Versenyszabályzat

Verseny neve:

Hagyományos sütemények versenye

Időpontja: **2021. november 25-26**.

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

Jelentkezési határidő: **2021. november 12**.

*A Hagyományos sütemények versenyét az idei évben az **esküvő** jegyében rendezzük meg.*

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 ebben a tanévben a fent említett képzésben vesznek részt.

Versenyszakaszok:

I. Gyakorlati versenyszakasz:

Gyakorlati feladatok

1. *gyakorlati feladat:*

A versenyen az alábbi hat termék közül választja ki a versenybizottság az elkészítendő terméket.

- **Dobostorta**
- **Indiánerfánk**
- **Minyon**
- **Eszterházy torta**
- **Rigójancsi**
- **Zserbószelet**

2. *gyakorlati feladat:*

Egy szabadon választott, a versenyzők által felkutatott, a lakhely/iskola székhely szerinti tájjellegű esküvői sütemény elkészítése.

3. *gyakorlati feladat:*

Egy előre megtervezett, de a verseny helyszínén kivitelezett esküvői tortadísz elkészítése
Ehhez a versenyzők részére a következőket biztosítjuk:

- 22 cm átmérőjű, 9 cm magas kerek hungarocell tortakarika
- bevonó massza

- izomalt
- marcipán
- olajos mag
- átkenéshez windhab

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

A csapatok az iskola cukrász tanműhelyében készítik el a termékeket.
A termék elkészítése során a Magyar Élelmiszerkönyv, Hagyományőrző cukrászipari termékek leírását kell figyelembe venni. Amely termékek nem szerepelnek az élelmiszerkönyvben, azok elkészítésekor a Hagyományok – Ízek – Régiók könyvben leírtakat kell alapul venni. 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, amennyiben saját eszközt hoz a versenyző, azt feliratozva tegye meg és a verseny előtt a zsűrinek mutassa be.
A gyakorlati feladatok elkészítésére rendelkezésre álló idő: **6 óra**.
A gyakorlati verseny végeztével 30 perc áll rendelkezésre a csapatoknak, hogy az általuk hozott dekoráció segítségével (asztal mérete: 1,6m x 90 cm) az előállított termékeket a zsűri számára ízlésesen bemutassa.

II. Szóbeli versenyszakasz:

A verseny második napján a versenyzők az előre beküldött prezentációkat mutatják be a zsűrinek.
A prezentáció témája:
Tájjellegű esküvői sütemények
(Ebben a prezentációban be kell mutatni részletesebben azt az egy szabadon választott, a versenyzők által felkutatott, a lakhely/iskola székhely szerinti tájjellegű esküvői süteményt, melyet a gyakorlati versenyrészben elkészítettek.)

A prezentáció előadási ideje maximum **10 perc**.
A prezentációt és annak a süteménynek a receptjét, melyet a versenyző a helyszínen fog elkészíteni, *2021. november 15-ig meg kell küldeni iskolánk email címére*: toldi@toldiszki.hu

A versenybizottság:
A versenybizottság 3 tagból áll.
A verseny értékelése:
Pontozásos rendszerben történik. Összesen 200 pont érhető el, amelyből 100 pont az 1-2 gyakorlati feladatokra, 70 pont a díszmunkára, és 30 pont a szóbeli feleletre adható.
Az értékelési szempontok:
- Szóbeli feladat: előfordulás a régión belül, különleges, egyedi jellemzők, termékleírás, a termék története, felhasználása, szakmai fogások.
- Gyakorlat: Összetétel, tésztakészítés, feldolgozás, sütés, kikészítő, befejező művelet, tájjellegű díszmunka, bemutatás és csapatmunka, higiéniai és munkavédelmi előírások betartása

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

Nagykőrös, 2021. szeptember 15.

Szervezők