiskola és Kollégium
2750 Nagykőrös, Ceglédi u.24.

Az iskolák kétfős csapatokkal vehetnek részt a versenyen. A verseny szóbeli és gyakorlati részből áll. A versenyen az alábbi hét termék közül választja ki a bizottság az egy szóbeli, illetve két gyakorlati feladatot:

- **Dobostorta**
- **Indiáner**
- **Minyon**
- **Rákóczi túrós**
- **Rigójancsi**
- **Zserbószelet**
- **Pozsonyi kifli**
- **Grillázs torta (csak szóbeli)**

A csapatok az iskola cukrász és sütő tanműhelyében készítik el a kijelölt termékeket.
A termék elkészítése során a Hagyományok- Ízek- Régiók című könyvben leírtakhoz kell alkalmazkodni, amely beszerezhető: az FVM-Magyar Közösségi Agrármarketing Centrum Kht., Budapest, Árpád út 51-53. tel.: 06-1-450-88-00)
A gyakorlatra jelöletlen fehér pólót és az élelmiszer-előállítás követelményeinek megfelelő munkaruhát kell hozniuk a versenyzőknek. A termékek előállításához minden szükséges eszköz, berendezés és nyersanyag a csapat rendelkezésére áll.
A csapatnak a helyszínen kell elkészíteni egy az induló csapat városára, megyéjére jellemző díszmunkát, amelyhez a szükséges nyersanyagokat és eszközöket a jelentkezési lap beküldésekor jelezni szíveskedjenek.
A gyakorlati feladatok elkészítésére rendelkezésre álló idő: 6 óra.
A gyakorlati verseny végeztével 20 perc áll rendelkezésre a csapatoknak, hogy az általuk hozott dekoráció segítségével az előállított termékeket a zsűri számára ízlésesen bemutassa.
A szóbeli fordulóban a csapat tagjai 10 perces felkészülés után adnak számot a tudásukról.
A nyolc termék közül a zsűri által kiválasztott termék történetét, szakmai fogásait, előfordulását és különleges jellemzőit kell 5 percben (csapatmunkával) előadni.

A verseny részletes programja letölthető az iskola honlapjáról.

**A verseny nevezési díja 6000 Ft/csapat (a szervező átvállalja!).**

Részvételi szándékukat, étkezési és szállás igényüket (az igénylőlap letölthető az iskola honlapjáról) az iskola címére Bakó Kálmán igh. versenyszervezőnek jelezzék, (elérhetősége: toldi@toldi-nk.sulinet.hu, 53-351922) **2012. november 19-ig.**

Nagykőrös, 2012. szeptember 20.

Kisné Rózsa Ibolya
igazgató