

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

Iskolánk tizenharmadik alkalommal rendezi meg a
Nemzeti Agrárgazdasági Kamara és a Pékek Fejedelmi Rendje támogatásával

az országos cukrász hagyományőrző versenyt.

Időpontja: 2016. november 24-25.
Helye: Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola 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 Magyar Turizmus Zrt, Agrármarketing Centrum Vezérgazgatóság 1027 Budapest Kacska utca 15-23. 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 **grillászból** készült 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!).

Résztvételi szándékukat előzetes felmérésként e-mailben jelezzék szeptember 30-ig, nevezési lapjukat, étkezési és szállás igényüket (az igénylőlap letölthető az iskola honlapjáról) az iskola címére Bakó Kálmán igh. versenyszervezőnek küldjék, (elérhetősége: toldi@toldi-nk.sulinet.hu, 53-351922) **2016. november 10-ig.**

Nagykőrös, 2016. szeptember 14.

Kisné Rózsa Ibolya
igazgató