



V. BODOR BÉLA GASZTRONÓMIAI EMLÉKVERSENY

Tisztelt kollégák, tanulók, leendő versenyzők!

A Hajdúszoboszlói Vendéglátók Egyesülete a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség védnöksége mellett 2013. március 10-én, Immár V. alkalommal rendezi meg a

Bodor Béla Gasztronómiai Emlékversenyt

A szervezők lehetőséget kívánnak teremteni felnőttek és tanulók számára, hogy e versenyen is emlékezzenek egy kiváló kollégára, Bodor Bélára, aki sok fiatalt nevelt a szakmánknak.

A szervezők szándéka nem csak a méltó megemlékezés, hanem az is, hogy az elmúlt évekhez hasonló módon színvonalas szakmai versenyt rendezzünk, melyből valamennyien tanulni tudunk.

A Zsüri neves hazai szakemberekből áll, akik a jelenleg érvényben lévő előírások alapján illetve a versenykiírás szerint értékelnek!

A Zsüri Elnöke:

Barabás Zoltán Schnitta Sámuel díjas éttermi mester a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Éttermi Alelnöke

A zsűri tagjai:

Gonda Attila

Olimpia bajnok, mesterszakács

Török István

Schnitta Sámuel a Magyar Éttermi Kultúráért Bizottság -elnöke

Boros László Venesz József díjas mesterszakács

Gara Gyula Venesz József díjas mestercukrász

Az emlékversenyt az alábbi kategóriákban hirdetjük meg:

Felnőtt versenyzők számára:

- Szakács
- Cukrász
- Pincér szakmákban

Tanuló versenyzők számára:

- Szakács
- Cukrász
- Pincér szakmákban

A verseny Időpontja:2013. Március 10.

A verseny helyszíne:

Cím: 4200 Hajdúszoboszló

A nevezés határideje: 2013. Február 15.

A nevezési lapot az alábbi elérhetőségekre kérjük leadni:

E-mailen 1.molnarlaci@gmail.com
matelajos@indamail.hu

A verseny szervezői díjtalanul szállást biztosítanak azon versenyzőknek akik igazoltan 200km-től távolabbról érkeznek

Hajdúszoboszlóra a verseny helyszínére. A kísérők kedvezményes áron foglalhatnak szállást.

A versenyen való részvétel feltétele:

Időben leadott jelentkezés, a verseny kiírás feltételeinek elfogadása.

A nevezési díjtól eltekintenek a szervezők!

A versenyzőknek 2,5 m² asztalfelület áll rendelkezésre. Az elektromos áram igényt a nevezési lapon előzetesen kell jelezni, hosszabítóról mindenkinek saját maga kell gondoskodnia! A dekorációkról, valamint a versenymunkák kiírásáról a versenyzők gondoskodnak!

A kiállítás helyszínére reggel 07.00 órától lehet belépni. A versenymunkák elhelyezésére, felrakására 10.00 óráig van lehetőség. A kiállítás a zsűrizés után 12.00 órától látogatható!

Díjazás: Arany, Ezüst, Bronz fokozat, illetve Oklevél.

VERSENYKIÍRÁS

Versenykategóriák felnőttek részére:

- I. „A” – szakács – hidegkonyha
- II. „B”- szakács – melegen elképzelt, és hidegen bemutatott étel (meleg étel hidegen tálalva)
- III. „C” – cukrász
- IV. „F” – felszolgáló

Versenykategóriák :

- I. „TSZ” – tanuló szakács
- II. „TC” – tanuló cukrász
- III. „TF” – tanuló felszolgáló

VERSENYFELADATOK

„A” kategória – Hidegkonyha

- 1díztál 8 személy részére + 1 kóstoló adag (display) tányérra tálalva
- 3 különböző előétel, lehet 3 meleg vagy 3 hideg. Mindegyik hidegen tálalva

„ B” kategória Melegen elképzelt, hidegen tálalt

- egy éttermi tál 4 személyre + 1 kóstoló adag tányérra tálalva
- menü 1 személy részére 3 fogás desszerttel együtt

Az „A” és „B” kategóriában induló szakácsok számára első alkalommal, a zsűrizés ideje alatt, próbaképpen egy elméleti megmérettetésre is sort kerítünk.

- A kollegáknak 6 feladatot kell megoldaniuk írásban egy óra alatt:
- Variációkat kell kidolgozni egy megadott alapanyag adott keretek közötti felhasználási lehetőségeire.
- Egy írásban megadott nyersanyagkosár minden elemének felhasználásával meg kell tervezni egy ételt, le kell írni 10 adagra a nyersanyagkivetést és az elkészítés technológiáját.
- Egy közismert összetett étel elkészítésének munkatervét – műveleti sorrendjét – kell összeállítani az írásban megkapott műveletek elemek felhasználásával.
- Egyes állítások igaz vagy hamis voltával kapcsolatban kell állást foglalni.
- Meg kell tudni adni szakmai és technológiai kifejezések, fogalmak magyarázatát
- Ki kell javítani egy ismert étel hibás, hiányos, pontatlan technológiai leírását.

„C” kategória: cukrász

- 1 db dísz torta vagy díszmunka szabad témaválasztással (karácsony, szilveszter, farsang, esküvő, stb.)
- 4 db különböző tányérdesszert (hidegen vagy melegen elkészítve – hidegen bemutatva)
- 10 db szabadon választott napi készítmény tálon tálalva

Versenyt hirdetünk – Szakács – Cukrász „Artisztikában” D,1 és D,2 kategóriában.

„D” 1 Hidegkonyhai artisztika

- Hidegkonyha dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas élelmiszeranyagokból pl.(margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök, tészta stb.) készülhet. Felhívjuk a versenyzőink figyelmét a máshol már bemutatott és lezsűrizett munkákat a zsűri kizárja a díjazásból

„D” 2 Cukrászati artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, a felhasznált anyagok csak fogyasztásra alkalmas élelmiszeranyagok lehetnek (cukor munkák, cukoröntés, fúvás, grillázs, kakaó festészet, csokoládé faragások, nugát, tragant, marcipán munkák, gobelinek stb)

Felhívjuk a versenyzőink figyelmét a máshol már bemutatott és lezsűrített munkákat a zsűri kizárja a díjazásból

„F” kategória: felszolgáló

- A versenyzőnek 1 db 4 személyes alkalmi díszasztalt (max. 3x4 m) kell megteríteni szabadon választott témában.
- Készítsen az alkalomhoz illő menüt, az italkínálattal együtt, amit ízléses menükártyán bemutat, szakmai elvárásunknak megfelelően.
- Szervízasztalt nem kell alkalmazni.
- A terítéshez szükséges eszközöket (asztal, szék), tárgyakat (menükártya, dekoráció, textília, evőeszközök) a versenyzőknek kell biztosítani.

A zsűrizés ideje alatt, egy szakmai teszt kitöltésére kerül sor.

SZT. Tanuló szakács kategória

- Egy éttermi tálalt kel készíteni két személy részére + egy adagot tányérra tálalni. (melegen készített hidegen tálalt)
- Menü egy személy részére 3 fogásos desszerttel együtt, készíteni és hidegen kiállítani.
- A menü lehet ünnepi, alkalmi vagy tájjellegű.

„CT” Tanuló cukrász kategória

- Egy díszmunka szabad témaválasztással (10-12 adagos torta vagy más készítmény)
- 2 különböző tányérdesszert (hidegen vagy melegen elkészítve hidegen, tálalva)

„FT” kategória: felszolgáló

- A versenyzőnek 1 db 4 személyes alkalmi díszasztalt (max. 3x4 m) kell megteríteni szabadon választott témában.
- Készítsen az alkalomhoz illő menüt, az italkínálattal együtt, amit ízléses menükártyán bemutat, szakmai elvárásunknak megfelelően.
- Szervízasztalt nem kell alkalmazni.
- A terítéshez szükséges eszközöket (asztal, szék), tárgyakat (menükártya, dekoráció, textília, evőeszközök) a versenyzőknek kell biztosítani.

A szakács zsűri az értékelésnél figyelembe veszi:

- Megjelenés, újszerűség vagy hagyománytisztelet. Étvágygerjesztő, ízléses, elegáns megjelenés, modern stílus.
- A kiegyensúlyozott táplálkozás kritériumainak megfelelő összetétel. A felhasznált anyagok ízben, színben és arányokban harmonizáljanak. A tálalás legyen célszerű és könnyen adagolható.
- Az elkészítés legyen szakszerű, modern, a mai konyhaművészetnek megfelelően.
- A tálalás legyen pontos, tiszta! Ne használjon mesterséges díszítő anyagokat! Az egyes anyagok formázása és elkészítése ne legyen időpocsékoló. Nagyobb számú vendégeknek is kivitelezhető legyen.
- Törekedni kell az újszerű tálalási megoldásokra és a célszerűségre!

A Cukrász zsűri az értékelésnél figyelembe veszi:

- Megjelenés, újszerűség: étvágygerjesztő, gusztusos prezentáció, elegáns tálalás.
- Összetétel: ízlésben, színben és ízben harmonizáló összeállítás.
- Szakszerű elkészítés: a modern cukrászat elvárásainak megfelelő szakszerű elkészítés és betöltés.
- Tálalás: tiszta, gondos elrendezés, mely lehetővé teszi a könnyű adagolást, a korrekt szervírozást.

A legmagasabb pontszámot elérő versenyzők- szakmánként – pénzjutalomban részesülnek.

A Zsűri neves hazai szakemberekből áll, akik a jelenleg érvényben lévő előírások alapján illetve a versenykiírás szerint értékelnek!

A zsűri döntése megfellebbezhetetlen!

Eredményhirdetés tervezett ideje:

15.00 óra

A Hajdúszoboszlói Vendéglátók Egyesülete és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség szeretettel várnak mindenkit!

J E L E N T K E Z É S I L A P

Versenyző neve: _____ Születési év: _____

Lakcím: _____

Telefon: _____

Munkáltató vagy iskola neve, és címe: _____

Versenykategória: _____

Versenymunka megnevezése: _____

Egyéb igény: _____

A versenykiírást megismertem, és azt elfogadom: _____

A jelentkező aláírása

Dátum: _____