



IV. Illéssy Gasztro Kupa

- országos ételművészeti verseny -

Tisztelt Versenyzők, Kollégák és Diákok!

„Őt érzékkel áldotta meg a jó Isten alkotó bölcsessége az embert. Kétségtelen, hogy közülük az ízlésnek van a legkisebb becsülete, a legszűkebb tábora. Több oka van ennek. A legfőbbek, hogy ínyes érzékünk által okozott élvezet és gyönyörűség nem lelki, de testi természetű, nem lelkünk, de testi szerveink által érzékeljük és élvezzük azokat.” – írta Gundel Károly a „Magyar Szakács” egyik, 1930-ban megjelent cikkében, „Az ínyes művészet becsületé”-ben.

Ezért gondoljuk, hogy ezt a szűk tábort növelve, **2015. december 5-én** ismételten megrendezzük a hagyományos gasztronómiai versenyünket.

Szeretettel vár minden kedves versenyzőt, felkészítőt és érdeklődőt az Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakközépiskola és Szakiskola Kisújszállásra, hogy a versenykiírásban meghirdetett kategóriákban összemérjék tudásukat, hogy a vendéglátás körében tanulók, dolgozók együtt lehessünk, tanulhassunk egymástól. A verseny alatt kialakulnak emberi és szakmai kapcsolatok, vagy a meglévők továbbmélyülnek, az együttlét öröme pedig gyakran többet ér bármilyen díjazásnál.

A 2014. évi versenyünk ismét meghaladta a korábbi: 79 nevezés érkezett, amely 106 fő versenyzőt jelentett összesen, s 21 iskola versenyzői mérettették meg magukat az ország különböző részeiről. Az erre az évre tervezett újításunk, hogy cukrász artisztika kategóriában „D₂” a felhasznált anyagok fajtájaként külön-külön kerülnek értékelésre versenymunkák.

Tóth László
szervező-tanár

Toldi Attila
igazgató

A Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun-Szolnok megyei régiója az Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakközépiskola és Szakiskolával szorosán együttműködve a régió iskoláinak 3 fordulós on-line pincérismereti versenyt hirdet. A verseny díjazásaként a három fordulóban legtöbb pontot elért első 3 iskolának az Illéssy Gasztró Kupa – országos ételművészeti verseny – nevezési díját elengedi a szervező iskola.

A verseny részleteit a régióelnök fogja ismertetni az érintett iskolák számára.

Horváth Ferenc
régióelnök

A Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakközépiskola és Szakiskola versenyzőinek kiválasztása az iskola által megrendezett **házi versenyen** történik. A fordulóban gyakorlati és elméleti feladatok megoldására kerül sor.

Tóth László
szervező-tanár

Versenykategóriák Illéssy Gasztro Kupa

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 2015. november 27-ig elküldeni** a tothlaszlo78@freemail.hu e-mail-címre. A versenyző, amennyiben saját eszközt szeretne használni, a munka megkezdése előtt jelezze a konyhán felügyelő rendező kollégának.

Az élőműködés verseny során a versenyző tanuló önállóan dolgozik a konyhán (1 fő/nevezés) A konyhába lépés feltétele érvényes egészségügyi könyv és megfelelő munkaruházat.

Szakácstanulók élőműködés versenyére – a nap rövidejére való tekintettel – az első 32 nevezést tudjuk fogadni.

Cukrásztanulóknak: kakaófestés

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

Az alkotás elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 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. 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 ajándékosár készítési verseny

Ezen a versenyen második alkalommal hirdetünk eladó- vagy kereskedőtanulóknak is élőműködés versenyt. A versenyre, mely 2 részből áll, maximum 2 tanulóval álló csapatok nevezhetnek.

Első feladat: a versenyzőknek 4 db különböző ajándéktárgyat kell becsomagolni a helyszínen. Az ajándékok: könyv vagy bonbon, üveg, szív alakú doboz, póló. Az „ajándékokat” és a különböző csomagolóanyagokat a szervező iskola biztosítja.

A feladat végrehajtására rendelkezésre álló idő: 150 perc.

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: 60 perc.

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). A versenyzők a csomagoláshoz szükséges eszközöket hozhatnak magukkal (olló, ragasztó). Az alkotások a szervező iskola tulajdonában maradnak.

Hagyományos versenykategóriák

Felnőtt:

„A” kategória: szakács hidegkonyha

„D₁” kategória: szakács artisztika

„D₂” kategória: cukrász artisztika

„P” kategória: pincér

Tanuló:

„SzT”: szakácstanuló kategória

„D₁T”: szakácstanuló artisztika

„CT”: cukrásztanuló kategória

„D₂T”: cukrásztanuló artisztika

„PT”: pincértanuló kategória

„ET”: eladótanuló kategória

Versenyfeladatok

„A” kategória: szakács hidegkonyha

- 1 darab 6-8 személyes dísztál, valamint 1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 3 darab meleg és 3 darab hideg előétel, hidegen bemutatva.

„D₁” kategória: szakács artisztika

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

„SzT”: szakácstanuló kategória

- 1 db 4 személyes hideg dísztál, plusz egy-egy db külön tálalva a zsűri számára, továbbá
- 3 db hideg vagy 3 db meleg előétel.
- Szakácstanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.

„D₁T”: 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”: cukrásztanuló kategória

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- 2 különféle tányérdesszert 1-1 adagban és 1 féle pohárkrém 3 adagban (2 adagot a bemutató asztalra kérünk tenni, 1 adagot rajtszámmal ellátva a zsűri szobába kérünk leadni)
- 2-2 rúd 500 grammos bejgli diós és mákos változatban. 1 diós és 1 mákos bejglit kettévágva kérünk a kiállító asztalra tenni.
- 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 eredményüket átlagolja a zsűri.

„D₂” kategória: cukrász artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán stb.).
- Új elemként meghirdetjük a drótozott cukorvirág és az airbrush-sal készült művek versenyét is.
- Az artisztika során a zsűri külön értékeli az egyes anyagokból készült műveket. Az értékelés minden esetben 1-3 helyezéssig.
- A jelentkezési lapra kérjük feltüntetni, hogy mely anyagból fog készülni a mű!

„D₂T”: 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. Csapatban 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 asztalméretek: 80 × 80 cm vagy 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. Csapatban történő nevezés esetén mind a két versenyző kitölti a tesztet, és eredményüket átlagolja a zsűri.
- 5 fogásos menükártya írása italajánlással számítógépen. 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 vagy 80 × 120 cm.

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.

Amennyiben a 3 fős csapat egy iskolából kerül ki, akkor a kérjük leírni, hogy ki-kivel szeretne egy csapatban lenni. 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). Édesítőszer, malomipari termékek ismerete, tejek és tejtermékek ismerete.

A verseny időtartama kb. 2 óra.

Az első három csapat részesül jutalomban.

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. $0,8 \times 1,2$ m.
6. Az asztalok terítővel és szoknyázva várják a versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak. A zsűrizés végéig semmilyen 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 reklámanyagokat 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 ellen fellebbezni nem lehet.

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 történik.
2. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűritagokkal történő beszélgetésre.
3. Mind a négy szakma versenyzőinek átöltözési lehetőséget tudunk biztosítani.
4. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
5. Ebéd és szállás igényelhető. Kérjük, ezen igényüket jelezzék a nevezési lapon.

A jelentkezés módja

A verseny időpontja: 2015. december 5.

Nevezési határidő: 2015. november 25.

Nevezési díjak:

Kategória neve	Egyéni	Csapat (2 fő)
„A” szakács hidegkonyha	2000 Ft	
„D ₁ ” szakács artisztika	2000 Ft	
„D ₂ ” cukrász artisztika	2000 Ft	
„SzT” szakácstanuló	2000 Ft	3500 Ft
„D ₁ T” szakácstanuló artisztika	2000 Ft	
„CT” cukrásztanuló	2000 Ft	3500 Ft
„D ₂ 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 előleghozzájárulást küld 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 Gimnázium, Szakközépiskola és Szakiskola
5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Nevezés e-mailben: tothlaszlo78@freemail.hu

Minden beérkezett jelentkezésről legkésőbb 2015. december 1-ig e-mailben visszaigazolást küldünk.

Ebéd igényelhető: 1.200 Ft/fő (az ebédjegyek átvehetők a helyszínen).

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel: +36-70/315-7327

e-mail: tothlaszlo78@freemail.hu

Toldi Attila: tel: 06-59/321-329

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

A versenyhez sok sikert, a felkészüléshez jó egészséget kívánunk!

Kisújszállás, 2015. szeptember 1.

Tóth László és a verseny szervezői

Jelentkezési lap

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

IV. Illéssy Gasztró Kupa 2015.

Versenyző(k) neve: _____
Születési év: _____
Telefonszám: _____
E-mail cím: _____
Szakma / évfolyam: _____
Felkészítő tanár(ok): _____

Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)

„A” szakács hidegkonyha
„D₁” kategória szakács artisztika
„D₂” kategória cukrász artisztika
„SzT” : szakácstanuló kategória
„D₁T” : szakácstanuló artisztika
„CT” : cukrásztanuló kategória
„D₂T” : cukrásztanuló artisztika
„PT” : pincértanuló kategória
„P” : pincér kategória felnőtt

Gasztró ki mit tud? (élő munkás verseny)

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

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

A számlázás címe:
.....

Cukrász artisztika kategória kategóriába felhasznált anyag neve: _____

Igényelt asztalméret pincéreknek 80 × 120cm 80 × 80 cm (aláhúzandó)

Kapcsolattartó tanár neve:
Elérhetősége: telefon
fax:
e-mail cím:

aláírás

Szálláshely megrendelő

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

2015. 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.

....., 2015. év hó..... nap.

.....
a megrendelő aláírása

Ebéd megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakközépiskola és Szakiskola (székhely: 5310 Kisújszállás Arany János utca 1/A) által szervezett IV. Illéssy Gasztro Kupára 2015. december 5-ére ebédet igényelek személy részére.

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

A számlát az alábbi címre kérem:

.....

.....

....., 2015. év hó..... nap.

.....
a megrendelő aláírása

Jelentkezési lap

Verseny a versenyben, élelmiszerismereti vetélkedő

Név:

Csapattársaim:

1.

2.

Iskolám:

.....

.....

....., 2015. év hó..... nap.

.....

a jelentkező aláírása

Program

IV. Illéssy Gasztro Kupa 2015. december 5.

- 4³⁰** Kapunyitás, vendégek fogadása, a versenymunkák elhelyezésének kezdete
- 6⁰⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8³⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8⁴⁵** Ünnepélyes megnyitó, a zsűri bemutatása
- 9⁰⁰** Zsűrizés megkezdése
Pincértanulók versenyének kezdete
Cukrásztanulók írásbeli feladata
- 10³⁰** Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére
Bemutatók:
Zöldségszobrász bemutató
Kávékóstoló
Borkóstoló
Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból
- 11⁰⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
- 11³⁰ – 14⁰⁰** Ebéd
- 13³⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (4. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
Verseny a versenyben élelmiszerismereti vetélkedő kezdete
- 15⁰⁰ -** A zsűri konzultációja a versenyzőkkel
- 16⁰⁰** Meglepetés program
- 17⁰⁰ -** Ünnepélyes eredményhirdetés

A program változás jogát a szervezők fenntartják!

Illéssy Gasztro Kupa 2015. december 5.

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. Az étel tálalása az iskola által biztosított 32 cm átmérőjű, fehér színű svájci tányéron történik.

Megnevezés	Mennyiség
Csirkemell filézett:	0,30 kg
Sertés szűz	0,30 kg
Szárnyasmáj	0,20 kg
Gépsonka	0,20 kg
Étolaj	0,50 l
Gomba	0,30 kg
Tojás	5 db
Tv paprika	2 db
Rizs	0,25 kg
Kukoricadara	0,15 kg
Füstölt sajt	0,20 kg
Koktélparadicsom	8 db
Liszt	0,30 kg
Burgonya	0,70 kg
Vöröshagyma	0,20 kg
Só	ízlés szerint
Fűszerpaprika	ízlés szerint
Bors	ízlés szerint
Parajpüré	0,15 kg
Paradicsompüré	0,15 kg
Mazsola	0,05 kg
Bacon	0,15 kg
Csemegekukorica (konzerv)	0,15 kg