

HAGYOMÁNYTISZTELET, SZAKMAISÁG, UTÁNPÓTLÁS



Zsűrielnök
népviseletbe öltözött
díjazottakkal

XVII. ALKALOMMAL RENDEZTÉK MEG A DR. KETTER LÁSZLÓ HAGYOMÁNYŐRZŐ GASZTRONÓMIAI VERSENYT

ÚGY LÉP BE KÖZEL TÍZ ESZTENDEJE, HAGYOMÁNYOSAN ÍGY DECEMBER ELSŐ NAPJAIBAN A BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM / BGE/ KERESKEDELMELI, VENDÉGLÁTÓIPARI ÉS IDEGENFORGALMI KARÁNAK ALKOTMÁNY UTCAI ÉPÜLETÉBE A GOMBÁS PÁROS – GOMBÁS ANDRÁS ÉS FIA, IFJABB GOMBÁS ANDRÁS –, MINTHA HAZAÉRKEZNE. FONTOSNAK TARTJÁK, HOGY A GÖDÖLLŐ KÖRNYÉKI REGIONÁLIS TURISZTIKAI EGYESÜLET ÉPPEEN AKTUÁLIS SZAKMAI KONFERENCIÁJÁN ÉS EMLÍTETT NÍVÓS VERSENYÉN SZERÉNY TUDÁSUKKAL, ISMERETEIKKEL SEGÍTSÉK A ZSÚRI MUNKÁJÁT.

Az idei erőpróbán a **hagyományőrzők** kategóriájában versenyző két csapat, az **egyetemi hallgatók és középiskolai tanulók** kategóriájában starthoz álló nyolc csapat feladata az volt, hogy **pulykából készült ételek és gesztenye felhasználásával készült desszertek témakörben mutassák meg képességeiket, tudásukat.** A zsűri tagjai – elnökként **Benke László**, olimpiai bajnok mesterszakács, **Lipták György** gasztronómiai szakértő, **Gundel Gábor** gasztronómiai szakértő, **Károvi Tamás**, a Magyar Vendéglátók Ipartestületének volt elnöke- ezúttal is úgy ültek egy asztal mellé, hogy a verseny munkákat felelősen elbírálják. Hagyománya van annak is, amíg a különböző versenyművek elkészülnek, a délelőtti órákban tudományos konferencián hangzanak el különböző témájú előadások. A mostaniak aktualitása az volt, hogy a már említett pulyka alapanyagot elemezzék, különböző aspektusokból.. Így például előadás hangzott el a „**Pulyka régen és ma a gasztronómiában**”, „**A magyar pusztától az olasz**

gasztronómiai egyetemig,” A pulyka-húsból készült ételek alkalmazhatósága egyes diétákban”, hogy csak néhány példát említsünk.

– Összeszokott a mi csapatunk és a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége képviselőjében azért jövök, jövünk a sommelier szakmát is képviselő fiammal jó érzésekkel a felsőfokú vendéglátós oktatás legjelesebb intézményébe, mert „**tetten érhetjük**” ,aktuálisan feltérképezhetjük: **hol tart jelenleg e csodálatos szakma jelene, miképpen jelenítődnek meg a hagyományörzés szándékai a korszerűsége való képességgel is harmonizálva** – fogalmaz Gombás András.- Egyszerre olyan szellemi kaland ez, amely a maga gyakorlati valóságában segíti szakmai szemléletmódunkat.

Jönnek sorba a különböző ételek, alkalom adódik egy külön beszélgetésre is, mégpedig **Dr. Lugasi Andrea** dékán asszonnyal, aki egyben a vendéglátós tanszék vezetője is.

ITTHONI ÉS NEMZETKÖZI PORONDOKON

– *Meglátása szerint ma Magyarországon – amikor a turizmus és a hozzátartozó vendéglátás ágazat kiemelten fontos gazdaságélénkítő tevékenysége elvithatatlant – milyen az oktatás jelenlegi struktúrája, illetve színvonala, konkrétan fókuszálva a s BGE érintett karára?*

– Közel hatvan éve folyik vendéglátó képzés, ugyanazon épületben. A képzés többször átalakult, de mindig meghatározó részei voltak a konyhai és éttermi, valamint élelmiszer- és italismereti laboratóriumi gyakorlatok. A vendéglátó szakma elismert képviselői oktattak az intézményben, például Dr. Ketter László, Gundel Ferenc. Napjainkban a felsőoktatásban a vendéglátás-specifikus ismeretanyag a gazdaságtudományi képzési területen jelenik meg, ahol közgazdász szakképzettség szerzhető turizmus-vendéglátás alapképzési szakon.

A BGE KVIK-en és jogelőd intézményeiben vendéglátást tanuló főiskolai/egyetemi hallgatók **képzésük kezdetétől bekapcsolódtak a gyakorlati tevékenységbe**, nem csak úgy, hogy egy-egy rendezvényen segítőként közreműködtek, hanem komoly szakmai tevékenységet végeztek. Kiemelkedő példája ennek a több mint negyedévszázaddal ezelőtti **sevillai világkiállítás**, ahol sokan mások mellett, a főiskola oktatói és harmadéves hallgatói fél éven át két magyar éttermet üzemeltettek, hatalmas sikerrel.

A nemzetközi tapasztalatok beépítése a vendéglátó képzésbe mindig is jellemző volt a főiskolai/egyetemi oktatásba, többek között a 1991-95 között angliai egyetemeken szerzett - elsősorban módszertani – tapasztalatok, 1992-től az Ínyenc Klub intézményessé tétele a képzésben a Hallgatói Projekt tantárgyban, vagy a már említett **1992-es sevillai világkiállítás ételleiből néhány átvétele az oktatásba. 1993 és 1997 között az ECA (Európai Vendéglátó Szövetség) nemzetközi versenyein a vendéglátós hallgatók több első helyezést értek el Hollandiában, Svédországban, Angliában, Franciaországban.** 1996 és 2004 között, majd 2012-ben a Főiskolán kerültek megrendezésre a **Chaine des Rotisseurs (fiatal szakácsok) hazai döntői**, az itt szerzett gyakorlat beintegrálódott a főiskolai vendéglátó képzésbe, akárcsak a **2009 és 2017 között megrendezett EuroSkills és WorldSkills szakmai versenyeken szerzett tapasztalatok.**

A közelmúlt hazai és nemzetközi gasztronómiai versenyen is sikereket könyvelhettek el a BGF/BGE hallgatói, például a 2018-ban **Budapesten megrendezett Euroskills versenyen szakács szakmában a nemzeti szakértő, pincér szakmában pedig a kiválósági érmet is elnyerő hazai versenyző a BGE hallgatója**, mindkét szakmában a BGE oktatói irányították a verseny külföldi csapatok által is elismerten rendkívül magas színvonalon történt lebonyolítását. A 2018-as verseny kelet-európai szekciójának második és harmadik helyezettei a kar versenyzői voltak. **A verseny 2019. évi kelet-európai döntőjére ismét a karon kerül majd sor, annak köszönhetően, hogy az alapítók – élükön a három Michelin csillagos névadóval, Olivier Roellingerrel - rendkívüli mértékben elégedettek voltak a 2018. évi verseny szervezésével, a verseny helyszínével, és nem utolsósorban csodálták és elismerték a magyar vendégszeretet ilyen jellegű megnyilvánulását is.**

Összefoglalva: Mindent megteszünk azért, hogy a nálunk végzett közgazdászok annyi elméleti és gyakorlati ismeretet és tapasztalatot szerezzenek a vendéglátásban, az éttermi és konyhai munkában, hogy megértsék e szakma szépségét és ha a jövőben nem is kimondottan ezen a területen képzelik el karrierjüket, gond nélkül el tudjanak vezetni jól működő, a vendég igényeit maximálisan kiszolgáló vendéglátó vállalkozásokat.

– *Mennyire tapasztalható a vendéglátás területén a nemzedékek, generációk megjelenése, felerősödése? Gondolunk arra, hogy számos vállalkozásnál tapasztalható, hogy az ifjabb nemzedék átveszi a stafétabotot. Van-e olyan esetleges felmérésük, amely ezt a tendenciát alá is támasztja?*

– Kétségtelen tény, hogy a hallgatók döntő része is inkább a modern gasztronómiai irányzatok iránt érdeklődik jobban, de ennek gyakorlásához nélkülözhetetlen az alapok megbízható, stabil ismerete. Ezért a képzésünknek is része a hagyományos alapanyagok, technológiák oktatása, de az elméleti és a gyakorlati órákon egyaránt megismerkedhetnek a legújabb irányzatokkal, technikákkal, legyen az éttermi vagy konyhai munka. **Ráadásul, lehetőségünk van arra, hogy az érdeklődő hallgatókat olyan vendéglátóhelyekre küldjük szakmai gyakorlatra, vagy csak egy-egy eseményen való részvételre, közreműködésre, ahol inkább a modernbb irányzatok jutnak érvényre.** Sajnos, nincs olyan felmérésünk, mely azt vizsgálná, a különböző korosztályok mennyire vannak jelen egy-egy vendéglátóegységben, de - hasonlóan a borászathoz - a vendéglátásban is tapasztalható, hogy sok családi vállalkozás van jelen, működik sikeresen és így óhatatlanul **együtt dolgoznak az idősebb és a fiatalabb szakemberek.**

– *A vendéglátós tanszék oktatói gárdája, illetve személy szerint Ön, mint tanszékvezető milyennek ítéli meg az egyetemre kerülő fiatalok alapszintű felkészültségét, tanulmányaik befejezése után mekkora mértékű az esetleges pályaelhagyás, illetve röviden összefoglalva: milyen elhelyezkedési lehetőségeik vannak az Önök intézményében diplomát szerző pályakezdőknek?*

– Érdemes ismételt felhívni a figyelmet arra, hogy az egyetemen gazdaságtudományi képzés folyik, így a végzett hallgatóink turizmus-vendéglátás szakon végzett közgazdászként kapnak diplomát. **Sokan közülük szállodákban, vagy más – turizmushoz köthető – vállalkozásnál találnak számukra megfelelő munkahelyet.** Természetesen, számos hallgató vállal munkát vendéglátóhelyen, a fiatalok között nagyon népszerű az önálló vállalkozás alapítása, különösen kisebb egységek, cukrászda, kávézó, büfé, bisztró területén. Néhány kiemelkedő hallgató el tud helyezkedni középszintű vezetőként magas minőséget képviselő vendéglátóhelyen, pl. hazai vagy külföldi szállodák F&B részlegénél, neves éttermekben, többen kiváló (esetenként Michelin csillagos) éttermek munkatársaiként konyhai vonalon találják meg az önmegvalósítás lehetőségét.

Vendéglátó háttérrel érkező hallgatóink gyakran folytatják a családi vállalkozást a BGE szerzett diplomával a szűkükben. Ugyanakkor azt sem tagadhatjuk, hogy a vendéglátás iránt ténylegesen elkötelezett hallgatók aránya a turizmus-vendéglátás szakon, ezen belül a vendéglátáshoz köthető specializáción sajnos csak 30-40%-ra tehető.

– *A Ketter László Emlékverseny hogyan tudja oktatási céljait segíteni és a hallgatók körében mekkora a presztízse ennek a szakmai megmérettetésnek?*

– Én oktatóként azt vallom, hogy egy szakmát úgy lehet igazán megtanítani a hallgatóknak, ha **az alapoktól kezdjük az oktatást, majd erre építjük az újabb ismereteket.** Nem feledkezhetünk meg a hagyományos alapanyagokról, technológiákról, de nyitottaknak kell lennünk az újra. Ma, az információs technológia és a mesterséges intelligencia világában már ritkán használjuk a mindennapi életben a Pitagorasz tétel törvényszerűségét, de ennek ismerete nélkül sok problémával találunk magukat szembe a mérnökök. Ugyanígy, lehet, hogy **nem fog naponta hagyományt dicsőíteni** a fine dining étterem vendégeinek ételt készítő séf, **de tudnia kell, hogy mi ez a művelet, hogyan kell végrehajtani, és hogy milyen ízt, állagot eredményez az ételben, ha ezt alkalmazza.** A vendéglátás, és kiemelten a konyhai munka iránt elkötelezett hallgatók számára kihívás a Ketter versenyen való részvétel.



Diskurzus
Lugasi Andreával



Dékán asszony
látványos étkekkel



Sándor Dénes és a Gombás páros triója

Sándor Dénes érkezése

Olyan jeles gasztronómiai szakember érkezett a versenyre, aki ilyen minőségében még nem volt jelen. Egy esztendeje ugyanis – befejezve a Gazdasági Főiskolán, majd Egyetemen több mint 30 éves oktatói pályafutását – nyugdíjba vonult. Jó szívvel érkezett „beleszippantani a levegőbe”, hiszen éveken át házigazdaként főszervező volt nemcsak a Ketter László szakmai versenyen, hanem számtalan más hazai és nemzetközi gasztronómiai találkozón és versenyeken. A zsűri tagokkal kezdet rázva, Gombás Andrással pár percre külön is félreállt beszélgetni. Régi ismerősök, így a Magyar Vendéglátók Régiós Szövetsége egyik alapítójától, Andrástól is érdeklődött néhány aktualitásról, ezt követően azonban a Minőségi Borok Ételek (MBÉ) – asztali örömök magazin külön interjút készített Sándor Dénessel. Előjáróban megtudtuk, hogy „Pro Gasztronómia” díjat alapított, azzal a nem titkolt szándékkal, hogy az általa tisztelt pályatársának ilyen módon is kifejezze elismerését. Idén Rusztig Tamás kiváló szakács, Bicsár Attila és ifjúsági kategóriában Tischler Petra vehette át ezt a díjat.

1977-től 80-ig jártam ide, hogy munka mellett, mint gyakorló séf megszerzzem a felsőfokú szakmai képeztést is – mondja. – Remek alapokkal indíthattam a pályámat, 1968-ban az akkori Sport Szállóban top- szakácshoz, Juhász Miklós séfhez kerültem és az ott eltöltött hat év jelentett igazi iskolát számomra, az ott

szerezett tudást mind a mai napig rendkívül fontosnak tartom. Különböző nyári gyakorlatokat is kihasználtam, így például a Hiltonban dolgozhattam, a Duna Palotában, aztán következtek és szinte pályafutásom lezárulásáig folyamatosan életem része volt a különböző külföldi szakmai munkák. Talán a legjelentősebb a Sevillában megrendezett Világkiállítás, ahol Benke László, általam külön is tisztelt mesterszakács volt a séf és nagy meglepetésemre ott a helyszínen felkértek, hogy az egyik séf helyettesi munkát én lássam el.

Ez volt tehát a gyakorlati pályafutás néhány fontos eleme, ezt követte az oktatói munka, ami teljessé tette Sándor Dénes szakmaiságát. Véleménye szerint kemény munka, de az **elméleti alapok rendkívül fontosak**, ezért

is lényeges, hogy a pályára lépő fiatalok keressék a gyakorlati formákat, ugyanis ez a szakma nem ismer határokat. Az iskola, legyen az bármilyen szintű alapokat ad, de **újra és újra kell gyűjteni információkat**. Van, aki azt sem tudja hol a bejárata az egyetemnek, csak teng-leng, de vannak kitűnő példák, hogy az újabb nemzedékek itthon és külhonban tovább öregbítik a magyar konyha nagy-szerűségét. A **Ketter László verseny** jó kezdeményezés, annak külön örülök, hogy a zsűri munkáját sikerült olyan kollegákra bízni, akik a legjelesebbek közé tartoznak.



Volt miről beszélni...

*Egyzetet a zsűri,
Benke László mögött
két versenyző figyeli*



a verseny fődíját, az **Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend** vándorszerlegét, valamint a szarvasi **Gallicoop Zrt. 100.000 Ft értékű utalványát**, a csömöri **Zöldfa Vendéglő** vasárnapi, svédasztalos ebéd felajánlását.

Íme a győztes menüsor: pulykacomb mouse vörösboros körtekörettel és dísztsztaával, gránátalma mártással – saját májával és házi lecsóval töltött, meleg füstön sült pulyka rolád, kapros juhtúros szalvéta kenyérral, sonkás polettával és paprikás mártással. Zárásképpen: gemma maróni (gesztenyes ékkő).

A közönségdíjat a nyugállományú honvédök nagytarcsai egyesülete nyerte el.

MBÉ tudósítás

Díszmunka



A szakmai konferencia befejezését követően az egyes versenymunkákat külön is feltalalták kóstolásra a konferencián megjelent szakembereknek, hallgatóknak, ezt követően pedig sor került a díjak átadására. Nevezetesen a szakmai zsűri a **Váci Szakképzési Centrum Szentendrén működő Petzelt József Szakközépiskolának** ítélte oda

Konyhai pillanatkép



Díjazott kompozíció

A győztesnek kupa és puszi jár

