

2010. évi gasztronómiai versenyének programja

Mottó
*„Esküvő után
keresztelünk”*

2010. április 15-17.

BUDAPESTI Nemzetközi Ifjúsági
Gasztronómiai Verseny 2010 

BUDAPESTER Internationaler Gastronomischer
Wettbewerb für Jugendliche 2010 

International Youth Culinary Competition
In Budapest 2010 

Concours International de Gastronomie
pour la Jeunesse de Budapest 2010 



PROGRAM

2010. április 15. csütörtök

16,30-ig Érkezés az iskolába, csapatok jelentkezése a szállodában.
18,30 Vacsora, a verseny megnyitása, a csapatok bemutatása.
Eligazítás a csapatvezetők részére.

A cukrászok az idei évben is a verseny előtti éjszaka készítik el munkájukat. Így elkerülhető lesz, hogy a magyar és külföldi tanulók külön munkahelyen dolgozzanak.

22,00 Vacsora után a cukrászok előkészülnek a munkához kijelölt helyen, és megkezdik a feladatok végrehajtását.

5,00 A cukrászok tálnak, a zsűri értékeli a munkákat. A zsűri jelen van a verseny ideje alatt!

A zsűri a készítményeket a cukrászműhelyben kóstolja, egy adagot a tányérdesszertből itt kell megtalálni. A díszmunkákat és a display tálnakat a délutáni bemutatóig hűtőraktárakban, esetleg száraz, hűvös helyen tároljuk. A cukrászversenyzők másnap a korai reggeli után a szálláshelyen pihennek, majd ebédre jönnek vissza az iskolába.

2010. április 16. péntek

6,30 Indulás az iskolába, a verseny színhelyére (munkaruhába öltözve).

7,10 Reggeli az iskolában.

7,30 Munkakezdés a kijelölt munkahelyeken (szakácsok a konyhában, nyersanyagok áttekintése, azok előkészítése, a hideg és meleg ételek elkészítése).

8,00 Felszolgálók felkészülése a tornateremben a díszasztalok terítéséhez (eszközök előkészítése, háttér elkészítése).

8,45 A kísérő tanároknak szakmai program.

9,00-11,00 Díszasztalok terítése.

11,00 Díszasztalok értékelése.

11,00-14,00 Folyamatos étkezési lehetőség az iskola éttermében a versenyzők és kísérőik számára.

13,00 A felszolgálók előkészülnek az élőmunkához.

14,00-17,00 Felszolgálók élőmunkája nézőközönség előtt.

14,30-15,30 A zsűri a szakácsok készítményeit a konyhában kóstolja, egy adagot itt kell megtalálni!

15,00-16,30 A cukrász és szakács készítményből a display asztalra a nemzetközi előírásoknak megfelelően egy adagot megtalálnak.

18,00 Vacsora a versenyzők részére az étteremben.

18,30 Az aulában a kijelölt helyeken elhelyezik készítményeiket a csapatok. A csapatok tagjai részt vesznek az ételek kiszolgálásában. (Egy váltás tiszta ruha szükséges!)

19,00 A vacsora ünnepélyes megnyitása, a meghívott vendégek köszöntése, a versenyző csapatok bemutatása.

22,00 Indulás a szállodába, pihenés.

2010. április 17. szombat

8,15 Reggeli az iskolában.

9,00-14,00 Idegenforgalmi program.

18,00 Ünnepélyes eredményhirdetés, díjkiosztás az iskolában.

19,00 Búcsúvacsora.

A vacsora után a csapatok még a szállodában alszanak, másnap, a reggeli után utaznak haza egyénileg.

A verseny tartalma, követelményei

MINDHÁROM SZAKMÁBAN:

az országra vagy egy tájegységre jellemző keresztelői vagy névadói szokások, ételek bemutatása az európai gasztronómiai irányzatok figyelembe vételével.

Szakács szakmában

Hideg előétel készítése. Nem kell díszítalat felrakni, két adagot tányérra kell megtálalni, egyet a zsűrinek, egyet a díszasztalra. A többi előételt (15 adagot) estére a vacsorára tálalja fel úgy, hogy a vendégeknek kóstoló adagokban tudja szervírozni.

Előkészített nyersanyagokat hozhatnak a versenyzők!

Keresztelő vagy névadó jellegű főétel készítése, szabadon választott nyersanyagból (15+2 adag), lehetőleg modern konyhatechnológia alkalmazásával (sous-vidálás, konfitálás).

Előkészített nyersanyagot hozhatnak a versenyzők!

Minden nyersanyagot és eszközt a versenyzők hoznak magukkal a versenyre.

A készítmények receptjét és technológiai leírását a nevezéssel együtt meg kell küldeni!

A készítményekből egy-egy adagot a zsűrinek, és szintén egy-egy adagot a display asztalra kell megtálalni, a nemzetközi versenykiírásoknak megfelelően!

ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

- 1.** A választott kor és a hagyományörzés érvényesülése, valamint az egészséges táplálkozás követelményeinek betartása / 30 pont /
- 2.** A tálalás szakszerűsége, a díszítő elemek alkalmazása a nemzetközi gasztronómiai irányelveknek megfelelően / 10 pont /
- 3.** A három fogás íze, összhangja / 50 pont /
- 4.** A munka szervezése (higiénés szempontok, technológiai fegyelem) / 5 pont /
- 5.** A versenyző/k kommunikációs készsége / 5 pont /



Cukrász szakmában

Tányérdesszert készítése, amely a szakácsok menüjéhez illeszkedik a mai irányzatoknak megfelelően (15 + 2 adag).
Egy keresztelői vagy névadói dísz torta készítése (15 személyes).

A készítmények receptjét és technológiai leírását a nevezéssel együtt meg kell küldeni!

A készítményekből egy adagot a zsűrinek, egy adagot a bemutató asztalra kell megtálalni!

ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

- 1.** A választott kor és a hagyományörzés érvényesülése, valamint az egészséges táplálkozás követelményeinek betartása / 30 pont /
- 2.** A termékek ízhatásának összhangja / 50 pont /
- 3.** A tálalás szakszerűsége, a díszítő elemek alkalmazása a nemzetközi gasztronómiai irányelveknek megfelelően / 10 pont /
- 4.** A munka szervezése (higiénés szempontok, technológiai fegyelem) / 5 pont /
- 5.** A versenyző/k kommunikációs készsége / 5 pont /

Pincér szakmában

Alkalmi díszasztal terítése 2–4 személy részére keresztelői/névadói jelleggel.

A díszasztal, a menükártya kivitelezése legyen látványos. Az étrendhez ajánlott italokat ki lehet állítani a kisegítő asztalra. A menükártyából három darabot a zsűrinek kell biztosítani! Asztalokat az alábbi méretekben tudunk a versenyzők rendelkezésére bocsátani: 80x80 cm, 80x120 cm, 40x80 cm.

Felhasználók élő munkája nézőközönség előtt:

Két vendég fogadása idegen nyelven, ültetésük, koktél ismertetőlap átadása számukra. Az ismertetőlapot a versenyzők otthon készítik el. Ennek két alkoholos és két alkoholmentes koktél kell tartalmaznia; a nyersanyagot mind a négy koktélhoz a csapatok maguknak biztosítják. A vendégek egy-egy koktél választanak, azokat a felhasználó elkészíti és felhasználja. Közben idegen nyelven kommunikál a vendégekkel.

Párhuzamosan két versenyző dolgozik, 20 perces tiszta munkaidővel.

Minden felhasználó az elkészített koktélokot a vendégek részére szervírozza.



ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

- 1.** A választott kor és a hagyományörzés érvényesülése, a díszasztal megjelenése, az eszközök, az alkalmazott díszítő elemek esztétikai és szakmai összhangja / 20 pont /
- 2.** Az étrend és italrend összeállításának szakszerűsége és a kor szellemének összhangja / 10 pont /
- 3.** A terítés során a munka szervezettsége / 10 pont /
- 4.** Az élőmunka szakszerűsége, a munka során a közönséggel, a vendéggel való kommunikáció / 50 pont /
- 5.** A versenyző/k kommunikációs készsége / 10 pont /

A verseny zsűrije, díjazása

A versenyt nemzetközi és hazai viszonylatban elismert magyar szakemberek értékelik az ismertett szempontok alapján.

A zsűri szakmánként, készítményenként pontozással dönti el a sorrendet.

A pontok összessége adja a csapat végső eredményét, amelynek alapján első, második és harmadik kategóriákba sorolják a csapatokat.

A zsűri külön – külön értékeli a külföldi és a hazai csapatokat. A kimagasló szakmai munkát elismeri szakterületenként.

A verseny zsűrije rövid értékelést tart a csapatvezetők részére, melynek időpontját a szakmai zsűrik jelölik ki.

A legjobb csapatmunkát vándordíjjal jutalmazzuk, amely nem kerülhet egyik csapat tulajdonába sem véglegesen.

Amennyiben a verseny megszűnik, a vándordíj visszakerül a meghirdető iskola tulajdonába. A következő évi versenyen a vándordíjat elnyert csapatnak részt kell vennie, ahol ismét megküzdhet annak elnyeréséért.

Szeretettel várjuk Önt és csapatát az áprilisi versenyen!

