Versenyszabályzat

Verseny neve:

Hagyományos sütemények versenye

Időpontja: **2025. november 7**.

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

Jelentkezési határidő: **2025. október 10**.

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 2025/2026. tanévben a fent említett képzések valamelyikében vesznek részt tanulói jogviszonyban.

Versenyszakaszok:

I. Gyakorlati versenyszakasz:

1. ***gyakorlati feladat:***

Az alábbi termékek közül a versenybizottság által kiválasztott termék elkészítése a helyszínen:

- **Rigójancsi**
- **Zserbó**
- **Minyon**
- **Indiáner fánk**

2. ***gyakorlati feladat:***

Egy előre megtervezett, a verseny helyszínén elkészített díszmunka, melynek témája a Magyarországon fellelhető hagyományok bemutatása (Pl.: Busójárás, népi motívumok, Márton nap, szüret).
Ehhez a versenyzők részére a következőket biztosítjuk:

- 22 cm átmérőjű, 9 cm magas kerek, fa tortakarika
- bevonó massza
- izomalt
- marcipán
- olajos magvak (dió, szezámmag, szeletelt mandula, mogyoró, mák)
- smart flex

- csokoládé (ét, tej, fehér)

Egyéb (ehető) dekorációs anyagokat, festékeket a versenyzők hozhatják magukkal, de a versenybizottságnak előzetesen be kell mutatniuk.
A csapatok az iskola cukrász tanműhelyében készítik el a termékeket.
Az 1. gyakorlati feladat termékeinek elkészítése során a Magyar Élelmiszerkönyv Hagyományőrző 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.

II. Elméleti versenyszakasz:

Minden versenyre jelentkező csapat készítsen el és hozza magával a régiójára jellemző cukrász süteményét, melyről prezentációt is készítsen. Az elméleti versenyfeladat részét képezi a versenyzők által iskolájukban előre elkészített sütemény és prezentáció együttes bemutatása.
Formai követelmények:

- 12-20 diából álló prezentáció, mely tartalmazza a bemutatott termék készítésének folyamatát, receptúráját és technológiáját is.
- Az előzetesen beküldött prezentációt a csapatoknak **5-8 perces** előadásban a verseny napján be kell mutatniuk a versenybizottságnak az elkészített termékkel együtt.

Kérjük a prezentációt *2025. november 5-ig küldjék el a következő email címre*: szakmaiigh@toldiszki.hu

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, 2025. szeptember 1.

Szervezők