

FARSANG KUPA

ORSZÁGOS GASZTRONÓMIAI
BAJNOKSÁG

2025

GÜNTNER ARÉNA VÁROSI SPORTCSARNOK

FEBRUÁR 28 – MÁRCIUS 1. - TATA

FŐVÉDNÖKEINK



KOMÁROM-ESZTERGOM MEGYEI
KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA



Magyar
Nemzeti
Gasztronómiai
Szövetség



TATA VÁROS POLGÁRMESTERE

SZAKMAI FŐVÉDNÖKÜNK

MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG

Tisztelt Kollégák és Diákok!

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségben belül, a Tata és Környéke Regionális szervezet 19. alkalommal rendez meg a „Farsang Kupa” Gasztronómiai versenyt **szakács, cukrász, felszolgáló** /pincér - terítési verseny/, **pék** szakmákban.

Szeretnénk, ha minél több, a szakmáját hivatásnak tekintő kolléga, leendő kolléga venne részt, s ennek szellemében kész volna összemérni tudását egy igényes, **megannyi újítással jelentkező**, és a nagyközönség számára is látványos versenyen.

A „Farsang Kupa” gasztronómiai verseny már évek óta Magyarország rangos versenyei közé tartozik, sőt büszkén mondhatjuk, hogy a versenyzőink egy része már a Világversenyeken is dobogós sikerekkel mérettette meg magát, ezért kérjük a többi versenyzőnek is ilyen fokú hozzáállását!

Sok sikert kívánunk a felkészüléshez!

Szervezők

VERSENYFELHÍVÁS

KATEGÓRIÁK

FELNŐTT KATEGÓRIÁK:

- **SZ** – szakács
- **D1** – hidegkonyhai artisztika
- **C** – cukrász
- **D2** – cukrászati artisztika
- **D3** – cukorvirág
- **ÉLŐ** – cukrász díszítés
- **F** – felszolgáló (pincér) – **ÉLŐ**
- **G** – pék

TANULÓ KATEGÓRIÁK:

- Szakács tanuló
- Cukrász tanuló
- Cukrász tanuló artisztika
- **ÉLŐ** – cukrász tanuló díszítés
- Felszolgáló (pincér) tanuló – **ÉLŐ**
- Pék tanuló – **ÉLŐ**

NEVEZÉS

A versenyre a mellékelt jelentkezési lapon (nyomtatott betűvel kitöltve!) **2025. február 23-ig** (vasárnap) lehet jelentkezni.

- **E-mailen:** tata.farsang.kupa@gmail.com
 - Az e-mailen beküldött nevezésekre, ha valaki legkésőbb 1 héten belül nem kap reagálást annak megérkezéséről, kérjük, azonnal jelezzék a szervezők felé!

NEVEZÉSI DÍJ

- **10.000 Ft**
 - mely összeget kérjük a Tata és Környéke Gasztronómiai Egyesület – MBH Bank 63200119-14956540 számlájára átutalni és az átutalási bizonylatot a nevezési lap mellé csatolni szíveskedjenek
- **tanulók számára ingyenes!**
 - ez alól kivételt képez, ha a versenyen induló tanuló neve alatt szerepel az őt indító cég neve is

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ

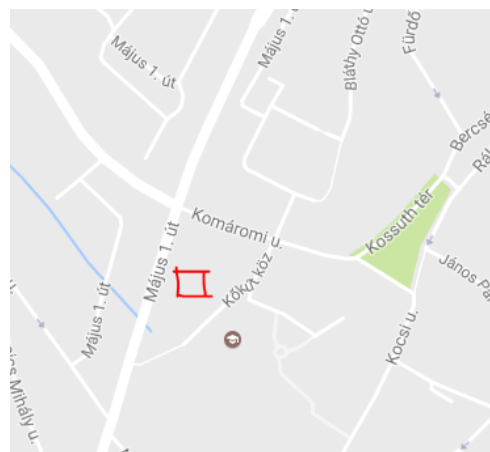
Petrezselyem Adrienn – **70/22 22 953** vagy tata.farsang.kupa@gmail.com

A VERSENY LÁTOGATÁSA, HELYSZÍN

Mint minden eddigi évben, a *Farsang Kupa* **minden érdeklődő számára ingyenesen megtekinthető:**

2025. február 28-án – 12:00 – 17:00 és
március 1-jén 12:00 – 17:00 között

HELYSZÍN: **Güntner Aréna Városi Sportcsarnok TATA**
2890 Tata, Kőkút köz 2.



PROGRAM

2025. február 28-án pénteken kezdődik meg a két napos verseny. Az első napon a cukrász tanuló, a felszolgáló tanulók és a pék tanulók kezdik meg munkájukat.

- **cukrász tanulók** – Güntner Aréna – a versenyasztalokon elhelyezik munkáikat (ezt majd csak szombaton 17 órát követően szedhetik le!)
- **felszolgáló tanulók** – Güntner Aréna – élő munka
- **pék tanulók** – Komárom Ireks-Stamag Vevőközpont
- **közben szakmai előadások és programok a nap folyamán**
- **ahogy a korábbi években: a program nyitott és a kiállítás, a versenyterület ingyenesen látogatható bárki számára, mindkét napon!**

2025. március 1. szombaton:

- **szakács, szakács tanuló, cukrász, cukrász artisztika, cukorvirág, pék, pék tanuló kategóriák, MNGSZ Mentor Program fiatalok**
 - 6:00-9:00-ig helyezhetik ki a versenymunkáikat a sorszámukhoz tartozó kijelölt asztalon (a sorszámok a verseny előtt 1-2 nappal kiküldésre kerülnek)
- **cukrász ÉLŐ, cukrász tanuló ÉLŐ díszítési verseny**
 - 10:00-14:00
- **felszolgáló tanuló verseny**
 - 9:30-tól folyamatosan
- **hivatalos megnyitó** – 9:00
- **versenymunkák értékelése** – 9:30-12:00 között nemzetközileg elfogadott pontozás alapján (arany – ezüst – bronz és oklevél minősítésének formájában). A kiemelkedő munkák készítői különdíjban részesülnek. **A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség pedig Magyar Bajnoki címeket ad ki.**
- A versenyt a **nagyközönség 12:00-17:00-ig** tekintheti meg, ezért kérjük a versenyzőket, hogy a versenymunkákat csak ezután szedjék le! A kiállítás időtartama alatt mind a versenyzők, mind pedig a nagyközönség számára büfé áll rendelkezésre.
- Az **eredményhirdetés** – **17:00**

VERSENYFELADAT „SZ” – „D1” és „Szakács Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

„SZ” kategória (Szakács)

- **4 különböző fingerfood (vendégváró falatkák)**
 - 2 hidegen elképzelt hidegen tálalt
 - 2 melegen elképzelt hidegen tálalt
 - szósz kínálható mellé
 - mindegyikből 6 darab
 - 1 darab display tányér – mind a négy fajttal
 - megengedett súly: 10 g – 20 g (darabja)
 - tálalása: lehet porcelánra, pohárba, csészébe, kanálra stb. – a lényege, hogy egy mozdulattal, egy kézzel minden további evőeszköz használata nélkül fogyasztható legyen!
- **5 fogásos ínycsok menü** 1 személyre tálalva.

A WACS-Worldchefs (gasztronómiai világszövetség) által megváltoztatott legutolsó nemzetközi versenykiírás szerint megszűnt a korábbi „A” és „B” kategória, és a „Szakács” kategória jött létre. Jelen kiírás egy az egyben a nemzetközi kiírás is, segítve a külföldi versenyekre való felkészülést.

„D1” kategória FELNŐTT – hidegkonyhai artisztika – hozott munka

- **Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka**, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök, stb.) készülhet. Otthonról hozott kivitelezésben és szabadon választott témakörben!

Előzően már más versenyen vagy helyen bemutatott munkát a zsűri nem tud értékelni!

„Szakács Tanuló” kategória

Ebben a kategóriában a tanulók csak egyedül indulhatnak!

- **3 fogásos napi menü** 1 személyre tálalva,
 - ami áll meleg előételből (hideg elemekkel kombinálható),
 - főételből
 - és desszertből,
 - mindez hidegen bemutatva

- **4 különböző fingerfood (vendégváró falatkák)**
 - 2 hidegen elképzelt hidegen tálalt
 - 2 melegen elképzelt hidegen tálalt
 - szósz kínálható mellé
 - mindegyikből 6 darab
 - 1 darab display tányér – mind a négy fajtával
 - megengedett súly: 10 g – 20 g (darabja)
 - tálalása: lehet porcelánra, pohárba, csészébe, kanálra stb. – a lényege, hogy egy mozdulattal, egy kézzel minden további evőeszköz használata nélkül fogyasztható legyen!

VERSENYFELADAT „C” – „D2” – „D3” és „Cukrász Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

„C” kategória (Cukrász)

- **1 darab artisztikai díszmunka**
 - szabad témaválasztással
- **1 darab tányérdesszert**
 - hidegen vagy melegen elképzelve, hidegen tálalva
 - a tányéron lévő desszertek (2-4 darab, ami egy összefüggő kompozíciót ad mind kinézetben, mind ízharmonióban) össztömege 50-70 gramm lehet, a mártások/öntetek/habok/díszítő elemek össztömege szintén 50-70 gramm lehet, tehát a kettő együttesen (az egész tál) 100-140 gramm között kell legyen.
 - duplán elkészítve a zsúrinek is kóstolás céljából.
- **1 fajta napi desszert**
 - 8 darab belőle
 - olyan desszert, melyet egy cukrászdában értékesíteni lehet(ne)
 - törekedve az újításra, az új technológiák és díszítések alkalmazására, az egyéni töltésre és ízvilágra (lehet francia desszert vonal is, de legyen technikás!)
- **5 különböző petit fours / cheese fours / friandese / bon-bon / apró finomság**
 - egyenként 8 darab, tehát összesen 5 fajta x 8 darab = 40 darab
 - csak töltött és kézzel formázottak lehetnek (természetesen formákat lehet használni, csak előre készen kapható csoki hüvelyeket, tésztákat nem építhetők be, mindent a versenyzőnek kell készítenie!)
 - darabja maximum 25 gramm
 - zsúri részére egy külön display tányéron bemutatva 1-1 darab belőle
 - a kiírást és a súlyarányokat kérjük betartani!

Tanácsok és segítség cukrászoknak:

- **Torták – szeletek – roládok vagy tekercsek** - 50 – 100 gramm /db
- **Uzsonna sütemények** - 60 – 100 gramm/db
- **Csemegék** - 50 – 70 gramm, vagy mini csemegék 40 - 50 gramm/db
- **Desszertek** - 60 – 70 gramm, vagy mini desszertek 40 – 50 gramm/db
- **Minyonok** - 30 gramm/db
- **Bonbonok** - max. 15 gramm/db
- **Petit fours** - 20 - 25 gramm/db (törekedve a különböző elkészítése, pl. vágott, töltött, nyomott, kézzel formázott, különböző módon burkolt /csokival porlasztott, kérgezett stb./)
- **Teasütemények:** mérete: 3 cm
- **Tanácsok:** a felrakott termékek méretének, tömegének az egyenletességére figyeljenek - ha pl. 50 gramm egy felrakott termék, akkor az összes 50 g legyen! Egyformák legyenek a díszek, egy felé álljanak, azonos méretűek legyenek stb.
- **Formák:** természetesen formákat lehet használni, csak előre készen kapható csoki hüvelyeket, tésztákat nem lehet használni, mindent a versenyzőnek kell készítenie!

„D2” kategória – cukrászati artisztika

- **Dekoratív művészi alkotás**
 - a felhasznált anyagok csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerek lehetnek (cukormunkák, cukoröntés, fúvás, húzás, csokoládé munkák, grillázs, kakaó festészet, csokoládé faragások, nugát, trágant, marcipán munkák, stb.). Érthető és jól indokolt esetben, tartó elem, váz, merevítő (ami nélkül nem lehetne kivitelezhető a munka, mert például olyan speciális mozdulatot jelenítené meg egy figuránál, vagy olyan vékony eleme lenne a kompozíciónak, ahol az anyag nem lenne képes önmagában tartani stb.) használata megengedett.

„D3” kategória – cukorvirág

- Minimum 7 db virágból álló kompozíció.
- A virágdísz minimum 30 cm legyen.
- A levelek mennyisége legyen összhangban a kompozícióban (minél több a levél annál dúsabb a csokor).
- A bimbók és kitöltő virágok nem számítanak teljes értékű virágnak. De kötelezőek a kompozíció kialakításában.
- Minden kompozícióban minimum 2 különböző típusú virágot kell alkalmazni.
- Felhasználhatóak a műbibék is a virágok élet hűbbé tételéhez, ha szükséges. Viszont mű leveleket nem lehet alkalmazni.
- Középrész készítéséhez cérnát is lehet alkalmazni.
- A virágok és levelek készítésekor fontos a botanikai pontosság, a szirmok megfelelő száma, a levelek erezete (természetesen a margaréta és gerbera esetében nem fogunk szirmokat számolgatni).
- Figyeljünk a szirmok és levelek kialakításánál a megfelelő vékonyításra is.
- Figyeljünk a méretekre és a megfelelő színválasztásra és az összhatásra.
- A kompozícióban elfogadjuk a plusz szalagos drótokat is, melyek a dísz esztétikai értékét emelik, de úgy legyenek elhelyezve, hogy ne nyomják el a virágokat, vagyis ne a drótok domináljanak.

„Cukrász Tanuló” kategória

Ebben a kategóriában a tanulók csak egyedül indulhatnak!

- **1 darab dísz torta**
 - amely a napi munka során elkészíthető, kivitelezhető és egy cukrászdában értékesíthető
 - a dísz 30 cm-nél magasabb nem lehet
- **2 féle napi sütemény**
 - pl. torta, szeletek stb.
 - olyan sütemény, melyet egy cukrászdában értékesíteni lehet(ne)
 - fajtánként 10-10 darab
 - 1-1 darab külön a zsúrinek kóstolásra display tányéron
 - lehetőleg törekedve az újításra, az új technológiák és díszítések alkalmazására, az egyéni töltésre és ízvilágra (lehet francia desszert vonal is, de legyen technikás!)

„Cukrász Tanuló artisztika” kategória

Ebben csak akkor indulhat a tanuló, ha mellette letette és bemutatta a „Cukrász Tanuló” kategóriát is!

- **Dekoratív művészi alkotás**
 - a felhasznált anyagok csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerek lehetnek (cukormunkák, cukoröntés, fúvás, húzás, csokoládé munkák, grillázs, kakaó festészet, csokoládé faragások, nugát, trágant, marcipán munkák, stb.).

Szeretnénk, ha a munkák, becsületesen a diákok kezét dicsérenék. Tisztelettel adózunk minden szaktanár és felkészítő munkája előtt, de nem baj, ha a diákok nem „tökéleteset alkotnak”, legalább látszik törekvésük és elszántságuk. Lássuk, hogy ők mire képesek. Előre is köszönjük az együttműködését minden felkészítőnek!

Az igazságosság elve alapján, minden cukrász tanuló artisztikában induló diák számára kiválasztanak a díszmunkájából egy elemet, amelyet a helyszínen újra el kell készíteni, amelyet a zsűri megtekint. Így arra kérünk mindenkit, hogy a díszmunkában használt alapanyagokból egy kis mennyiséget minden tanuló hozzon magával (amely alapanyagot kivitelezhetetlen hozni, ott természetesen a zsűri a technológiára kérdez rá.) Amennyiben kétség merül fel, hogy a kiállított artisztika nem vagy részben nem a diák munkája, úgy sajnos a zsűri a továbbiakban nem tudja értékelni azt!

ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

„SZ” – „C” – „Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

Követelmények – szempontok:

- Étvágygerjesztő, gusztusos, elegáns megjelenés,
- az összetétel ízben és színben harmonizáló, a korszerű táplálkozásnak megfelelő legyen,
- korrekt, szakszerű elkészítés a mai modern konyha – és cukrászművészetnek megfelelően,
- tiszta, gondos, szabályos felrakás és elrendezés, amely lehetővé teszi a rendeltetésszerű adagolást,
- kerülni kell a mesterséges anyagokból készített díszítőelemeket.

Nagyon fontos a versenykiírás és a súlyarányok betartása!

A kész formákban készült (pl. készen kapható csokoládé hüvely, tart vagy tészta kosár stb.) termékek pontlevonással járnak! Minden alkotóelem a versenyző munkája legyen!

„D2” KATEGÓRIÁBAN

Követelmények – szempontok:

- A választott témában a kreativitás, látvány, esztétika, színhatás, stb. együttes nehézségi foka és kivitelezése,
- új ötletek, új módszerek alkalmazása – kivitelezése, ehető anyagokból készült díszmunkák (kivéve a tartószerkezeteket),
- kizárólag olyan díszmunkák kerüljenek a kiállításra, amelyek még máshol nem voltak kiállítva.

ASZTALOK MÉRETE

- SZ – C kategóriában: 86 x 250 cm
- D2 kategóriákban: 86 x 100 cm
- D3 cukorvirág kat.: munka méretétől függően
- Tanuló szakács és tanuló cukrász kategóriában: 86 x 150 cm
- Tanuló szakács és cukrász artisztika kategóriában: 86 x 100 cm

VERSENYFELADAT "CUKRÁSZ ÉLŐ DÍSZÍTÉS" KATEGÓRIÁKBAN

FELNŐTT ÉS TANULÓ

ÚJ KATEGÓRIA!

1 darab DÍSZTORTA vagy DÍSZMUNKA vagy ARTISZTIKA elkészítése 3 óra alatt

- szabad témaválasztás
 - lehet pl. tortaburkolás díszítéssel, karamell munka, csokoládé díszek, burkolóanyagból készült figurák, motívumok stb. vagy ezek összeillő, ízléses kombinációja)
- szabad alapanyagválasztás
- minimum: 30 cm
- maximum: 60 cm
- alap készen hozható
 - lehet hungarocell tortaalap (burkolás nélkül)
 - fa tortaalap (burkolás nélkül)
 - hűtés nélkül is stabil alapot nyújtó tortaalap (burkolás nélkül)
- a díszítésre álló versenyidő: maximum 4 óra

- amit a helyszín biztosít:
 - asztal 1,8 m hosszú
 - 3 dugaljás hosszabbító (nem bővíthető!)

- amit a versenyző behozhat:
 - a számára szükséges alapanyagok
 - eszközök
 - kisebb gépek

E kategória választásánál, kérjük a versenyzőt, mindenképpen vegye fel a kapcsolatot a szervezőkkel előzetesen, hogy minden technikai részletet át lehessen beszélni!

ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

CUKRÁSZ felnőtt és tanuló ÉLŐ DÍSZÍTÉS” KATEGÓRIÁKBAN

Követelmények – szempontok:

Zsűrizési szempontok (élőmunka):

- Színek használata, méretarányok betartása,
- környezetbe illesztés, térkitöltés,
- felületkezelés, kidolgozás, ábrázolás mód,
- mozgásábrázolás, nehézségi szint, eszközhasználat.

További tudnivalók:

- A zsűri tagjai szabadon és folyamatosan figyelemmel kísérik a résztvevők munkáját!
- Figyelik az eszközök használatát, a higiéniai és baleset megelőzési szabályok betartását. A versenyző elképzelését, melyet szóban az alkotás előtt és után is megkérdeznek.
- Az értékelés kiterjed a tervezés, kivitelezés, megjelenítés hármására, valamint a termék végső összhangjára.
- A munka készítése közben távolról videó készül, mely utólag is elemezhető, de a készítése során a résztvevőt nem akadályozhatja a munkája elvégzésében.
- Az élő munkára való tekintettel az esetleges vágás, vagy szúrás okozta baleset miatt a rendezőség egészségügyi ellátást biztosít!

VERSENYFELADAT „F” felszolgáló – „F Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

ÉLŐ MUNKA – 2 NAPOS VERSENY

TELJESEN ÚJ VERSENYFELADATSOR!

VERSENYFELADAT:

A versenyzők egy két napos, összefüggő feladatsort kell, hogy elvégezzenek. Ezek során részletes információt kapnak a zsűritagok arról, hogy milyen elméleti és gyakorlati tudással bír a résztvevő, hogyan tud megoldani rendkívüli feladatokat egyedül, és milyen kommunikációs képességekkel kezeli az asztalánál megjelenő vendégeket. **Tanulók csak egyedül indulhatnak!**

Menükártya készítése

- A zsűri előzetesen összeállít egy közös meglepetés alapanyag kosarat, melyet a résztvevők aznap reggel ismerhetnek meg. Ez egységes mindenki számára. A kosár tartalma alapján (nem kötelező mindegyik elem felhasználása) összeállítja és megírja saját, **idényjellegnek megfelelő menüsorát – 5 fogásos menü.**
- Italkínálattal együtt, amit a versenyző az ízléses menükártyán bemutat a szakmai elvárásoknak megfelelően.
- Laptopon megszerkeszti a menükártyáját, melyet kinyomtat (laptopot és nyomtatót a szervező biztosít).

1 db 4 személyes alkalmi díszasztal megterítése

- Az előzetesen megírt menü és téma alapján kell megterítenie az asztalt.
- Versenyfeladat, hogy a Duni által biztosított szalvéták és asztali futók közül a menüsorához illőt válasszon.
- **Amit a versenyzőnek kell hoznia (hogy meg tudja teríteni a díszasztalát a 4 fő részére):**
 - **asztal**
 - **székek**
 - **poharak (vizes, fehérboros, vörösboros)**
 - **pezsgőspohár (bankett pohár) – ebből 7 darab**
 - **evőeszközök**
 - **asztalterítő**
- Szerviz asztalt nem kell alkalmazni

Elméleti tudás felmérése

- szakmai beszélgetés, melynek során a zsűri tagjai felmérik a versenyző szakmai felkészültségét, tudását az éttermi feladatokhoz, ételkészítéshez és italkínálathoz kapcsolódóan.

Gyakorlati feladatok

- kisegítő asztal rendelkezésre áll
- koktél készítés
- bor dekantálás
- pizstráng filézés
- pezsgő töltés időre
- kávé készítése és felszolgálás
 - 2 darab egyforma cappuccino készítése
 - 2 darab szabadon választható egyforma kreatív ital, melynek minden pohara legalább 1 db espressot kell tartalmaznia (Ehhez a poharat és a kávé kivüli alapanyagot a versenyző hozza, hogy teljesen egyéni ízlés lehessen!)

A gyakorlati feladatokhoz a bort, pezsgőt, halat, alapanyagokat a szervező biztosítja. A kávé elkészítéséhez a Pasco Kávé biztosítja a gépet, az őrlőt, a kávé, valamint a minden versenyző számára egységes csészéket.

ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

- Összhang a teríték – a menü – az italkínálat között,
- terítés szakszerűsége, kivitelezése,
- személyes megjelenés,
- a versenyző készüljön fel az általános nemzetközi, szakmai trendek /irányzatok/ változásaiból,
- rendelkezzen a hazai borismeretekkel.

Fontos!

A pontszámot nem befolyásolja a hozott eszközök milyensége (drága vagy egyedi tányérok, evőeszközök, poharak stb.)! A pontokat a zsűri az eszközök helyes alkalmazására, a szakmai tudásra adja!

VERSENYFELADAT „G1” pék – „G2 – pék artisztika” –

KATEGÓRIÁKBAN

„G1” – pék kategória

- kenyér – reform kenyerek (rostdús)
- péksütemény
- díszmunka

„G2” – pék artisztika kategória

- díszmunka
- csak felnőtt kategória!

A díszmunka és artisztika esetében, csak olyan munkákat tudunk figyelembe venni, amelyek előtte más versenyen, illetve kiállításon nem kerültek bemutatásra, ellenkező esetben a zsűri sajnos nem tudja értékelni azokat!

A felnőtt versenyzők továbbra is kész termékeket hoznak, melyet a szombati napon reggel állítanak ki!

ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK „G1” – „G2” KATEGÓRIÁKBAN

A minősítés az érzékszervi tulajdonságok alapján történik. A termékek érzékszervi tulajdonságai:

- Alak és a termék tömegével arányos térfogat,
- héj,
- bélzet,
- szag,
- íz.

Az értékmérő tulajdonságok mindegyikére 5 pont adható. Az öt tulajdonság eltérő jelentőségének kiemelésére súlyzó faktort kell alkalmazni. A faktorok összege 4, így az öt tulajdonságcsoporthoz elérhető legmagasabb pontszáma 20 pont (5 x 4).

	SÚLYZÓFAKTOR				
	alak	héj	bélzet	szag	íz
kenyérfélék	0,6	0,6	1,4	0,4	1,0
péksütemény	0,8	0,6	1,0	0,6	1,0
díszmunka	2,4	1,0	0,2	0,2	0,2

Minőségi követelmények:

➤ Érzékszervi jellemzők:

- **Alak** – a terméktípusra jellemző, szabályos, arányos, ne legyen torz alakú.
- **Héj** – a terméktípusra jellemző színű, fényű, sima vagy cserepes, esetleg szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.
- **Bélzet** – a termék átsült, a héjtól nem elváló, a felhasznált liszt jellegének megfelelően egyenletes színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes, ne legyen szalonnás, ragacos, ne legyen morzsálódó, széteső, ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
- **Íz és szag** – a terméktípusra jellemző aromájú, ne legyen idegen ízű vagy szagú.

➤ Minőségi kritériumok:

- Célnak, témának való megfelelés,
- arányosság – alak, térfogat,
- alkalmazott anyagok harmóniája,
- díszítés mértéke (túldíszítettség hátrányos),
- esztétikai érték: forma.

A díszmunka megítélése:

A díszmunka legfőbb értéke az alkalmazott technikai színvonal.

VERSENYFELADAT „Pék Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

ÉLŐ MUNKA – 2 NAPOS VERSENY

TELJESEN ÚJ VERSENYFELADATSOR!

Ebben az évben teljesen új feladatsort hoztunk létre a pék tanulók számára, akik ezúttal ketten alkotnak egy csapatot! A zsűri tagjaival közös célunk, hogy egy élő munkafolyamat során próbálhassák ki magukat a fiatalok, melyre 2 napjuk lesz és amelyhez a helyszínt az IREKS-STAMAG Kft. biztosítja Komáromban.

Pék tanuló:

- **2 fajta kenyér**
 - 1 rozslisztes (legalább 50% rozsliszt)
 - 1 fehér
 - 0,5 kg – cipó, vekni
 - fajtánként – 3-3 db kirakásra
- **tojással dúsított termék – 2 fajta**
 - ugyanabból a tésztából, de 2 különböző termék előállítása
 - fajtánként 10-10 db kirakásra
 - termék darab súlya: 10-15 dkg
- **leveles tésztából készült termék – 2 fajta**
 - ugyanabból a tésztából, de 2 különböző termék előállítása
 - fajtánként 10-10 db kirakásra
 - termék darab súlya: 10-15 dkg
- **díszmunka** - készen hozott!

1. nap – 2025. február 28. (péntek) – Komárom IREKS-STAMAG Vevőközpont

- 8 óra versenymunka
 - 3. órában ki kell tálalni a tojással dúsított terméket (2 fajta)
 - 5. órában ki kell tálalni a leveles tésztából készült terméket (2 fajta)
 - 8. órában ki kell tenni a kenyeret (2 fajta)
- 2 fős csapatok
- Technikai segítséget kapnak a versenyzők az Ireks-Stamag csapatától, akik végig ott lesznek a verseny ideje alatt.
- A verseny végén a termékeket gondosan becsomagolják a versenyzők, hogy a másnapi tatai bajnokságon kiállításra kerülhessenek és minden érdeklődő megtekinthesse azokat!

2. nap – Tata - Országos bajnokság – Güntner Aréna

- az előző nap elkészített termékek és a hozott díszmunka kiállítása a versenyterületen kijelölt asztalokon
 - kipakolás: 9:00 – 10:30
- a díszmunka zsűrizése

Minőségi követelmények:

➤ Érzékszervi jellemzők:

- **Alak** – a terméktípusra jellemző, szabályos, arányos, ne legyen torz alakú.
- **Héj** – a terméktípusra jellemző színű, fényű, sima vagy cserepes, esetleg szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.
- **Bélzet** – a termék átsült, a héjtól nem elváló, a felhasznált liszt jellegének megfelelően egyenletes színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes, ne legyen szalonnás, ragacsos, ne legyen morzsálódó, széteső, ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
- **Íz és szag** – a terméktípusra jellemző aromájú, ne legyen idegen ízű vagy szagú.

➤ Minőségi kritériumok:

- Célnak, témának való megfelelés,
- arányosság – alak, térfogat,
- alkalmazott anyagok harmóniája,
- díszítés mértéke (túldíszítettség hátrányos),
- esztétikai érték: forma.

A díszmunka megítélése:

A díszmunka legfőbb értéke az alkalmazott technikai színvonal.

A receptúrát anyaghányaddal és technológiai leírással minden csapatnak legkésőbb **2025. február 24. (hétfő) meg kell küldenie** a tata.farsang.kupa@gmail.com címre! Ez azért fontos, hogy a zsűri a és az Ireks-Stamag csapata előre lássa, milyen paraméterekkel tervezik a fiatalok a kenyerek sütését! Hozott kovász használata megengedett, ha valaki nem kíván hozni, akkor helyben lehetőség van kovászpótló használatára.