



# VI. Illéssy Gasztro Kupa

- országos ételművészeti verseny -

**Tisztelt Versenyzők, Kollégák és Diákok!**

*„Nem is úgy érzem magam, mint vendéglős,  
aki pénzért ételt és italt árul, hanem mint  
vendéglátó magyar házigazda, akinek házát  
megtisztelik vendégei látogatásukkal.”*

*(Gundel Károly)*

A fenti idézetből kiindulva jó házigazda módjára ebben az évben is fogadjuk vendéginket a hagyományos –, ebben az évben már 6. alkalommal megrendezésre kerülő – gasztronómiai versenyünkre, Kisújszállásra.

Szeretettel vár minden kedves versenyzőt, felkészítőt és érdeklődőt **2017. december 2-án** az Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakgimnázium és Szakközépiskola, hogy a versenykiírásban meghirdetett kategóriákban összemérjék tudásukat a vendéglátás körében tanulók, dolgozók, és azért is, hogy együtt lehessünk, tanulhassunk egymástól. A verseny alatt kialakulnak emberi és szakmai kapcsolatok, vagy a meglévők továbbmélyülnek, az együttlét öröme pedig gyakran többet ér bármilyen díjazásnál.

**Tóth László**  
szervező-tanár

**Toldi Attila**  
igazgató

# Versenykategóriák az Illéssy Gasztro Kupán

Az Illéssy Gasztro Kupa a kezdetektől fogva kétfajta versenyzési módot ölel át, megőriztük a hagyományos versenykategóriákat, ezek mellett pedig bevezettük az élők munkás versenyeket mind a négy szakmában. Minden évben próbálunk valamilyen módon megújulni. Így van ez ebben évben is.

## Élők munkás verseny tanulóknak! (Gasztro Ki Mit Tud?)

### Szakácstanulóknak

Melegkonyhás verseny tanulóknak. Adott nyersanyagkosárból 120 perc alatt 2 adag ételt kell elkészíteni, ebből 1 adagot a zsűrinek tálalni, a második adag display formájában a bemutató asztalra kerül. A nyersanyagkosár tartalma a mellékelt lista alapján. Ezen kívül a versenyzők hozhatnak magukkal a nyersanyagkosár tartalmán felül egyféle alapanyagot és kétféle fűszert vagy ízesítőanyagot. Egyéb anyagok használata nem engedélyezett. *Az ételek technológiai leírását és a nyersanyagkosárból felhasználandó anyagok listáját e-mailben kérjük 2017. november 17-ig megküldeni az [illessygasztrokupa@gmail.com](mailto:illessygasztrokupa@gmail.com) e-mail-címre.* A versenyző, amennyiben saját eszközt szeretne használni, a munka megkezdése előtt jelezze a konyhán felügyelő rendező kollégának.

Az élők munkás verseny során a versenyző tanuló önállóan dolgozik a konyhán (1 fő/nevezés). A konyhába lépés feltétele *érvényes egészségügyi könyv és megfelelő munkaruházat.*

Szakácstanulók élők munkás versenyére – a nap rövidegére való tekintettel – *az első 32 nevezést tudjuk fogadni.*

### Cukrásztanulóknak: kakaófestés

20 × 30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: *reformáció.* Az alkotás elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A tragant lapot és a kakaóport a szervezők biztosítják. A festéshez szükséges eszközökről a versenyzők gondoskodnak. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat. Dekorációról a versenyzők gondoskodnak.

### Cukrásztanulóknak: tortadíszítés

A versenyzőknek feladata 1 db 24 cm átmérőjű torta feldíszítése. A díszmunka témája *szabadon választott.*

A torta alapja hungarocell. A burkoláshoz a verseny szervezője biztosít minden versenyző számára 0,6 kg fehér színű bevonó masszát. Szükség esetén a színezéséről a versenyző gondoskodik.

A torta minden díszítőelemét a helyszínen kell elkészíteni. Díszítésre használható anyagok: tragant, marcipán, grillázs, csokoládé, karamell stb. *A díszítésre nem ehető anyagok felhasználása tilos.* A díszítő elemek anyagáról és a megmunkálásukhoz szükséges eszközökről a versenyző gondoskodik.

A díszmunkák elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat. Dekorációról a versenyzők gondoskodnak.

A jelentkezési lapon kérjük jelezni, hogy a versenyző, milyen anyaggal fog dolgozni, hogy a szükséges előkészületeket el tudjuk végezni (karamell lámpákhoz, melegítőkhöz áramforrás biztosítása stb.).

## **Eladótanulóknak: díszcsomagolási és ajándékkosár készítési verseny**

Ezen a versenyen harmadik alkalommal hirdetünk eladó- vagy kereskedőtanulóknak élőlátás versenyt. A versenyre, mely 2 részből áll, maximum 2 tanulóval álló csapatok nevezhetnek.

*Első feladat:* a versenyzőknek 4 db különböző ajándéktárgyat kell becsomagolni a helyszínen. Az ajándékok ebben az évben: Unicumos **üveg, könyv A/4, kispárna, baseball sapka**. Az „ajándékokat” és a különböző csomagolóanyagokat a szervező iskola biztosítja.

A feladat végrehajtására rendelkezésre álló idő: 150 perc.

*Második feladat:* ajándékkosár készítése megadott anyagokból. Minden csapat azonos számú és fajtájú kiegészítőt kap. A feladat megoldásához az anyagokat (kosár és a belevalók, csomagolóanyagok) a szervező iskola biztosítja.

A feladat megoldására rendelkezésre álló idő: 60 perc.

A szervező iskola biztosítja az elkészített munkák kiállításához szükséges asztalokat. A zsűri az értékelés során, a helyszínen elkészített alkotásokat értékeli (dekoráció nem szükséges az asztalokra). A versenyzők a csomagoláshoz szükséges eszközöket hozhatnak magukkal (olló, ragasztó). Az alkotások a szervező iskola tulajdonában maradnak.

## **Hagyományos versenykategóriák**

(ebben a kategóriában a versenyzők a munkájukat otthonról hozzák)

### **Felnőtt:**

- „A” kategória: szakács hidegkonyha
- „D<sub>1</sub>” kategória: szakács artisztika
- „D<sub>2</sub>” kategória: cukrász artisztika
- „P” kategória: pincér

### **Tanuló:**

- „SZT”: szakácstanuló kategória
- „D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artisztika
- „CT”: cukrásztanuló kategória
- „D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artisztika
- „PT”: pincértanuló kategória

## **Versenyszűfeladatok**

### **„A” kategória: szakács hidegkonyha**

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 6 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 1 db 5 fogásos menü hidegen bemutatva.

### **„D<sub>1</sub>” kategória: szakács artisztika**

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.

### „SzT”: szakácstanuló kategória

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 4 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 1 db 3 fogásos menü hidegen bemutatva.
- Szakácstanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.

### „D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók csak egyénileg nevezhetnek.
- Azok a szakácstanulók, akik csak artisztika kategóriában indulnak, a nap folyamán *ételkészítési ismeret tesztet* töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe

### „CT”: cukrásztanuló kategória

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- 1 féle tányérdesszert 3 adagban és 1 féle pohárkrém 3 adagban (2 adagot a bemutató asztalra kérünk tenni, 1 adagot rajtszámmal ellátva a zsűri szobába kérünk leadni)
- 2-2 rúd 500 grammos bejgli diós és mákos változatban. 1 diós és 1 mákos bejglit kettévágva kérünk a kiállító asztalra tenni.
- Cukrásztanuló kategóriába a tanulók egyénileg és kétfős csapatban is nevezhetnek.

### „D<sub>2</sub>” kategória: cukrász artisztika

- 1. kategória típus: **hagyományos művészi alkotások**, amelyek csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán stb.).
- 2. kategória típus: **újfajta technológiával** készített díszmunkák (**drótozott cukorvirág, airbrush-sal készült művek, valamint miniatűr alkotások**).
- A jelentkezési lapra kérjük feltüntetni, hogy mely kategóriában fog versenyezni az alkotás!

### „D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák stb.).
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészítteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók egyénileg nevezhetnek.
- Azok a cukrásztanulók, akik csak artisztika kategóriában indulnak, a nap folyamán *cukrászismereti tesztet* töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe.

### **„PT”: pincértanuló kategória**

- 1 db négyszemélyes alkalmi díszasztal megterítése. A díszterítések témáját a versenyző határozza meg.
- A választott témához kapcsolódó menü és italsor szakszerű bemutatása menükártyán.
  - A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
  - Kisegítő asztalt – amennyiben szükséges – a versenyző hozza magával.
  - Igényelhető asztalméret: 80 × 80 cm vagy 80 × 120 cm.
- Pincértanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.
- A pincértanulók a zsűrizés megkezdése előtt *pincérismereti tesztet* töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe. Csapatban történő nevezés esetén mindkét versenyző kitölti a tesztet, és eredményüket átlagolja a zsűri.
- 5 fogásos menükártya írása italajánlással számítógépen. A menükártya témája a verseny napján kerül kihirdetésre.
- A kártya mérete A5-ös lap hajtva. A feladat megoldása során segédanyag használata nem megengedett. A feladatok végrehajtására rendelkezésre álló idő: 60 perc.
- A szervezők biztosítják a menükártyához szükséges papírt és technikai hátteret (számítógép, nyomtató).

## A versenyen való részvétel feltétele

### Leadott jelentkezési lap és az alábbi versenykiírás feltételeinek elfogadása.

1. Cukrász- és szakácskategóriában a versenymunkák csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek.
2. A versenymunkák elhelyezésére a zsűrizés megkezdéséig van lehetőség.
3. A versenyzők az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat nem pakolhatják el.
4. A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.
5. Szakács- és cukrászversenyzők számára rendelkezésre álló asztalfelület kb.  $0,8 \times 1,2$  m.
6. Az asztalok terítővel és szoknyázva várják a versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak. A zsűrizés végéig semmilyen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig az asztalról eltávolítsák. A *zsűrizés után* lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalokon elhelyezni, melyről minden versenyző maga gondoskodik.
7. A korrektség és a tiszta verseny érdekében kérünk minden szakoktató kollégát, hogy bemutatott termékek a tanulók keze munkáját dicsérik. Amelyik munkánál a zsűrinek bármilyen kétsége van arról, hogy a kiállított munkát részben vagy egészben nem a tanuló készítette, úgy abban az esetben felkéri a tanulót, hogy a díszmunkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt készítse el.
8. *A zsűri fenntartja jogát arra, hogy a versenyzőhöz kérdést intézzon a munkájával kapcsolatban.*
9. A versenykiírás be nem tartása minden esetben pontlevonással jár.
10. A szervezők a rendezvényen készült képi és videó anyagok használati jogát fenntartják.
11. A zsűri döntése ellen fellebbezni nem lehet.

## Egyéb tudnivalók

1. A versenymunkák értékelését hazai és nemzetközi versenyeken elismert szakemberek végzik. Az értékelés a pontozás alapján (arany,- ezüst,- bronzérem, oklevél), valamint különdíjak odaítélésével történik.
2. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűritagokkal történő beszélgetésre.
3. Mind a négy szakma versenyzőinek átöltözési lehetőséget tudunk biztosítani.
4. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
5. Ebéd és szállás igényelhető. Kérjük, ezen igényüket jelezzék a nevezési lapon.

## A jelentkezés módja

A verseny időpontja: 2017. december 2.

Nevezési határidő: 2017. november 22.

Nevezési díjak:

| Kategória neve                               | Egyéni  | Csapat (2 fő) |
|--|---------|---------------|
| „A” szakács hidegkonyha                      | 2000 Ft |               |
| „D <sub>1</sub> ”: szakács artisztika        | 2000 Ft |               |
| „D <sub>2</sub> ” cukrász artisztika         | 2000 Ft |               |
| „SZT”: szakácstanuló                         | 2000 Ft | 3500 Ft       |
| „D <sub>1</sub> T”: szakácstanuló artisztika | 2000 Ft |               |
| „CT”: cukrásztanuló                          | 2000 Ft | 3500 Ft       |
| „D <sub>2</sub> T”: cukrásztanuló artisztika | 2000 Ft |               |
| „PT”: pincértanuló                           | 2000 Ft | 3500 Ft       |
| „Élőmunkás verseny” szakácstanuló            | 3500 Ft |               |
| „Élőmunkás verseny cukrásztanuló             | 2500 Ft |               |
| „Élőmunkás verseny eladótanuló               | 2000 Ft | 3500 Ft       |

**A nevezési díjak összegéről, az ebéd- és szállásmegrendelésről az iskola számlát állít ki a versenyre nevező intézménynek, egyéni versenyzőnek. Kérjük a számlázási címet kitölteni.**

A nevezési lapokat elektronikus úton az alábbi címre kérjük küldeni:

[illessygasztrokupa@gmail.com](mailto:illessygasztrokupa@gmail.com)

vagy postai úton:

Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakgimnázium és Szakközépiskola  
5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Minden beérkezett jelentkezésről legkésőbb 2017. november 29-ig e-mailben visszaigazolást küldünk.

Ebéd igényelhető: 1.200 Ft/fő (az ebédjegyek átvehetők a helyszínen).

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel.: +36-70/315-7327

e-mail: [illessygasztrokupa@gmail.com](mailto:illessygasztrokupa@gmail.com)

Toldi Attila: tel: 06-59/321-329

Számlázással kapcsolatos kérdésekben további tájékoztatást ad az iskola gazdasági irodája:  
Újváriné Domán Alexandra vagy Vargáné Csonka Eszter. Tel.: 06-59/321-401

**A versenyhez sok sikert, a felkészüléshez jó egészséget kívánunk!**

Kisújszállás, 2017. szeptember 1.

**Tóth László és a verseny szervezői**

## Jelentkezési lap

A jelentkezési lap fénymásolható. Kérjük, nyomtatott betűvel vagy géppel töltsse ki.

### VI. Illéssy Gasztró Kupa – 2017.

Versenyző(k) neve: \_\_\_\_\_  
Születési év: \_\_\_\_\_  
Telefonszám: \_\_\_\_\_  
E-mail cím: \_\_\_\_\_  
Szakma / évfolyam: \_\_\_\_\_  
Felkészítő tanár(ok): \_\_\_\_\_

**Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)**

#### Élőműködés verseny (Gasztró Ki Mit Tud)

Szakácstanuló kategória

Cukrásztanuló kategória: kakaófestés

Cukrásztanuló kategória: tortadísztés

Eladótanuló kategória

#### Hagyományos verseny kategóriák

„A” szakács hidegkonyha

„D<sub>1</sub>” kategória szakács artisztika

„D<sub>2</sub>” kategória cukrász artisztika

„SzT”: szakácstanuló kategória

„D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artisztika

„CT”: cukrásztanuló kategória

„D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artisztika

„PT”: pincértanuló kategória

„P”: pincér kategória felnőtt

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe: .....

.....

A számlázás címe: .....

.....

Cukrász artisztika kategória típus:                      Hagyományos                      Újszerű

Igényelhető asztalméret **pincéreknek**                      80 × 120cm                      80 × 80 cm                      (aláhúzandó)

Kapcsolattartó tanár neve:.....

Elérhetősége: telefon .....

fax: .....

e-mail cím.....

\_\_\_\_\_ aláírás



## Szálláshely megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakgimnázium és Szakközépiskola (székhely: 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett VI. Illéssy Gasztro Kupára szállást igényelek az iskola melletti középiskolai kollégiumban.

2017. év..... hó ..... nap ..... éjszakára ..... fő részére,  
az alábbi megoszlásban: férfi (tanár): ..... fő, nő (tanár): .....fő, fiú (diák): ..... fő,  
lány (diák): .....fő,

A szállás díja: 2.000 Ft fő/éj (az összeg az áfát tartalmazza)

A számlát az alábbi címre kérem:

.....

.....

A számla kiegyenlítése átutalással történik.

....., 2017. év ..... hó..... nap.

.....  
a megrendelő aláírása

## Ebéd megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Gimnázium, Szakgimnázium és Szakközépiskola (székhely: 5310 Kisújszállás Arany János utca 1/A) által szervezett V. Illéssy Gasztro Kupára 2017. december 2-án ebédet igényelek ..... személy részére.

Az ebéd ára: 1.200 Ft/fő (az összeg az áfát tartalmazza)

A számlát az alábbi címre kérem:

.....

.....

....., 2017. év ..... hó..... nap.

.....  
a megrendelő aláírása

**Program**  
**VI. Illéssy Gasztro Kupa**  
**2017. december 2.**

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 4 <sup>30</sup>                     | Kapunyitás, vendégek fogadása, a versenymunkák elhelyezésének kezdete  |
| 6 <sup>00</sup>                     | Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)  |
| 8 <sup>30</sup>                     | Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)<br>Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)   |
| 8 <sup>45</sup>                     | Ünnepélyes megnyitó, a zsűri bemutatása  |
| 9 <sup>00</sup>                     | Zsűrizés megkezdése<br>Pincértanulók versenyének kezdete<br>Cukrásztanulók írásbeli feladata<br>Szakmai előadások:   |
| 10 <sup>30</sup>                    | Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére<br>Bemutatók: <ul style="list-style-type: none"><li>- Zöldségszobrász bemutató</li><li>- Kávékóstoló</li><li>- Borkóstoló</li><li>- Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból</li><li>- Erasmus+ 2017. évi programjának bemutatója</li><li>- Kirándulás a szakmák birodalmában. Az intézményben oktató szakmák bemutatkozása.</li></ul> |
| 11 <sup>00</sup>                    | Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)<br>Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)   |
| 11 <sup>30</sup> – 14 <sup>00</sup> | Ebéd   |
| 13 <sup>30</sup>                    | Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (4. csoport)<br>Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)<br>Verseny a versenyben élelmiszerismereti vetélkedő kezdete  |
| 15 <sup>00</sup> -                  | A zsűri konzultációja a versenyzőkkel  |
| 16 <sup>00</sup>                    | Meglepetés program   |
| 17 <sup>00</sup> -                  | Ünnepélyes eredményhirdetés  |

*A program változás jogát a szervezők fenntartják!*

# Illéssy Gasztro Kupa

2017. december 2.

## Szakácstanulók élők munkás versenyének nyersanyagkosara 2 adag ételhez

A tanuló által elkészített ételnek az alábbi anyagokból kell készülnie, de nem szükséges mindegyik fajtát felhasználnia hozzá. Ezekon az anyagokon kívül a versenyző hozhat még egy alapanyagot és kétféle fűszert magával, amit a verseny kezdetekor a zsűrinek bemutat. Az étel tálalása az iskola által biztosított 32 cm átmérőjű, fehér színű svájci tányéron történik.

| Megnevezés                | Mennyiség     |
|---------------------------|---------------|
| Csirkemell filézett       | 0,30 kg       |
| Harcsafilé                | 0,30 kg       |
| Szárnyasmáj               | 0,20 kg       |
| Gépsonka                  | 0,20 kg       |
| Étolaj                    | 0,50 l        |
| Gomba                     | 0,30 kg       |
| Tojás                     | 5 db          |
| Tv paprika                | 2 db          |
| Rizs                      | 0,20 kg       |
| Kukoricadara              | 0,15 kg       |
| Füstölt sajt              | 0,20 kg       |
| Koktélparadicsom          | 8 db          |
| Liszt                     | 0,30 kg       |
| Burgonya                  | 0,70 kg       |
| Citrom                    | 1 db          |
| Vöröshagyma               | 0,20 kg       |
| Só                        | ízlés szerint |
| Fűszerpaprika             | ízlés szerint |
| Bors                      | ízlés szerint |
| Parajpüré                 | 0,15 kg       |
| Paradicsompüré            | 0,15 kg       |
| Mazsola                   | 0,05 kg       |
| Bacon                     | 0,15 kg       |
| Csemegekukorica (konzerv) | 0,15 kg       |
| Gesztenyemassza           | 0,15 kg       |