

## **„A” KATEGÓRIA: SZAKÁCS - HIDEGKONYHA**

1 db Nyolc személyes alkalmi hideg dísztal és plusz egy bemutató tányér egy személyre

ÉS

3 db Előétel, amelyből két hideg és egy meleg előétel, hidegen tálalva  
(A zsűri meg kóstolja a termékeket)

## **„B1” KATEGÓRIA: SZAKÁCS – MELEGKONYHA**

Négy fogásos gála menü melegen elkészített, hidegen tálalt plusz 1 bemutató tányér

ÉS

Egyszer hat adag meleg finger-food hidegen tálalva,  
Egyszer hat adag hideg finger-food  
(A zsűri meg kóstolja a termékeket)

## **„B2” KATEGÓRIA: SZAKÁCS - MENZA MENÜ**

3 fogásos menü, amely közétkeztetésben is megvalósítható, meleg és hideg fogások egyaránt szerepelhetnek

A felhasznált alapanyagok között szerepeljen hal vagy szárnyas, vagy vad.

## **„C” KATEGÓRIA: CUKRÁSZ**

3 db különböző tányérdesszert (hidegen vagy melegen elkészítve, hidegen bemutatva) egy személy részére egyenként bemutatva.

8 személyes dísztal öt különböző aprósüteménnyel (petit fours, praliné, stb.) bemutatva, max.: 25g/db, plusz fajtánként egy-egy darab kóstolótálon.

1 db alkalmi dísz torta bemutatása, egy ugyanolyan ízesítésű mini zsúr betöltve szelet belőle kivágva.

A három feladatból két szabadon választottat kell bemutatni!!

## **„D1” KATEGÓRIA: HIDEGKONYHAI ARTISZTIKA**

Hidegkonyhai dekoratív díszmunka, amely csak élelmiszer alapanyagokból készülhet (zöldség, gyümölcs, jég, tészta, margarin, sajt, stb.).

## **„D2” KATEGÓRIA: CUKRÁSZ ARTISZTIKA**

Dekoratív művészeti alkotás, amely csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készült (kakaó, marcipán, tragant, csokoládé, karamell, grillázs, stb.) munkák lehetnek.

## **„F” KATEGÓRIA: PINCÉR**

LÁSD Pincér tanuló

### **SZAKÁCS TANULÓ**

1 db 4 vagy 6 személyes dísztal, plusz egy bemutató tányér  
ÉS  
2 db előétel, 1 adag hideg és 1 adag meleg hidegen tálalva  
(A zsűri meg kóstolja a termékeket)

### **CUKRÁSZ TANULÓ**

1 alkalmi díszmunka (akár artisztikai alkotás is lehet)  
ÉS  
3 fajta „mini” termék készítése:  
2 fajta 5-5 db „mini” termék készítése.  
1 fajta 5db hagyományőrző magyar napi termék bemutatása (pl. dobos,  
pozsonyi, Rákóczi, stb).

A termékek javasolt súlya 30-50g/db (maximum súlyhatár 50 g!!!)  
Mindhárom termékből 1-1 darabot kóstolás céljából a zsűrinek kérnénk  
kitálalni.

### **PINCÉR TANULÓ**

**A terítéshez használt kellékeket és asztalt a versenyző hozza magával!!**

4 személyes alkalmi díszasztal megterítése szabadon választott témában az  
ehhez kapcsolódó menü és ital szakszerű bemutatása menükártyán (ne  
szerepeljen az iskolára utaló információ)

Szakmai feladatlap (13+1 kérdés) kitöltése a helyszínen.  
(Borok, trend, szakma stb.)

Élőmunkaként két vendég részére, pezsgő frappírozás amelyhez biztosított a  
pezsgő és szükséges eszközök is. (kivéve, felszolgáló kendő)  
A munka a közönség előtt zajlik!

A verseny munkák értékelése nemzetközi elbírálással történik és arany, ezüst, bronzérmek valamint kupák oda ítélésével.

Nevezési díj            Felnőtt kategóriákban versenymunkánkét 3000ft.  
Diákok részére 1000ft/fő/versenymunka  
A nevezési díj tartalmazza az ÁFA-t.

Jelentkezési Határidő: 2015 április 1.

Kollégiumi szállás lehetőség 2500ft/fő

Versennyel kapcsolatban információ: Borics Dániel 30/283-11-15,  
[pelikankupa12@gmail.com](mailto:pelikankupa12@gmail.com)

Nevezés után, szakmai konzultációra is van lehetőség a félreértések elkerülése érdekében!