



# Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium

8600 Siófok, Koch Róbert u. 8.

Web: [www.krudy-siofok.hu](http://www.krudy-siofok.hu) e-mail: [krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu](mailto:krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu)  
OM: 203050



## Krúdy Nap

### Gasztro-verseny

### Tájékoztató

#### Kedves Kollégák, kedves Versenyzők!

Intézményünk a 2024/25-es tanévben 32. alkalommal rendezi meg névadójának tiszteletére a Krúdy-versenyt, duális partnerek bevonásával, ahol a képzőhelyek diákjai versenyeznek. A verseny lebonyolítása az iskola tankonyhájában, cukrász műhelyében és a tanteremben történik.

A verseny ez évi témája:

„A tudás nemzedékről nemzedékre”

#### A verseny helye:

Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium  
Siófok, Koch Róbert u.8.

#### Ideje:

2024. november 07. csütörtök



# Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium

8600 Siófok, Koch Róbert u. 8.

Web: [www.krudy-siofok.hu](http://www.krudy-siofok.hu) e-mail: [krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu](mailto:krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu)  
OM: 203050



## Vendéglátás szakmai verseny (Szakács, Pincér, Cukrász szakmában)

Vendéglátós szakmákban hirdetünk versenyt, tehát külön-külön értékeljük az egyes szakmákban a diákok munkáját.

Kérem, legkésőbb 2024. október 10-ig szíveskedjen jelezni az [valentin.zoltan@liveedu.krudy-siofok.hu](mailto:valentin.zoltan@liveedu.krudy-siofok.hu) e-mail címen, ha szeretnének, ill. módjukban áll versenyző diákokkal indulni!  
A versenyre a visszajelzés sorrendjében fogadjuk el az első 6-6-6 tanuló jelentkezését.

Az alábbiakban mellékeljük a Vendéglátás szakmacsoport versenykiírását.

Siófok, 2024. augusztus 26.

Tisztelettel:

Pinczési Ferenc  
igazgató



# Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium

8600 Siófok, Koch Róbert u. 8.

Web: [www.krudy-siofok.hu](http://www.krudy-siofok.hu) e-mail: [krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu](mailto:krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu)  
OM: 203050



## Szakács, cukrász, pincér verseny 1 versenyzővel.

2024. november 07. csütörtök

### Versenyfeladat

#### Szakácsok:

1. A versenyző állítson össze és készítsen el **egy 2-fogásos ételsort** (leves vagy meleg előétel, és főétel) 4 adagban, ebből 1 adag kerül a display-asztalra, 1 adag a zsűri asztalára, 2 adag a pincérek élőmunkája során meghívott VIP vendégek részére lesz felszolgálva.

„A tudás nemzedékről nemzedékre száll”

A verseny mottójaként hagyományos ételeket várunk újragondolva és új köntösben megjelenítve.

A szakács versenyzők elkészítenek a saját maguk által beszerzett alapanyagokból egy 2 fogásos ételsort (leves vagy meleg előétel, főétel) 4 adagban.

Az ételsorban **kötelező elem**: adagonként egy egész pisztráng vagy süllő (kb. 250-350gr) elkészítése, melyet csakis a főételhez használhatnak.

A főételnek 2 különböző alapanyagból és más konyhatechnológiával készült köretet kell tartalmaznia, melyet tálra kell tálalni.

Konyhai szabályok:

- Önök által hozott kész vagy félkész terméket tilos használni
- alaplevet lehet készen hozni
- kisteljesítményű konyhai gépeket magukkal hozhatnak
- az ételek készítéséhez használt alapanyagokat a versenyzők hozzák magukkal.

#### Cukrászok:

A verseny három feladatból áll:

1. 4 adag saját tálalóeszközre tálalva: Mini mousse tányérdesszertként, kötelező alapanyag kékszilva és mandula. A tányérdesszert összes díszítőelemét a helyszínen kell elkészíteni.
2. A versenyző és mestere által előre elkészített 12 szeletes (20 cm) torta kékszilva és mandula felhasználásával. A torta helyszínen történő fondanttal való burkolása és marcipán, fondant vagy formázómassza segítségével figuracsoport készítése. A téma: hal, halászat, horgászat.



# Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium

8600 Siófok, Koch Róbert u. 8.

Web: [www.krudy-siofok.hu](http://www.krudy-siofok.hu) e-mail: [krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu](mailto:krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu)

OM: 203050



3. A termékek elkészítéséhez és díszítéséhez szükséges eszközöket a diákok hozzák magukkal.

## Pincérek:

A tradicionális tudás jegyében dolgoznak a pincérek a verseny ideje alatt.

Az első feladatrész számítógépes feladat, amelyben az általuk húzott szakács és cukrász ételeihez egy 4 oldalas menükártyát szerkesztenek.

Az elkészített ételsorhoz megterítik az asztalt, az általunk biztosított eszközök felhasználásával. A menüsor elején shakerben kevert italt készítenek 3 adagban (1 adag a bírálóbizottságnak és 2 adag a vendégeknek).

Felszolgálat során a főételt angol felszolgálási módban kell szervírozni, kettő darab (általunk biztosított) egész halat saját eszközzel a vendégek részére tálalni, a többi szabadon választott felszolgálási módban. Az ételsorhoz ásványvizet, a főételhez pedig egy üveg bort szolgáltatnak fel az asztalnál. Az ételsor végén kávé különlegeségeket készítenek a vendégek részére.

## A verseny menete

### Érkezés:

7:00 - 7:45 között kávé, reggeli falatkák a csapatoknak és kísérőiknek, bepakolás

### **7:45 Gasztronómiai verseny ünnepélyes megnyitója.**

A verseny lebonyolításának részletes ismertetése.

**8:00 A verseny elindítása** (4 óra áll rendelkezésükre a menüsor elkészítéséhez, pincéreknek a terítéshez, feladatokhoz)

**Aulában a meghívott vendégek részére az étkezés kezdete: 12:00- 12:30 óra**

Szakácsok:

Készítsék el a menüt 4 óra alatt.

Cukrászok:

Készítsék el a 4 óra alatt a termékeiket.

Pincérek:

Feladatok megoldása +terítés az élő munkához és felszolgálat a 2 vendég részére.

**13:30-14:00 Zsúri értékeli a cukrász és a szakács versenyzőket a display asztaloknál.**

Eredményhirdetés előreláthatóan 15:00 óra körül várható.



# Siófoki SZC Krúdy Gyula Technikum és Gimnázium

8600 Siófok, Koch Róbert u. 8.

Web: [www.krudy-siofok.hu](http://www.krudy-siofok.hu) e-mail: [krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu](mailto:krudy-siofok@liveedu.krudy-siofok.hu)  
OM: 203050



## Általános tudnivalók

1. A versenyzőknek önállóan kell elvégezniük a versenyfeladatokat.
2. A mesterek és a **szakoktatók nem tartózkodhatnak a munkavégzés helyszínén.**
3. A versenyzők saját, a szakmai elvárásoknak megfelelő munkaruhában dolgoznak, egészségügyi kiskönyv birtokában.
4. A nyersanyagokat a csapatok hozzák magukkal a versenykiírásnak megfelelően.
5. A szakács-, és cukrászversenyzők a rendező által biztosított munkaeszközökkel és a saját maguk által hozott eszközökkel dolgoznak. Az ezen túlmenően felhasználni kívánt munkaeszközöket a versenyzőknek magukkal kell hozniuk a versenyre.
6. A versenyművek feleljenek meg az elvárásoknak és a megadott témának.
7. A versenyzőknek szóban is számot kell adni tudásukról, melynek tartalmaznia kell annak indokolását.
8. Pincérek: Az élőmunkához az aulában biztosítunk egységes asztalt székekkel.  
A terítéshez szintén biztosítunk eszközt, a filézés és a felszolgálás saját eszközökkel történik.  
A versenyzők egyéni munkaeszközeit (pl. drekó, hangedli) a verseny során felhasználhatják.
9. A szakmai zsűri tagjai a következő szempontok szerint értékelik a versenyzők munkáját:  
Minden versenyző külön fogja a hulladékot gyűjteni és pontlevonás jár a pazarlásért.
  - a) a menüsor összeállítása, ételek harmonizálása, kreativitás,
  - b) a felhasznált alapanyagok változatossága, ízek összhangja, az alkalmazott technológiák szakszerűsége, színek és díszítőelemek alkalmazása, a tálalás esztétikája,
  - c) munkaszervezés, nyersanyag-felhasználás, a higiéniai előírások és a technológiai fegyelem betartása,
  - d) a versenyzők kommunikációs készsége.
  - e) a munkaterület folyamatos rendben tartása.

***Az értékelés a Magyar Gasztronómiai Szövetség irányelvei alapján történik!***