



VENDÉGLÁTÓ, IDEGENFORGALMI ÉS
KERESKEDELMI BAPTISTA KÖZÉPISKOLA
ÉS SZAKISKOLA

III. GASZTRONÓMIAI ÉS BIBLIAISMERETI VERSENY

VERSENYKIÍRÁS

Budapest, 2016. április 08-09.

*Vendéglátó, Idegenforgalmi és Kereskedelmi
Baptista Középiskola és Szakiskola*

1078 Budapest, Hernád utca 3.

Nemcsak abban áll a magyar szakácsművészetnek a titka, hogy egyes ételeket milyen ízletesen tud előállítani, hanem hogyan tálalja föl egymás után úgy, hogy az elköltött étel valósággal kívánja az utána következőt, s mikor már az ember azt hiszi, hogy egészen jóllakott, akkor hoznak megint valamit, amire azt kell mondani, hogy "de már ebből eszünk!"

Jókai Mór

A Baptista Szeretetszolgálat Egyházi Jogi Személy, mint meghatározó köznevelési intézményfenntartó pár évvel ezelőtt döntött úgy, hogy a vendéglátó képzéseket (is) folytató középiskolák számára egy országos jelentőségű versenysorozatot indít. A versenyre minden év tavaszán kerül sor, mindig más baptista fenntartású vendéglátó középiskolában.

A verseny célja, hogy a tanórákon és a gyakorlati munkahelyeken elsajátított tudást és szakmai készségeket minél teljesebb körűen és a ma már egyre inkább elvárt kreatív módon mutassák be a résztvevők három szakmában. A verseny nemcsak a tudás felmérése, hanem maga a tanulás egyik formája, hiszen tanulhatunk egymástól és egymásról, ami túlmutat a küzdelmen, és összecseng a fenntartó által képviselt értékrenddel.

Tudjuk, hogy a hazai szakképzésben néha igen nehéz egy-egy ilyen eseményre felkészíteni a diákokat, tudjuk, hogy egyre több hasonló jellegű rendezvényre kapnak az iskolák meghívást, és igen nehéz eldönteni, hogy melyikben képes és tud részt venni az adott intézmény. Mégis úgy gondoljuk, hogy valós igény van egy ilyen országos versenyre, a diákok és intézmények ismerjék meg a másik képző szakmai munkásságát, illetve a forgó rendezés következtében évről évre mélyebb betekintést kaphassanak egy-egy konkrét szakképző iskoláról és a rendező helyszínről, régióról.

Az idén húsz éves Vendéglátó, Idegenforgalmi és Kereskedelmi Baptista Középiskola és Szakiskola a 2016. évi III. Gasztronómiai és Bibliaismereti verseny hivatalos helyszínéül szeretettel várja a versenyző iskolák diákjait és tanárait.

Bízunk abban, hogy az előző évek sikere, az indulók magas létszáma az idén sem csökken, és ismét egy jó hangulatú és sikeres rendezvénnyel járulhatunk hozzá a hazai vendéglátó és bibliaismereti képzés sikerességéhez.

Kérünk minden kollégát és versenyzőt, hogy jelenlétükkel, munkájukkal emeljék a verseny színvonalát. Az iskola vezetése nevében ígérjük, hogy igyekszünk a lehető legjobb házigazdák lenni annak érdekében, hogy e megmérettetés egyre inkább helyet kapjon a hazai versenyek között, hogy egyre több iskola érezze fontosnak a részvételt a következő években.

Minden tanulónak és felkészítőiknek sikeres és eredményes versenyt kívánunk!

Kökény István
szakmai igazgató

Nagy László
igazgató

Koczkás Anikó
gyakorlati oktatásvezető

A verseny időpontja

2016. április 08 (péntek) – 2016. április 09 (szombat)

A verseny helyszíne

Vendéglátó, Idegenforgalmi és Kereskedelmi
Baptista Középiskola és Szakiskola
1078 Budapest, Hernád utca 3.

🌐: www.vikiskola.hu

☎: +36-1-413-7224

✉: vikverseny@vikiskola.hu



Megközelítés

Google térkép: <https://www.google.com/maps/@47.502718,19.084946,15z?hl=hu-HU>

Gépjárművel: Alpár utca felől lehet behajtani az iskola elé. Parkolás munkanapokon 08:00-18:00 óra között fizetős (175 Ft/óra). Javasolt parkolóhely a Garay téri piac mélygarázsa.

Vonattal: Keleti pályaudvartól gyalog pár perc. Déli pályaudvartól a M2 (piros) metróval a Keleti pályaudvar megállóig, majd gyalog pár perc séta. Nyugati pályaudvartól 4-es vagy 6-os villamossal a Blaha Lujza térig, onnan 7, 7E, 107, 110, 112, 133 jelzésű autóbusszal a Keleti pályaudvarig, majd pár perc gyalog. Kelenföld vasútállomástól az M4 metróval a Keleti pályaudvarig (végállomás), majd pár perc gyalog.

Autóbusszal: Népliget vagy Stadionok vagy Árpád híd autóbusszpályaudvartól 1-es villamossal a Zugló vasútállomás megállóig, onnan 5, 7, 7E, 107, 110, 133 jelzésű autóbusszal a Keleti pályaudvarig, majd pár perc gyalog. Kelenföld autóbusszállomástól az M4 metróval a Keleti pályaudvarig (végállomás), majd pár perc gyalog.

Verseny fővédnöke

Szenczy Sándor – a Baptista Szeretetszolgálat elnöke

Versenykategóriák

| | | |
|------|---------------|---|
| „A1” | SZAKÁCS | díszmunka (hidegkonyha) |
| „A2” | SZAKÁCS | élőmunka (háromfogásos menü összeállítása és elkészítése) |
| „B1” | PINCÉR | díszasztal |
| „B2” | PINCÉR | élőmunka |
| „C1” | CUKRÁSZ | díszmunka |
| „C2” | CUKRÁSZ | élőmunka |
| „D” | BIBLIAISMERET | |

Versenyzők / versenyző csapatok

Vendéglátó verseny:

- két szakács tanuló (kötelező az „A1” és „A2” versenykiírás teljesítése)
- egy pincér tanuló (kötelező a „B1” és „B2” versenykiírás teljesítése)
- egy cukrász tanuló (kötelező a „C1” és „C2” versenykiírás teljesítése)

Bibliaismereti verseny:

- két tanulóból álló csapat (kötelező a „D” versenykiírás teljesítése)

Csapatversenyben azon iskolák vesznek részt, akik minden versenyszámban indítanak versenyzőt (összesen 6 fő/csapat).

Határidők

| | |
|-------------------|--|
| 2016. február 29. | Előzetes jelentkezés az iskolák részéről elektronikus úton |
| 2016. március 09. | Jelentkezések elfogadása, visszaigazolás elektronikus úton |
| 2016. március 31. | Szükséges nyersanyag és egyéb anyagszükséglet megküldése elektronikus úton |

Nevezés

A versenyen résztvevő csapat tagjai a nevező intézmény nappali tagozatos tanulói közül kerülhetnek ki, akiknek jogviszonyát a nevezési lappal együtt az oktatási intézmény köteles igazolni. A diákok szakmai (szakközépiskola, szakiskola) képzésben kell, hogy részt vegyenek a verseny tanévében. A versenyre nevezett csapattagok személyében történő esetleges személyi cserét, a belépő tanuló adatainak írásban történő, hivatalos közlésével lehet végrehajtani.

A versenyre a mellékelt nevezési lapon lehet (kitöltve, kinyomtatva, aláírva, lepecsételve és beszkenelve), melyet legkésőbb 2016. február 29-én 14:00 óráig kell eljuttani a vikverseny@vikiskola.hu e-mail címre. Nevezési díj 10.000 Ft/csapat (6 fős teljes csapat esetén), vagy 2.000 Ft/versenyző (amennyiben nem teljes csapat indul).

A részvételi díjat kérjük a 18203332-06013884-40010016 számlaszámra átutalni. A közleménybe kérjük feltüntetni az iskola nevét, illetve a III. Gasztronómiai és bibliaismereti verseny elnevezést. A befizetett összegről a rendező számlát állít ki.

A szakmai zsűri

A versenyt elismert szakemberek értékelik meghatározott és egységes szempontok alapján. A belső zsűri a teljes munkafolyamatot figyelemmel kíséri a verseny során, a külső zsűri pedig csak az elkészített produktumot értékeli, nem tudva, hogy melyik csapat készítette azt. A zsűri döntése megfellebezhetetlen!

A verseny díjazása

A szakmai zsűrik a versenyszám befejezése után az egyes szakmákról külön-külön rövid értékelést tartanak. A verseny végső díjazása a következők szerint történik:

| díj | szakács | pincér | cukrász | bibliaismeret |
|----------------------------------|---|--|--|---------------------------|
| vándordíj (serleg és oklevél) | összesített eredmény alapján | | | |
| fődíj (serleg, érem, oklevél) | „A1”+”A2” összesítve I-II-III.hely | „B1”+”B2” összesítve I-II-III.hely | „C1”+”C2” összesítve I-II-III.hely | I-II-III.hely |
| különdíj (oklevél) | legjobb szakács hidegkonyhai (díszmunka) ka- tegóriában | legjobb pincér díszasztal kate- góriában | legjobb cukrász díszmunka kate- góriában | legjobb projekt- munka |
| | „legjobb szakács melegkonyhai (élő munka) ka- tegóriában | legjobb pincér élőmunka kate- góriában | legjobb cukrász élőmunka kate- góriában | |

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

Egyéb feltételek

A verseny teljes időtartama alatt mind a versenyzők, mind pedig a kísérők számára büfé áll rendelkezésre.

Szakács verseny: A versenyzők az élők munkája során egyfelől a helyszínen kapott alapanyagokból (2016. április 07-én 14:00 órakor kisorsolt hús, kötelező alapanyagok, biztosított alapanyagok), másfelől az általuk hozott, kétpéldányos átvételi elismervénnyel tételesen a meghatározott határidőig átadott alapanyagokból dolgozhatnak. A hidegkonyhai díszítési alapelemeit és díszítéshez szükséges alapanyagokat teljes egészében a versenyző hozza.

Cukrász verseny: Az alkalmi díszítést, valamint a helyszíni burkoláshoz és díszítéshez szükséges alapanyagokat teljes egészében a versenyző hozza. A helyszíni élők munkája során az uzsonnasüteményhez az alapanyagokat a rendező biztosítja, a kikészített termékhez viszont minden alapanyagot a versenyző hoz és kétpéldányos átvételi elismervénnyel tételesen a meghatározott határidőig átadja a verseny helyszínén.

Az elkészült termékek fogyasztásra alkalmasak legyenek, feleljenek meg a magas színvonalú elvárásoknak és a versenykiírás feltételeinek. Az a csapat, amelyik a verseny ideje alatt külső, meg nem engedett segítséget vesz igénybe kizárásra kerül.

Pincér verseny: Az élők munkájához minden szükséges eszközt a rendező biztosítja, a díszasztalhoz az asztal és szék kivételével minden egyéb eszközt, felszerelést, díszítőelemet a versenyző hoz a helyszínre.

A versenyzők feladataikat teljesen önállóan végzik. A verseny ideje alatt a kísérő tanárok nem tartózkodhatnak a munkavégzés helyszínein.

A csapattagok a munkához szükséges munkaruháikat, egyéni felszerelésüket (pincérek), hozzák magukkal. A szervező a csapatoknak átöltözési lehetőséget helyben biztosít. Az értéktárgyakat kérjük, ne hagyják az öltözőkben, azokért a versenyt bonyolító nem vállal felelősséget.

A csapatok vezetői a verseny megnyitójának napján, a verseny titkárának a tanulók személyazonosítására alkalmas igazolványát, - a versenyzők azonosítása céljából - valamint az érvényes egészségügyi könyveiket egy lezárható borítékban kötelesek átadni, az utóbbi okmányt a csapatok a verseny végén kapják vissza.

A versenyhelyszíneken csak a diák csapattagok tartózkodhatnak.

A verseny megnyitóján, majd a nyitó vacsorán kérjük az alkalomhoz illő öltözékben jelenjenek meg!

Ellátás

2016. április 08. (péntek)

- vacsora (versenyzők és kísérők részére)

2016. április 09. (szombat)

- reggeli (versenyzők és kísérők részére)
 - a szálláshelyen és/vagy egyszerű reggeli (péksütemény, reggeli ital, vaj, jam, méz, felvágott) az iskolában 06:30-08:00 óra között
- ebéd (versenyzők részére)
 - két- vagy háromfogásos menü itallal az iskolában 13:00-15:00 óra között 1.250 Ft-os ebédjegy megváltása mellett
- ebéd (kísérők részére)
 - részvételi lehetőség a pincér élőmunkán (vendég előtti munkafolyamat)
 - két- vagy háromfogásos menü itallal az iskolában 13:00-15:00 óra között

Szállás

A szállást a versenyző iskolák maguk is megoldhatják, de néhány általunk biztosított lehetőség a következő (közel az M2 metro Stadionok megállójához, ahonnan egy metromegálló a Keleti pályaudvar):

- 4-5 ágyas kollégiumi elhelyezés 2.000 Ft/fő/éjszaka áron reggeli nélkül a VM KASZK Bercsényi Miklós Szakközépiskola Kollégiumában 1145 Budapest, Róna u. 177-179.
- Green Hotel 4 csillagos szálloda (<http://www.greenhotelbudapest.com>) 1148 Budapest, Kerepesi út 34.
 - egyágyas szobában reggelivel 12.500 Ft/fő/éjszaka
 - kétágyas szobában reggelivel 14.500 Ft/2fő/éjszaka áron
 - háromágyas szobában reggeliveé 16.500 Ft/3fő/éjszaka

Tervezett program *(a változtatás jogát fenntartjuk)*

2016. április 08. (péntek)

- 14:00 – 17:00 Érkezés, szállás elfoglalása
- 16:00 – 17:00 Cukrász anyagok (alaptorta, stb.) beszállítása
- 17:00 – 17:30 Csapatvezetői megbeszélés
- 17:00 – 17:30 Szakmai totó kitöltése (minden szakma + bibliaismeret)
- 17:30 Verseny megnyitása, a csapatok bemutatkozás sorsolás, asztalszám húzás
- 18:30 Vacsora egy ismert vendéglátó egységben, vagy dunai sétahajózással egybekötve *(szervezés alatt)*
- 20:00 – 22:00 Szakács és pincér versenyzők előkészületei a másnapi versenyhez
- 20:00 – 21:30 Cukrász verseny „C1”
(dísz torta befejezése – díszítés)
- 22:00 – 01:00 Cukrász verseny „C2”
(uzsonnasütemény, kikészített termék)

2016. április 09. (szombat)

- 07:00 – 08:00 Szakács verseny „A2”
hideg dísz tál összeállítása,
felhelyezése a bemutató asztalokra
- 07:30 – 09:30 Pincér verseny „B1”
(díszasztal)
- 08:15 – 11:15 Szakács verseny „A1”
(háromfogásos menü összeállítása és elkészítése)
- 09:00 – 11:00 Bibliaismereti verseny „D” – projekt munka
- 09:00 – 12:00 Szakmai programok
 - jégsozobrászat Takács Lászlóval
 - borkostoló Matolcsy Sárával
 - szakképzési kerekasztal Szabó Csabával
 - gondolatok a Bibliáról áhítattal Steiner Józseffel
 - Metro Akadémia
 - koktélbemutató

- 09:30 – 11:00 Pincér zsűri értékelése asztalonként („B1”)
- 11:15 – 11:30 Szakács „A1” felhelyezése a bemutató asztalokra
- 11:15 – 11:30 Cukrász „C1” felhelyezése a bemutató asztalokra
- 11:30 – 13:00 Tálalás zsűri számára szakács „A1”
Szakács zsűri értékelése menünként („A1”)
- 11:00 – 12:00 Pincérek átterítenek az élő munkára
- 12:30 – 14:00 Pincér verseny „B2”
(élőmunka)
- 11:00 – 14:00 A szakács, cukrász és pincér díszmunkák, valamint a bibliaismereti projektmunkák megtekintése vendégek részére
- 13:00 – 15:00 Ebéd a versenyzők részére
- 14:00 – 15:00 A zsűrik megbeszélése, pontozás, értékelés
- 15:00 – 16:00 A szakácsok, pincérek, cukrászok eszközeinek, maradék alapanyagainak össze- és kipakolása
- 14:00 – 16:00 Szakmai programok
 - városnézés
 - pálinkakóstoló
 - barista bemutató
 - baptista teológiai kérdések
 - fodrászbemutató
- 16:00 Ünnepeles eredményhirdetés

A SZAKÁCS szakmai verseny versenykiírása „A1” (díszmunka)

Feladat részei:

- A. szakmai totó kitöltése (egy közös totó – I.része)
- B. hideg dísztál alkotóelemeinek elkészítése (nem a verseny helyszínén), összeállítás és tálra helyezése (a verseny helyszínén)

A.feladat leírása

A versenyzők a helyszínen külön-külön szakmai tesztfeladatot töltenek ki.

Rendelkezésre álló időkeret

30 perc

B.feladat leírása

Nem a verseny helyszínén készítsenek a rendező VIK Középiskola húsz éves jubileumának tiszteletére egy négy személyes hideg dísztálra különböző hidegkonyhai termékeket. A dísztál befejezése (készítmények tálra helyezése) a helyszínen történik. Az elkészített tálat a bemutató asztalra kell felhelyezni.

Rendelkezésre álló időkeret

60 perc

Értékelés

| A feladatrész - szakmai tesztfeladat | |
|---|---------------|
| A tesztfeladatlappal elérhető maximális pontszám 10 pont. A két tanuló által elért eredmény összege adja a végső pontszámot. | 0 - 20 |
| B feladatrész – hidegkonyha (dísztál) | |
| Bemutató/újítás <i>Tartalmazzon gusztusos, ízléses, elegáns kínálást, modern stílust</i> | 0 - 20 |
| Osszeállítás <i>Színben és ízben harmonizáló, célszerű és emészthető</i> | 0 - 20 |
| Korrekt szakmai elkészítés <i>Helyes előkészítés, a mai modern szakácművészetnek megfelelően</i> | 0 - 20 |
| Tálalási mód/szervírozás <i>Tiszta tálalás, példás elrendezés, lehetővé téve a célszerű szervírozást</i> | 0 - 20 |

A SZAKÁCS szakmai verseny versenykiírása „A2” (élőmunka)

Feladat részei:

- A. szakmai totó kitöltése (egy közös totó – 2.része)
- B. háromfogásos menü összeállítása és elkészítése

A.feladat leírása

A versenyzők a helyszínen külön-külön szakmai tesztfeladatot töltenek ki.

Rendelkezésre álló időkeret

30 perc

B.feladat leírása

A helyszínen készítsenek a rendező VIK Középiskola húsz éves jubileumának tiszteletére egy három fogásból álló menüsört a következő szempontok alapján:

- a kötelezően meghatározott alapanyagoknak szereplniük kell az ételsor egy vagy több ételében;
- a zsűri által 2016. április 07-én 14:00 órakor kisorsolásra kerülő húsból kell elkészíteni a főételt (a kihúzott húsról 2016. április 07-én 16:00 óráig e-mailben tájékoztatjuk a versenyző csapatokat);
- a rendező által felsorolt rendelkezésre álló alapanyagokból tetszés szerint használhat fel az ételkészítés során (ezeket nem kell hozni);
- egyéb alapanyagokat a versenyzőnek kell biztosítania oly módon, hogy azokat kétpéldányos átvételi elismervénnyel tételesen a meghatározott határidőig átadja a rendező részére.

Az összeállított menü állhat a következőkből:

| hideg előétel | leves | meleg előétel | főétel | befejező fogás |
|---------------|-------|---------------|--------|----------------|
| X | X | | X | |
| X | | X | X | |
| | X | X | X | |
| X | | | X | X |
| | X | | X | X |
| | | X | X | X |

Leves/előétel/befejező fogás készítése

Készítsen 3 adag hideg és/vagy meleg előételt és/vagy 3 adag levest és/vagy 3 adag befejező fogást. Az egyik előételnek vagy levesnek vegetáriánus ételnek és/vagy a befejező fogásnak csökkentett energiatartalmúnak kell lennie. A leírt feltételekből csak egyet kell teljesíteni!

Három-három adagot tányérra, illetve leveses csészébe kell tálalni, egyet a belső zsűri, egyet a külső zsűri részére, egyet a bemutatóasztalra.

Főétel készítése

Készítsen 3 adag főételt a verseny reggelén kisorsolt hús alapanyag felhasználásával minimum 2 féle körettel különböző textúrákban, melyek közül legalább az egyiknek zöldségköretnek kell lennie.

Az elkészült főételből három adagot tányérra tálaljon, egyet a belső zsűri, egyet a külső zsűri részére, egyet a bemutatóasztalra.

Rendelkezésre álló időkeret

180 perc

Értékelés

| | |
|--|--|
| A feladatrész - szakmai tesztfeladat | |
| A tesztfeladatlappal elérhető maximális pontszám 10 pont. <i>A két tanuló által elért eredmény összege adja a végső pontszámot</i> | 0 - 20 |
| B feladatrész – háromfogásos menü elkészítése a helyszínen | |
| Mise en place, tisztaság <i>Az alapanyagok előkészítése, zavartalan munkavégzés, pontos időbeosztás és elkészítés</i> <i>A tiszta, rendes munkavégzés a verseny ideje alatt és a konyha elhagyása után</i> | 0 - 10 |
| Korrekt szakmai előkészítés <i>Helyes, alapos elkészítés a mai modern konyhaművészetnek és táplálkozási előírásoknak megfelelően.</i> <i>Figyelembe vette-e az elvárt feltételt (vegetáriánus vagy diabetikus)</i> | 0 - 15 |
| Tálalási mód és bemutatás/újítás <i>Tiszta tálalás, izléses elrendezés és gusztusos kinézet</i> | 0 – 5 (belső zsűri) 0 – 5 (külső zsűri) |
| Íz <i>Az alapanyagokra jellemző íz meg kell, hogy maradjon. A fogásnak a tipikus zamatot elegendő fűszerezéssel kell elérnie.</i> <i>Különleges ízharmóniának kell kialakulnia az élelmiszerek megfelelő összeállításán keresztül.</i> | 0 – 30 (belső zsűri) 0 – 15 (külső zsűri) |

A SZAKÁCS szakmai verseny versenykiírása „A1” + A2”

Értékelés:

Összesítésben a két versenyrészen elért pontszámok kerülnek összeadásra, és annak alapján kerül kialakításra a végső helyezési sorrend.

A SZAKÁCS szakmai verseny versenykiírása „A2” (élőmunka)

Nyersanyaglista – 2016. április 07-én 14:00 órakor az alábbiak közül egy kisorsolásra kerül, és azt a főételhez kötelező felhasználni

| nyersanyag megnevezése | m.e. | mennyiség | megj. |
|------------------------|------|-----------|----------|
| sertéscomb | kg | 0,50 | egészben |
| kacsamell | db | 3 | |
| pisztráng | db | 3 | |

Nyersanyaglista – az alábbi listában szereplő alapanyagokat kötelező felhasználni az ételkészítés során bármely az ételsorban szereplő ételhez

| nyersanyag megnevezése | m.e. | mennyiség | megj. |
|------------------------|------|-----------|--------------|
| tojás | db | 10 | „M” |
| burgonya | kg | 1,00 | tisztítatlan |
| trappista sajt | kg | 0,20 | egészben |
| bacon szalonna | kg | 0,15 | szeletelt |
| narancs | kg | 0,50 | |

Nyersanyaglista – az alábbi listában szereplő alapanyagokat biztosítja a rendező a versenyzők részére, azok felhasználása nem kötelező

| nyersanyag megnevezése |
|------------------------|
| vöröshagyma |
| lilahagyma |
| fokhagyma |
| kelbimbó |
| paradicsom |
| sárgarépa |
| alma |
| liszt |
| cukor |
| porcukor |
| étolaj |
| rizs |
| lencse |
| tej |
| só |
| törött fekete bors |
| ecet |
| mustár |
| ketchup |

A PINCÉR szakmai verseny versenykiírása „BI” (díszasztal)

Feladat részei:

- A. szakmai totó kitöltése (egy közös totó – I.része)
- B. egy adott alkalomra történő étrend összeállítása és terítés (díszasztal)

A.feladat leírása

A versenyző a helyszínen szakmai tesztfeladatot tölt ki.

Rendelkezésre álló időkeret

30 perc

B.feladat leírása

A rendező VIK Középiskola húsz éves jubileumának tiszteletére egy legalább ötfogásos (a fogások száma több lehet) díszvacsora étrendjének összeállítása, az étrendhez kapcsolódó menükártya számítógépes elkészítése, majd az egységes (120 x 80) asztalok megterítése négy fő részére a versenyző által hozott eszközökkel.

Az étrend összeállításánál a következőket figyelembe KELL venni:

- a díszvacsora egységesen 2016. április 09-én kerül megrendezésre;
- a díszvacsora során egy bibliai motívumnak a menüsor kapcsán meg kell jelennie;
- a díszvacsorán az ételsor valamely elemében hazai hal vagy vad alapanyag szerepeljen;
- a díszvacsora italsorában a 2015-ös „Év Pincészet”-ének valamely bora szerepeljen;
- a díszvacsora étrendjében szerepeljen sorbet.

Az étrend alapján menükártyát kell szerkeszteni MS Office 2013 program(ok) segítségével a helyszínen biztosított informatikai teremben. A menükártya kinyomtatásában a szervező intézmény nyújt segítséget.

Az étrend alapján minden versenyzőnek meg kell terítenie. A terítéshez a rendező egységesen egy 120 x 80 cm-es éttermi asztalt és hozzá négy egységes széket biztosít. Minden egyéb eszközt (inventár, textília, poharak, tányérok, evőeszközök, szalvéta, díszelemek, stb.) a versenyzőnek kell magával hoznia a helyszínre. A terítés után a belső zsűri tagjai kérdéseket fognak feltenni a versenyzőnek a menüsorral, a terítéknél használt eszközökkel, a váltások sorrendjével, valamint az italokkal kapcsolatban, míg a külső zsűri csak a díszasztalt értékeli.

Rendelkezésre álló időkeret

120 perc

- 60 perc étrend összeállítás és menükártya elkészítése
- 60 perc a díszasztal megterítése

Értékelés

| A feladatrész - szakmai tesztfeladat | |
|--|--|
| A tesztfeladatlappal elérhető maximális pontszám 10 pont | 0 - 10 |
| B feladatrész – díszasztal | |
| Étrend összeállítás <i>Az étrend (ételek és italok) összeállításának szakszerűsége, összhangja</i> | 0 - 20 |
| Menükártya <i>Megfelelő formai kivitelezés</i> | 0 - 5 |
| Terítés <i>Inventár, virág, abrosz, tányérok, váltások, eszközök elhelyezése, tisztasága, poharak sorrendje, szalvéta, menükártya</i> | 0 - 15 (belső zsűri) 0 - 15 (külső zsűri) |
| Formai elemek <i>Ötlet, dekoráció, megjelenés, felszerelés</i> | 0 - 5 (belső zsűri) 0 - 5 (külső zsűri) |
| Szakmai tájékozottság <i>Étel-, italismeret, borvidékek, szakmai jártasság, kommunikáció</i> | 0 - 20 |

A PINCÉR szakmai verseny versenykiírása „B2” (élőmunka)

Feladat részei:

- A. szakmai totó kitöltése (egy közös totó – 2.része)
- B. vendég előtti műveletek (élő munka)

A.feladat leírása

A versenyző a helyszínen szakmai tesztfeladatot tölt ki.

Rendelkezésre álló időkeret

30 perc

B.feladat leírása

A versenyző a helyszínen vendég előtti ételkészítési munkafolyamatot végez. A versenyrész megkezdése előtt sorsolás alapján dől el, hogy ki melyik ételt készíti el. A vendég előtti munkafolyamathoz két fő részére megteríti az asztalt. Előkészíti a szükséges eszközöket, ízesítőket. Fogadja a vendégeket. Vendég előtt végrehajtja a munkafolyamatot (bekeverés, elkészítés, flambírozás), majd tányérszervízzel felszolgálja azt. A vendégek távozása után lerámolja az asztalt.

Vendég előtti ételkészítési folyamatból a következők lehetnek:

- Flambírozott banán vanília fagylattal elkészítése, felszolgálása
- Spagetti Carbonara vendég előtti elkészítése, felszolgálása
- Crêpe Suzette vendég előtti elkészítése, felszolgálása

A feladathoz szükséges eszközöket a rendező biztosítja.

Rendelkezésre álló időkeret

45 perc

- 20 perc asztal megterítése
- 5 perc előkészületek
- 10 perc vendég előtti munkafolyamat, felszolgálás
- 10 perc lerámolás

Értékelés

| A feladatrész - szakmai tesztfeladat | |
|--|---------------|
| A tesztfeladatlappal elérhető maximális pontszám 10 pont | 0 - 10 |
| B feladatrész – díszasztal | |
| Terítés <i>Inventár, virág, abrosz, tányérok, váltások, eszközök elhelyezése, tisztasága, pohár, szalvéta</i> | 0 - 10 |
| Előkészület <i>Szükséges felszerelések, eszközök, ízesítők, szervizeszközök</i> | 0 - 20 |
| Vendég előtti munkavégzés <i>Szakszerűség, megfelelő sorrend, eszközök használata, tálalás, felszolgálás, kommunikáció, lerámolás</i> | 0 - 50 |
| Íz <i>Az elkészített étel megfelelő ízvilága, állaga</i> | 0 - 10 |

A PINCÉR szakmai verseny versenykiírása „B1” + B2”

Értékelés:

Összesítésben a két versenyrészen elért pontszámok kerülnek összeadásra, és annak alapján kerül kialakításra a végső helyezési sorrend.

A CUKRÁSZ szakmai verseny versenykiírása „CI” (díszmunka)

Feladat részei:

- A. szakmai totó kitöltése (egy közös totó – I.része)
- B. egy adott alkalomra készített dísz torta

A.feladat leírása

A versenyző a helyszínen szakmai tesztfeladatot tölt ki.

Rendelkezésre álló időkeret

30 perc

B.feladat leírása

Készítsen a rendező VIK Középiskola húsz éves jubileumának tiszteletére egy legalább 22 cm átmérőjű dísz tortát, amit betöltve, burkolás nélkül hoz a versenyző a helyszínre. A burkolóanyagot is a versenyző hozza magával. Az alkalmi dísz a helyszínen kell elkészítenie.

Rendelkezésre álló időkeret

90 perc (a helyszíni munkára)

Értékelés

| A feladatrész - szakmai tesztfeladat | |
|---|--|
| A tesztfeladatlappal elérhető maximális pontszám 10 pont | 0 - 10 |
| B feladatrész – díszasztal | |
| Megjelenés, újszerűség <i>Étvágygerjesztő, gusztusos prezentáció, elegáns tálalás</i> | 0 – 30 (belső zsűri) 0 – 10 (külső zsűri) |
| Összetétel - ízvilág <i>Ízlésben, színben és ízben harmonizáló összeállítás</i> | 0 – 20 (belső zsűri) 0 – 10 (külső zsűri) |
| Szakszerű elkészítés <i>A modern cukrászat elvárásainak megfelelő szakszerű elkészítés és betöltés</i> | 0 - 20 |

A CUKRÁSZ szakmai verseny versenykiírása „C2” (élőmunka)

Feladat részei:

- A. szakmai totó kitöltése (egy közös totó – 2.része)
- B. vendég előtti műveletek (élő munka)

A.feladat leírása

A versenyző a helyszínen szakmai tesztfeladatot tölt ki.

Rendelkezésre álló időkeret

30 perc

B.feladat leírása

Uzsonnasütemény készítése

A versenyző a helyszínen egy fajta terméket készít a verseny napján a zsűri véletlenszerű választása alapján. A lehetséges termékek listája:

- briós
- túrós táska
- svájci kifli
- gyümölcsös blundel
- pozsonyi kifli (10 db diós, 10 db mákos)
- linzer – isler (10-10 darab)
- almás lepény
- kakaós csiga

Az adott termékből 20 darabot kell elkészíteni. Minden alapanyagot a rendező biztosít.

Kikészített termék készítése (szabadon választott termék)

A versenyző a helyszínen, szabadon választva 20 db terméket készít az alábbiak közül:

- szelet
- mignon
- csemege
- tejszínhabos sütemény

A termékhez szükséges nyersanyagokat a versenyző biztosítja.

Rendelkezésre álló időkeret

120 perc (a két feladatra összesen)

Értékelés

| | |
|--|--------------------------------|
| A feladatrész - szakmai tesztfeladat | |
| A tesztfeladatlappal elérhető maximális pontszám 10 pont | 0 - 10 |
| B feladatrész – helyszíni élőmunka (uzsonnasütemény, kikészített termék) | |
| Megjelenés, újszerűség <i>Étvágygerjesztő, gusztusos prezentáció, elegáns tálalás</i> | 0 – 30 (belső zsűri) |
| <i>Tiszta, gondos elrendezés, mely lehetővé teszi az adagolást, a korrekt szervírozást</i> | 0 – 10 (külső zsűri) |
| Összetétel - ízvilág <i>Ízlésben, színben és ízben harmonizáló összeállítás</i> | 0 – 20 (belső zsűri) |
| | 0 – 10 (külső zsűri) |
| Szakszerű elkészítés <i>A modern cukrászat elvárásainak megfelelő szakszerű elkészítés és betöltés. Az anyaghányad figyelembevétele. A termékek súlyának arányossága.</i> | 0 - 20 |

A CUKRÁSZ szakmai verseny versenykiírása „C1” + C2”

Értékelés:

Összesítésben a két versenyrészen elért pontszámok kerülnek összeadásra, és annak alapján kerül kialakításra a végső helyezési sorrend.

A BIBLIAISMERETI verseny versenykiírása „D”

Feladat részei:

- A. tesztfeladat kitöltése
- B. projektmunka

A.feladat leírása

A versenyzők külön-külön a helyszínen tesztfeladatlapot töltenek ki.

Rendelkezésre álló időkeret

30 perc

B.feladat leírása

A versenyzők a helyszínen egy adott témakör kapcsán projektfeladatot hajtanak végre, mely alapvetően a bibliai ismeretekre, az általános intelligenciára, a kommunikációs készségekre, az informatikai jártasságra és a csoportban történő munkavégzés kompetenciájára épít.

A magyar nyelvben sok olyan kifejezéssel, szólással, hasonlattal találkozunk, amelyeknek az eredete bibliai történetekben található. A bibliaismereti verseny projektfeladatának témáját e kifejezésekhez, szólásokhoz, szóláshasonlatokhoz kapcsolódó történetek, szakaszok adják.

Rendelkezésre álló időkeret

120 perc

Értékelés

| A feladatrész - szakmai tesztfeladat | |
|--|---------------|
| A tesztfeladatlappal elérhető maximális pontszám 10 pont A két tanuló által elért eredmény összege adja a végső pontszámot. | 0 - 20 |
| B feladatrész – projektmunka | |
| Alapvető szakmai ismeretek A Bibliaismereti tananyag megfelelő ismerete, alkalmazása | 0 – 30 |
| Projektmunka elvárások Informatikai tudás, alkalmazás. Csoportmunka megfelelő alkalmazása (feladatok szétosztása, kivitelezés, ellenőrzés) | 0 – 30 |
| Kommunikáció A projektmunka bemutatása, megfelelő kommunikáció. | 0 - 20 |

Az összesített CSAPATVERSENY (vándordíj) versenykiírása

Feladat részei:

- A. csapat bemutatása a verseny megnyitáskor
- B. szakács verseny „A1” és „A2” teljesítése
- C. pincér verseny „B1” és „B2” teljesítése
- D. cukrász verseny „C1” és „C2” teljesítése
- E. bibliaismereti verseny teljesítése

Értékelés

| | |
|--|---------------|
| Csapat bemutatása a verseny megnyitáskor | 0 - 5 |
| Szakács verseny „A1” és „A2” teljesítése <i>Elérhető maximális pontszám: 200 pont, aminek a 15%-a kerül beszámításra (mivel két versenyző vesz részt rajta)</i> | 0 – 30 |
| Pincér verseny „B1” és „B2” teljesítése <i>Elérhető maximális pontszám: 200 pont, aminek a 12,5%-a kerül beszámításra.</i> | 0 – 25 |
| Cukrász verseny „C1” és „C2” teljesítése <i>Elérhető maximális pontszám: 200 pont, aminek a 12,5%-a kerül beszámításra.</i> | 0 – 25 |
| Szakács verseny „A1” és „A2” teljesítése <i>Elérhető maximális pontszám: 100 pont, aminek a 15%-a kerül beszámításra (mivel két versenyző vesz részt rajta)</i> | 0 - 15 |

Jelentkezési / Nevezési lap

Fénymásolható! Kérjük olvashatóan töltsék ki! A kitöltött lapot aláírva, beszkenelve juttassák el február 29-ig a vikverseny@vikiskola.hu e-mail címre!

Verseny megnevezés: III. Baptista Gasztronómiai és Bibliaismereti Verseny
Verseny időpontja: 2016. április 08-09. (péntek-szombat)
Verseny helyszíne: Vendéglátó, Idegenforgalmi és Kereskedelmi Baptista Középiskola és Szakiskola
1078 Budapest, Hernád utca 3.
Verseny e-mail cím: vikverseny@vikiskola.hu
Kapcsolattartó: Koczás Anikó – gyakorlati oktatásvezető - ☎ : 06-20-519-9758

A nevezést leadó oktatási intézmény adatai:

| | |
|--------------------------|--|
| Oktatási intézmény neve: | |
| OM azonosító: | |
| Oktatási intézmény címe: | |
| Telefonszám: | |
| E-mail cím: | |

A nevező csapat adatai:

| | Csapattag neve | Versenyrész megnevezése (megfelelőt kérjük bekarikázni!) |
|----|----------------|---|
| 1. | | szakács / pincér / cukrász / bibliaismeret |
| 2. | | szakács / pincér / cukrász / bibliaismeret |
| 3. | | szakács / pincér / cukrász / bibliaismeret |
| 4. | | szakács / pincér / cukrász / bibliaismeret |
| 5. | | szakács / pincér / cukrász / bibliaismeret |
| 6. | | szakács / pincér / cukrász / bibliaismeret |

A nevező csapat csapatvezetőjének adatai:

| | |
|--------------------|--|
| Csapatvezető neve: | |
| Beosztása: | |
| Telefonszám: | |
| E-mail cím: | |

Nyilatkozat a nevezéssel kapcsolatos költségekről

| Nevezési díj | | |
|---|--|------------------|
| Teljes 6 fős csapat nevezése (2 szakács, 1 pincér, 1 cukrász, 2 bibliaismeret) | <input type="checkbox"/> igen <input type="checkbox"/> nem | 10.000 Ft/csapat |
| Nem teljes csapat nevezése | fő | 2.000 Ft/fő |
| Ellátás | | |
| 2016. április 09. (ebéd) versenyzőnek | fő | 1.250 Ft/fő |
| Szállás | | |
| 2016. április 08. éjszaka kollégium | fő | 2.000 Ft/fő |
| 2016. április 08. éjszaka hotel – 1 ágyas | szoba (db) | 12.500 Ft/szoba |
| 2016. április 08. éjszaka hotel – 2 ágyas | szoba (db) | 14.500 Ft/szoba |
| 2016. április 08. éjszaka hotel – 3 ágyas | szoba (db) | 16.500 Ft/szoba |
| 2016. április 09. éjszaka kollégium | fő | 2.000 Ft/fő |
| 2016. április 09. éjszaka hotel – 1 ágyas | szoba (db) | 12.500 Ft/szoba |
| 2016. április 09. éjszaka hotel – 2 ágyas | szoba (db) | 14.500 Ft/szoba |
| 2016. április 09. éjszaka hotel – 3 ágyas | szoba (db) | 16.500 Ft/szoba |

Az összege(ke)t kérjük a 18203332-06013884-40010016 számlaszámra átutalni. A közleménybe kérjük feltüntetni a jogcímet (nevezési díj, étkezés, szállás), az iskola nevét, illetve a III. Gasztronómiai és bibliaismereti verseny elnevezést!

Nyilatkozat a számlázással kapcsolatos

A versennyel kapcsolatos költségekről a következő névre kérjük a számlát kiállítani:

| | |
|------------|--|
| Vevő neve: | |
| Vevő címe | |

Az adatok közléséért felelősséget vállal a nevező intézmény vezetője.

Dátum:

P.H.

.....

aláírás (vezető)