



# III. Illéssy Gasztro Kupa

- országos ételművészeti verseny -

**Tisztelt Versenyzők, Kollégák és Diákok!**

„Nem szabad a magyar konyhát pusztulni hagyni, [...] az ősi ételek maradjanak. Azokat ne engedjük!” – írta Mikszáth Kálmán *A magyar konyha* című művében, 1889-ben. Úgy gondoljuk, hogy manapság sem külső, sem belső veszély nem fenyegeti a magyar konyhaművészetet, de ehhez szükséges hagyományainkat ápolni. Ennek jegyében 2014. december 6-ára szeretettel vár minden kedves versenyzőt, felkészítőt és érdeklődőt az Illéssy Sándor Baptista Szakközépiskola és Szakiskola Kisújszállásra, hogy a versenykiírásban meghirdetett kategóriákban összemérjék tudásukat. Nem titkolt célunk az is, hogy a vendéglátás körében tanulók, dolgozók együtt lehessünk és tanulhassunk egymástól. A verseny alatt kialakulnak emberi és szakmai kapcsolatok, vagy a meglévők továbbmélyülnek, az együttlét öröme pedig gyakran többet ér bármilyen díjazásnál.

Ebben az évben ismét újtottunk: eladótanulók számára is versenyt hirdetünk, hiszen e szakma is kapcsolódik a gasztronómiához, akár az étel-ital választék szakszerű bemutatására, akár azok vonzó köntösbe bújtatására, tehát a csomagolására gondolunk.

*Tóth László*  
szervező-tanár

*Toldi Attila*  
igazgató

## Versenykategóriák

### Felnőtt:

- „D<sub>1</sub>” kategória: szakács artisztika
- „D<sub>2</sub>” kategória: cukrász artisztika
- „P” kategória: pincér

### Tanuló:

- „SzT”: szakácstanuló kategória
- „D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artisztika
- „CT”: cukrásztanuló kategória
- „D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artisztika
- „PT”: pincértanuló kategória
- „ET”: eladótanuló kategória

## Versenyfeladatok – Gasztro ki mit tud? (élőműködés verseny tanulóknak)

### Szakácstanulóknak

Melegkonyhás verseny tanulóknak. Adott nyersanyagkosárból 120 perc alatt 2 adag ételt elkészíteni, ebből 1 adagot a zsűrinek tálalni, a második adag display formájában a bemutató asztalra. A nyersanyagkosár tartalma a mellékelt lista alapján. Ezen kívül a versenyzők hozhatnak magukkal a nyersanyagkosár tartalmán felül 1 féle alapanyagot és 2 féle fűszert vagy ízesítőanyagot. Egyéb anyagok használata nem engedélyezett. **Az ételek technológiai leírását és a nyersanyagkosárból felhasználandó anyagok listáját e-mailben kérjük 2014. november 27-ig elküldeni** (tothlaszlo78@freemail.hu). A versenyző, amennyiben saját eszközt szeretne használni, a munka megkezdése előtt jelezze a konyhán felügyelő rendező kollégának.

Az élőműködés verseny során a tanulók önállóan dolgoznak. A konyhába lépés feltétele érvényes egészségügyi könyv és megfelelő munkaruházat.

### Cukrásztanulóknak : kakaófestés

20×30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: *család*.

Az alkotás elkészítésére, rendelkezésre idő 180 perc. A tragant lapot és a kakaóport a szervezők biztosítják. A festéshez szükséges eszközökről a versenyzők gondoskodnak. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat. Dekorációról a versenyzők gondoskodnak.

### Cukrásztanulóknak: tortadíszítés

A versenyzőknek feladata 1 db 24 cm átmérőjű torta feldíszítése. A díszmunka témája szabadon választható.

A torta alapja hungarocell vagy fa. A burkoláshoz a verseny szervezője biztosít minden versenyző számára 0,6 kg fehér színű bevonó masszát. Szükség esetén a színezéséről a versenyző gondoskodik.

A torta minden díszítőelemét a helyszínen kell elkészíteni.

Díszítésre használható anyagok: tragant, marcipán, grillázs, csokoládé, karamell stb. A díszítésre nem ehető anyagok felhasználása tilos. A díszítő elemek anyagáról és a megmunkálásukhoz szükséges eszközökről a versenyző gondoskodik.

A díszmunkák elkészítésére rendelkezésre álló idő 150 perc. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat. Dekorációról a versenyzők gondoskodnak.

A jelentkezési lapon kérjük jelezni, hogy a versenyző, milyen anyaggal fog dolgozni, hogy a szükséges előkészületeket el tudjuk végezni (karamell lámpákhoz, melegítőkhöz áramforrás biztosítása stb.).

### **Eladótanulóknak: díszcsomagolási és ajándékkosár-készítési verseny**

Ezen a versenyen első alkalommal hirdetünk eladó vagy kereskedő tanulóknak is élők munkás versenyt. A versenyre maximum 2 tanulóból álló csapatok nevezhetnek. A feladat 2 részből áll.

Első feladat: a csapatoknak 4 db különböző ajándéktárgyat kell becsomagolni a helyszínen. Az ajándékok: könyv vagy bonbon, üveg, nyolcszögletű doboz, bögre.

Az „ajándékokat” és a különböző csomagolóanyagokat a szervező iskola biztosítja. A feladat végrehajtására rendelkezésre álló idő 2,5 óra.

Második feladat: ajándékkosár készítése megadott anyagokból. Minden csapat azonos számú és fajtájú kiegészítőt kap. A feladat megoldásához az anyagokat (kosár, és a belevalók, csomagolóanyagok) a szervező iskola biztosítja. A feladat megoldására rendelkezésre álló idő 1 óra.

A szervező iskola biztosítja az elkészített munkák kiállításához szükséges asztalokat. A zsűri az értékelés során, a helyszínen elkészített alkotásokat értékeli (dekoráció nem szükséges az asztalokra).

Az alkotások a szervező iskola tulajdonában maradnak.

A versenyzők a csomagoláshoz szükséges eszközöket hozhatnak magukkal (olló, ragasztó).

## **Versenyszabályzatok**

### **„D<sub>1</sub>” kategória: szakács artisztika**

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.

### **„SzT” kategória: szakácstanuló kategória**

- 1 db 4 személyes hideg dísztál, plusz egy-egy db külön tálalva a zsűri számára és
- 3 db hideg vagy 3 db meleg előétel
- Szakácstanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.
- A szakácstanulók a zsűrizés megkezdése előtt ételkészítés ismeretekből tesztet töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe. Csapatban történő nevezés esetén mind a két versenyző kitölti a tesztet, és az eredményüket átlagolja zsűri.

### **„D<sub>1</sub>T” kategória: szakácstanuló artisztika**

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészíteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók egyénileg nevezhetnek.

### **„CT” kategória: cukrásztanuló kategória**

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- 2-2 rúd 500 grammos beigli diós és mákos változatban. 1 diós és 1 mákos beigli kettévágva kérjük a kiállító asztalra tenni.
- 1 fajta bármilyen technológiával készített mignon (vágással, kiszúrással, tészta hüvelyből). A mignonból 8-10 db-ot kérünk elkészíteni.
- Cukrásztanuló kategóriába a tanulók egyénileg és kétfős csapatban is nevezhetnek.
- A cukrásztanulók a zsűrizés megkezdése előtt cukrászismereti tesztet töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe. Csapatban történő nevezés esetén mind a két versenyző kitölti a tesztet, és az eredményüket átlagolja zsűri.

### **„D<sub>2</sub>” kategória: cukrász artisztika**

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán stb.).

### **„D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artisztika**

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák stb.).
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók egyénileg nevezhetnek.
- A cukrásztanulók a zsűrizés megkezdése előtt cukrászismereti tesztet töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe.

### **„PT”: pincértanuló kategória**

- 1 db kétszemélyes alkalmi díszasztal megterítése szabadon választott témában. Csoportban történő nevezés esetén az asztalokat 4 főre kell megteríteni.
- A választott témához kapcsolódó menü és italsor szakszerű bemutatása menükártyán.
  - A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
  - Kisegítő asztalt – amennyiben szükséges – a versenyző hozza magával.
  - Igényelhető asztalméret: 80×80 cm és 80×120 cm.
- Pincértanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.
- A pincértanulók a zsűrizés megkezdése előtt pincérismereti tesztet töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe. Csoportban történő nevezés esetén mind a két versenyző kitölti a tesztet, és az eredményüket átlagolja zsűri.
- 5 fogásos menükártya írása italajánlással. A menükártya témája a verseny napján kerül kihirdetésre.
- A kártya mérete A5-ös lap hajtva. A feladat megoldása során segédanyag használata nem megengedett. A feladatok végrehajtására rendelkezésre álló idő 60 perc.
- A szervezők biztosítják a menükártyához szükséges papírt és technikai háttérrel. (számítógép, nyomtató).

### **„P”: pincér kategória felnőtt**

- 1 db alkalmi díszasztal megterítése 4 főre szabadon választott témában.
- A választott témához kapcsolódó menü és italsor szakszerű bemutatása menükártyán.
  - A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
  - Kisegítő asztalt – amennyiben szükséges – a versenyző hozza magával.
  - Igényelhető asztalméret: 80×80 cm és 80×120 cm.

## **A versenyen való részvétel feltétele**

### **Leadott jelentkezési lap és az alábbi versenykiírás feltételeinek elfogadása.**

1. Cukrász és szakács kategóriában a versenymunkák csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek.
2. A versenymunkák elhelyezésére a zsűrizés megkezdéséig van lehetőség.
3. A versenyzők az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat nem pakolhatják el.
4. A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.
5. Szakács és cukrászversenyzők számára rendelkezésre álló asztalfelület: kb. 0,8×1 m.
6. Az asztalok leterítve és felszoknyázva várják a versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak. A zsűrizés végéig semmilyen egyértelműen beazonosítható

jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig az asztalról eltávolítsák. A *zsűrizés után* lehet a névtáblákat és reklám-anyagokat az asztalokon elhelyezni, melyről minden iskola maga gondoskodik.

7. A korrektség és a tiszta verseny érdekében kérünk minden szakoktató kollégát, hogy bemutatott termékek a tanulók keze munkáját dicsérjék. Amelyik munkánál a zsűrinek bármilyen kétsége van arról, hogy a kiállított munkát részben vagy egészben nem a tanuló készítette, úgy abban az esetben felkéri a tanulót, hogy a díszmunkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt készítse el.
8. A zsűri fenntartja jogát arra, hogy a versenyzőhöz kérdést intézzon a munkájával kapcsolatban.
9. A versenykiírás be nem tartása minden esetben pontlevonással jár.
10. A szervezők a rendezvényen készült képi és videó anyagok használati jogát fenntartják.
11. *A zsűri döntése megfellebbezhetetlen.*

## **Egyéb tudnivalók**

1. A versenymunkák értékelését hazai és nemzetközi versenyeken elismert szakemberek végzik. Az értékelés a pontozás alapján (arany-, ezüst-, bronzérem, oklevél), valamint különdíjak odaítélésével.
2. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűritagokkal történő beszélgetésre.
3. Mind a négy szakma versenyzőinek átváltozási lehetőséget tudunk biztosítani.
4. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
5. Ebéd és szállás igényelhető. Kérjük, ezen igényüket jelezzék a nevezési lapon.

## **Verseny a versenyben**

A versenyre nevező tanulók várakozási idejének kellemesebb eltöltése érdekében játékos, de tanulságos élelmiszerismereti vetélkedőt szervezünk. Erre a feladatra 3 fős csapatok nevezhetnek, de nem fontos, hogy egy iskolából kerüljenek össze a csapatok.

A mellékelt nevezési lapon lehet jelezni, a részvételi szándékot.

A verseny napján is lesz lehetőség csapatok kialakítására.

Segítségként: fűszerek ismerete (nézz szét a konyhában!) zöldségek, gyümölcsök, sajtok ismerete (nézz szét néhány boltban!), kenyerek, pékáruk (lásd pékségek polcai!). Édesítőszerek, malomipari termékek ismerete, tejek és tejtermékek ismerete. A sikeresebb teljesítés érdekében Rejtő Jenő: A három testőr Afrikában című könyvének ismerete ajánlott, de nem kötelező. A verseny időtartama kb. 3 óra.

**Az első három csapat külön jutalomban részsül.**

**A nyermény a csapat átlagéletkorának megfelelő súlyú élelmiszercsomag.**

## A jelentkezés módja

A verseny időpontja: **2014. december 6.**

Nevezési határidő: **2014. november 27.**

Nevezési díjak:

Kategória neve	Egyéni	Csapat (2 fő)
„D <sub>1</sub> ”: cukrász artisztika	2000 Ft	
„D <sub>2</sub> ” szakács artisztika	2000 Ft	
„SZT”: szakácstanuló	2000 Ft	3500 Ft
„D <sub>1</sub> T”: szakácstanuló artisztika	2000 Ft	
„CT”: cukrásztanuló	2000 Ft	3500 Ft
„D <sub>2</sub> T”: cukrásztanuló artisztika	2000 Ft	
„PT”: pincértanuló	2000 Ft	3500 Ft
„P”: pincér felnőtt	2000 Ft	
„Gasztro ki mit tud?” szakácstanuló	3500 Ft	
„Gasztro ki mit tud?” cukrásztanuló	2500 Ft	
„Gasztro ki mit tud?” eladótanuló	2000 Ft	3500 Ft

A nevezési díjak összegéről, az ebéd- és szállásmegrendeléséről az iskola előleghatározottan küldi a versenyre nevező intézménynek, egyéni versenyzőknek.

**Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni!**

A nevezési lapokat postai úton az alábbi címre kérjük küldeni:

Illéssy Sándor Baptista Szakközépiskola és Szakiskola  
Tóth László részére  
5310 Kisújszállás  
Arany János utca 1/A.

Nevezés e-mailben: tothlaszlo78@freemail.hu

Minden beérkezett jelentkezéssel legkésőbb 2014. december 1-ig e-mailben visszaigazolást küldünk.

Ebéd igényelhető: 1.200 Ft/fő

Az ebédjegyek átvehetők a helyszínen a zsűrizés megkezdése után.

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel: +36-70/315-7327  
e-mail: tothlaszlo78@freemail.hu

Számlázással kapcsolatos kérdésekben további tájékoztatást ad az iskola gazdasági irodája:  
Bereczkiné Fodor Ilona vagy Domán Alexandra: tel: 06-59/321-401.

A versenyhez sok sikert, a felkészüléshez jó egészséget kívánunk!

Kisújszállás, 2014. szeptember 1.

**Tóth László és a verseny szervezői**

# Jelentkezési lap

A jelentkezési lap fénymásolható. Kérjük, nyomtatott betűvel, vagy géppel töltsse ki.

## III. Illéssy Gasztro Kupa 2014.

Név: .....  
Születési év: .....  
Telefonszám: .....  
E-mail cím: .....  
Szakma / évfolyam: .....  
Felkészítő tanár(ok):.....

### Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)

„D <sub>1</sub> ” kategória szakács artisztika	„CTCs”: cukrásztanuló kategória csapat
„D <sub>2</sub> ” kategória cukrász artisztika	„D <sub>2</sub> T”: cukrásztanuló artisztika
„SzT”: szakácstanuló kategória egyéni	„PT”: pincértanuló kategória egyéni
„SzTCs”: szakácstanuló kategória csapat	„PTCs”: pincértanuló kategória csapat
„D <sub>1</sub> T”: szakácstanuló artisztika	„P”: pincér kategória felnőtt
„CT”: cukrásztanuló kategória	

### Gasztro ki mit tud? (Élőműködés verseny)

Szakácstanuló kategória  
Cukrásztanuló kategória: kakaófestés  
Cukrásztanuló kategória: tortadíszítés  
Eladótanuló kategória

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe: .....  
.....

A számlázás címe: .....  
.....

Szállást igényel-e?	igen	nem
Ha igen, akkor hány fő részére? .....	fő	
Ebédet igényel-e?	igen	nem
Ha igen, akkor hány fő részére? .....	fő	
Igényelt asztalméret pincéreknek	80×120cm	80×80 cm (aláhúzendő)
Kapcsolattartó tanár neve:.....		
Elérhetősége: telefon .....		
fax: .....		
e-mail cím.....		

\_\_\_\_\_  
aláírás

## Szálláshely megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Szakközépiskola és Szakiskola (székhely: 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett III. Illéssy Gasztro Kupára szállást igényelek.

2014. év..... hó ..... nap ..... éjszakára ..... fő részére.

A szállás díja: 1.400 Ft+Áfa fő/éj

A számlát az alábbi címre kérem:

.....

.....

A számla kiegyenlítése átutalással történik.

....., 2014. év ..... hó..... nap.

.....  
a megrendelő aláírása



## Ebéd megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Szakközépiskola és Szakiskola (székhely: 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett III. Illéssy Gasztro Kupára 2014. december 6-ára ebédet igényelek ..... személy részére.

Az ebéd ára: 1.200 Ft/fő (az összeg az Áfá-t tartalmazza)

A számlát az alábbi címre kérem:

.....

.....

....., 2014. év ..... hó..... nap.

.....

a megrendelő aláírása

# Jelentkezési lap

Verseny a versenyben, élelmiszerismereti vetélkedő

Név: .....

Születési év: .....

Csapattársaim:

1. ....

2. ....

....., 2014. év ..... hó..... nap.

.....  
a jelentkező aláírása

## Program

### III. Illéssy Gasztro Kupa 2014. december 6.

- 4<sup>30</sup> Kapunyitás, vendégek fogadása
- 4<sup>30</sup> A versenymunkák elhelyezése
- 8<sup>00</sup> Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)  
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8<sup>30</sup> Ünnepeles megnyitó, a zsűri bemutatása
- 9<sup>00</sup> Zsűrizés megkezdése  
Pincértanulók versenyének kezdete  
Cukrász- és szakácstanulók írásbeli feladata
- 10<sup>30</sup> Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére  
Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)  
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 9<sup>00</sup> Bemutatók:  
Erdős Hanna 2014-es világbajnoki beszámolója  
Zöldségszobrász bemutató  
Kávékóstoló  
Borkóstoló  
Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból  
Kisújszállás bemutatása  
Fürdési lehetőség a Kumánia Gyógy- és Strandfürdőben
- 11<sup>30</sup> – 13<sup>00</sup> Ebéd
- 13<sup>00</sup> Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)  
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)  
Verseny a versenyben élelmiszerismereti vetélkedő kezdete
- 15<sup>00</sup> A zsűri konzultációja a versenyzőkkel
- 16<sup>00</sup> A Kiütő együttes koncertje
- 17<sup>00</sup> Ünnepeles eredményhirdetés

**A program változás jogát a szervezők fenntartják!**

## **Illéssy Gasztro Kupa 2014. december 6.**

### **Szakácstanulók élők munkás versenyének nyersanyagkosara 2 adag ételhez**

A tanuló által elkészített ételnek az alábbi anyagokból kell készülnie, de nem szükséges mindegyik fajtát felhasználnia hozzá. Ezekon az anyagokon kívül a versenyző hozhat még egy alapanyagot és kétféle fűszert magával, amit a verseny kezdetekor a zsűrinek bemutat.

<b>Megnevezés</b>	<b>Mennyiség</b>
Csirkemell filézett:	0,30 kg
Sertés szűz	0,30 kg
Afrikai harcsafilé	0,30 kg
Gépsonka	0,20 kg
Étolaj	0,30 l
Gomba	0,20 kg
Tojás	5 db
Tv paprika	2 db
Rizs	0,25 kg
Kukoricadara	0,15 kg
Trappista sajt	0,20 kg
Koktélparadicsom	8 db
Liszt	0,30 kg
Burgonya	0,50 kg
Vöröshagyma	0,20 kg
Só	Ízlés szerint
Fűszerpaprika	Ízlés szerint
Bors	Ízlés szerint
Lime vagy citrom	1 db
Parajpüré	0,15 kg
Paradicsompüré	0,15 kg
Mazsola	0,05 kg
Füstölt szalonna	0,15 kg
Fűszernövények:	metélőhagyma, metélőpetrezselyem, bazsalikom, tárkony