

# MNGSZ Tata és Környéke Régió és Egyesület

## V I I I . „ F a r s a n g K u p a ”

2010. március 06. Szombat

### ***Tisztelt Kollégák és Diákok!***

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségen belül, a Tata és Környéke Regionális szervezet **8. alkalommal** rendezi meg a „Farsang Kupa” Gasztronómiai versenyt (**szakács, cukrász, felszolgáló /pincér - terítési verseny/, pék szakmákban**) és **Cocktail és Sommelie versennyel** egybekötve.

**Fővédnökünk: Prohászka Béla Úr** a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Elnöke.

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

Az értékelést a nemzetközileg is elismert, magas szaktudással rendelkező, hazai zsűritagok végzik.

A „Farsang Kupa” gasztronómiai versenyt az elkövetkezendő években is szeretnénk mindig Magyarország rangos versenyei között tudni, s kérjük a versenyzők ilyen fokú hozzáállását!

Az elmúlt években megpróbáltunk törekedni arra, hogy nem csak színvonalas, hanem a versenyzők számára is izgalmas, kihívást, valamiért elismerést jelentő versenyt hozzunk létre. Ennek érdekében folyamatosan figyeltük a tendenciákat, a versenyzők részéről visszaérkező észrevételeket, és ennek megfelelően alakítottuk versenyünket. Ezzel az irányvonallal továbbra sem szeretnénk szakítani.

### **A Farsang Kupán elnyerhető kitüntetések és címek:**

- A „**legeredményesebb versenyző**” – díszoklevél, egyedi kupa, komoly tárgynyeremény (a legkiemelkedőbb versenyzőnek, kiadható bármely szakmában)
  - A „**legeredményesebb iskola**” – díszoklevél, egyedi kupa, komoly tárgynyeremény (az indított tanulók eredményességétől függ)
  - A „**legjobb szakács**” – díszoklevél, egyedi kupa
  - A „**legjobb cukrász**” – díszoklevél, egyedi kupa
  - A „**legjobb felszolgáló**” – díszoklevél, egyedi kupa
  - A „**legjobb pék**” – díszoklevél, egyedi kupa
- } a zsűri döntése a pontszámok  
figyelembevételével

Itt szeretnénk felhívni a figyelmet, hogy a „**legeredményesebb iskola**” cím odaítélése **nem az indított tanulók számától, hanem azok eredményességétől függ!**

A 2007 évtől kezdve a tanulók fejlődése érdekében úttörő jelleggel változtattunk a versenykiírásán. Ennek köszönhetően létrehoztuk a **szakács- és cukrász tanuló artisztika kategóriát**.

Ám ebben a kategóriákban való induláshoz komoly előfeltételeket állítottunk. Ahhoz, hogy a tanuló elindulhasson a számára kiírt artisztikában, **be kell mutatnia a hagyományos** (szakács- illetve cukrász tanuló) **kategóriát is**. Itt szeretnénk felhívni minden felkészítő tanár, illetve mester figyelmét, hogy a díszmunka valóban a diák kezét dicsérje. A korrektség és a tiszta verseny érdekében, a zsűri minden artisztikában induló diák részére (saját munkájából), szabadon kiválaszt egy részletet, melyet a diáknak a zsűri előtt újra el kell készíteni, ezzel bizonyítva, hogy **valóban a saját munkája**. Ezért kérjük a tisztelt felkészítőket, hogy azon alapanyagokat, melyet a diákok az artisztikai munka során felhasználtak, kis mennyiségben hozzák magukkal (pl. karamell, csokoládéplasztik, marcipán stb. értelemszerűen, ahol ez kivitelezhetetlen ott a technológiai lépésekre kérdeznek rá a zsűri tagjai! Zöldségfaragásnál nem szükséges minden fajtából hozni.)

**Abban az esetben, ha bármi kétség merülne fel, hogy a kiállított artisztika nem vagy részben nem a diák munkája, úgy a továbbiakban a zsűri nem tudja értékelni azt!**

## VERSENYFELHÍVÁS

### Verseny kategóriák:

- **A** – szakács – hidegkonyha
- **B** – szakács – melegen elkészített és hidegen bemutatott étel
  - Szakács Tanuló
- **C** – cukrász
  - Cukrász tanuló
- **D<sub>1</sub>** – hidegkonyhai artisztika
- **D<sub>2</sub>** – cukrászati artisztika
  - Szakács tanuló artisztika
  - Cukrász tanuló artisztika
- **F** – felszolgáló (pincér)
  - Felszolgáló (pincér) tanuló
- **G** – pék
  - Pék tanuló

# VERSENYFELADATOK: „A” – „B” - „D<sub>1</sub>” Kategóriában

## „A” Kategória: szakács

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

## „B” Kategória: szakács

- 1 darab 2 személyre elkészített, melegen elképzelt, hidegen bemutatott, (megfelelő tálon vagy akár serpenyőben) szervírozott étel. Tetszés szerint vegetáriánus formában is elkészíthető.
- 1 darab 5 fogásos ingyenc menü 1 személyre tálalva.

## „D<sub>1</sub>” Kategória – hidegkonyhai artisztika

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

## Szakács tanuló:

- 4 darab 1 személyes különböző hideg előétel.
- 1 darab 4 – 6 személyes hideg díztál.

**Szakács tanuló artisztika:** (Ez a díszmunka csak akkor kerül zsűrizésre, ha a tanuló bemutatta mellette az általános szakács tanuló kategóriát is!)

- A kategória leírását és kritériumait lásd. a „D1” Kategória – szakács artisztikánál.

**Segítség, a csatolt mellékletben található.**

# VERSENYFELADATOK: „C” - „D<sub>2</sub>” Kategóriában

## „C” Kategória – cukrászat

- 1 darab dísz torta vagy díszmunka szabad témaválasztással (például: farsang, esküvő, születésnap, névnap, stb.).
- 3 darab különböző tányérdesszert (hidegen vagy melegen elkészítve – hidegen bemutatva)

/ A 2 -3 -4 desszert össztömege 1 tányéron 50 – 70 gramm lehet, a mártások – öntetek – habok – díszítő elemek 50 -70 gramm lehet. A kettőnek az együttes össztömege 100 – 140 gramm lehet/

*1 tányérdesszertet duplán kell elkészíteni a zsűri számára kóstolás céljából.*

- 8 személy részére 5 különböző apró finomság vagy édesség, petit fours, aprósütemény, sós aprósütemény, bonbonok, stb. (Csak töltött és kézzel megformázottak lehetnek! Darabja maximum 25 gramm lehet.) – A zsűri számára 1 külön tányéron prezentálni kell az 5 desszertfajta kóstolás céljából. **A kiírást és a súly arányokat szigorúan kérjük betartani!**

## Cukrász tanuló:

- **1 db dísz torta, amely a napi munka során elkészíthető**, kivitelezhető, és egy cukrászdában értékesíthető / a dísz 30 cm-nél nem lehet magasabb/.
- Tetszés szerinti 2 féle napi süteményt (torta, szeletek, stb.) kell elkészíteni, **fajtánként 10 -10 darabot, plussz 1 display tányért – a zsűrinek kóstolás céljából..**

**Cukrász tanuló artisztika:** (Ez a díszmunka csak akkor kerül zsűrizésre, ha a tanuló bemutatta mellette az általános cukrász tanuló kategóriát is!)

- A kategória leírását és kritériumait lásd. a „D<sub>2</sub>” Kategória – cukrászati artisztikánál.

## Egy kis segítség a cukrászoknak:

Torták – szeletek – roládok vagy tekercek		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

/ Pl.: desszert: 5 - 6 cm.

A tálcán felrakott termékek méretének, tömegének az egyenletességére kérem legyenek szívesek odafigyelni -- ha 50g egy felrakott termék, akkor az összes 50 g legyen, stb/

Minyonok		30 gramm / db
Bonbonok	max.	15 gramm / db
Petit fours		20 - 25 gramm / db

Teasütemények: mérete: 3 cm

/ pl.: 6 féle, fajtánként 12db -- 2 fajta nyomózsákból alakított, 2 fajta vágott, 2 fajta szabadon választott/

**A kiírást és a súly arányokat szigorúan kérjük betartani!**

## „D<sub>2</sub>” Kategória – cukrászati artiztika

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

# ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

***Minden kategória esetében a nemzetközi szabályzat van érvényben!***

**Értékelési szempontok: „A” – „B” – „C” és tanuló Kategóriában:**

**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 sablonokban, formákban készült termékek pontlevonással járnak!***

**Értékelési szempontok: „D<sub>1</sub>” – „D<sub>2</sub>” Kategóriában**

- 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: 86 x 250 cm**

- mindegyik kategóriában megegyezik („A” - „B” - „C” - „D<sub>1</sub>” - „D<sub>2</sub>”)

## VERSENYFEALADAT: „F” Kategóriában

### „F” Kategória – felszolgáló (pincér)

- A versenyzőknek 1 db 4 személyes alkalmi díszasztalt kell megteríteni, a versenyző által szabadon választott témában.
- Készíteni kell egy, az alkalomhoz illő menüt, italkínálattal együtt, amit a versenyző az ízléses menükártyán bemutat, a nemzeti elvárásunknak megfelelően.
- Szerviz asztalt nem kell alkalmazni.
- A terítéshez szükséges eszközöket – tárgyakat a versenyzőknek kell biztosítani.
- Az asztalok mérete:
  - ◆ 176 x 86 cm,
  - ◆ 181 x 78 cm,
  - ◆ ha nem megfelelő az asztalméret, akkor a versenyzőnek saját magának kell az asztalt biztosítania, kérjük ezt a jelentkezési lapon jelezze!

### Értékelési szempontok: „F” Kategóriában

- Összhang a teríték – a menü – az italkínálat között,
- terítés szakszerűsége, kivitelezése,
- dekoráció,
- személyes megjelenés,
- a versenyző készüljön fel az általános nemzetközi, szakmai trendek /irányzatok/ változásaiból,
- rendelkezzen a hazai „Bor és Sommelier” ismeretekkel.

Segítség a csatolt mellékletben található .

## VERSENYFEALADAT: „G” Kategóriában / Pék/

A versenyfeladatokat lásd a külön elkészített versenykiírásban!

**A verseny időpontja: 2010. március 06. /szombat/**

**A verseny helyszíne:**

**TATAI EDZŐTÁBOR /IV. Csarnok/  
2890 Tata  
Baji út 21.**

A versenyzők **2010. március 06-án reggel 6 órától vihetik be a versenyre a versenymunkákat** és a díszasztalhoz szükséges eszközöket. Mindezek elhelyezésére, felállítására **9 óráig van lehetőség.!!** Kérjük az idő betartását, mert ellenkező esetben a zsűri pontlevonást alkalmaz!

**A dekorációról és a munkájuk megnevezésének kiírásáról a versenyzők maguk gondoskodnak!** A szponzorok vagy támogatók megjelenítését a zsűrizés után lehet kitenni a versenymunkák mellé.

**A versenymunkák értékelése** 9–11 óráig tart, a nemzetközileg elfogadott pontozás alapján (arany – ezüst – bronzérem és oklevél formájában). Ezenkívül a kiemelkedő munkák készítői különdíjban részesülnek.

**A hivatalos megnyitó a nagyközönség számára: 12 órakor kezdődik.**

A versenyt a **nagyközönség 12-17 óráig 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.

**Eredményhirdetés: 16.00 órakor a kiállítócsarnokban.**

## **Bemutatók:**

➤ **szponzoraink**

**bemutatója:** Meglepetés

➤ **bor:** Ászár – Neszmély Borvidék bemutatója

➤ **karamell:** Lusztigh Mária mestercukrász

➤ **zöldségfaragás:** Tanács Attila mesterszakács – Ételszobrász Suli

➤ **könyv bemutató:** Varga Károly mesterszakács

Nevezési határidő: **2010. február 21. (vasárnap)!**

### Nevezés módja:

- A jelentkezési lapokat postai úton:  
**Petrezselyem Antalné mestercukrász**  
**2890, Tata Malom út 12/a.**
- E-mailen: [petregyongyi@gmail.com](mailto:petregyongyi@gmail.com). (Az e-mailen beküldött nevezésekre, ha valaki legkésőbb 1 héten belül nem kap reagálást annak megérkezéséről, kérjük azonnal jelezzék a szervezők felé!).
- vagy a **06/ 34-381-987 fax számra elküldeni szíveskedjenek. Minden hozzánk beérkezett jelentkezést 2010 február 21 - 28-ig (faxon) visszaigazolunk.**

### Nevezési díj kategóriánként:

- **3000 Ft**, mely összeget kérjük a **Pannon takarékszövetkezet 63200267-11028433 számlájára** átutalni és az átutalási bizonylatot a nevezési lap hátuljára fénymásolni szíveskedjenek.
- **A tanuló verseny kategóriában nincs nevezési díj** (ez alól kivételt képez, ha a versenyen induló tanuló neve alatt szerepel az őt indító cég neve). Itt szeretnénk felhívni a figyelmet arra, hogy **csapatban maximálisan 2 fő indulhat -- de csak a pék-cukrász és a pincér tanulók!!!**

**A jelentkezésekkel kapcsolatos kérdésekben szívesen állunk rendelkezésükre.**  
Elérhetőségek:

**Petrezselyem Antalné:** a **06-70/250-6206**-os mobilszámon.  
vagy a **06/34- 381-987** telefonszámon.

Tata, 2010. január 10.

**Várjuk jelentkezésüket! A versenyzéshez sok sikert kíván:**

***Petrezselyem Antalné***

Venesz-díjas aranykoszorús, aranydiplomás  
mestercukrász  
MNGSZ Tata és Környéke Régió és  
Egyesület Elnöke