



“Tálaljuk a KERIT”
hagyományteremtő gasztronómiai verseny
FORGATÓKÖNYVE

A ZSÚRI TAGJAI:

A zsűri elnöke Gyöngyös város polgármestere **Hiesz György**, a Magyar Máltai Szeretetszolgálat Iskola Alapítvány ÉS a MMSZ Károly Róbert Középiskola képviselői.

PROGRAM

2017. május 23. Kedd:

11.30 Érkezés,

11.45-12.00 Technikai megbeszélés az iskolák képviselőivel.

12.00 Ünnepélyes megnyitó.

12.15- Balesetvédelmi instrukciók. A versenyfeladatok elkészítése.

15.30 Értékelés, eredményhirdetés, díjkiosztás.

A VERSENY LEÍRÁSA:

A verseny két alapvető feladatból áll.

1. Paprikáskrumpli készítése bográcsban a kapott nyersanyagok felhasználásával

- szabadtéren,
- fatáplálású szabadtűzön,
- 10 fő részére kell főzni, 2 adagot a zsűrinek bemutatni, a többit természetesen elfogyaszthatják a készítő diákok.

2. Díszterítés

- az intézmény éttermében,
- a megadott eszközök használatával

Két személyre születésnap díszasztalt kell összeállítani, az alkalomhoz illő háromfogásos ételsorral.

A díszítéshez használni kívánt dekorációs kellékeket, valamint a szalvétát a csapatoknak kell beszerezni! A menükártya elkészítéséhez szükséges dekorációs eszközöket (filctoll, színes ceruza, olló, ragasztó stb.) mindenkinek hozni kell magával.

A FELTÉTELEK BIZTOSÍTÁSA:

- **A szervezők a helyszínen biztosítanak a versenyző csapatok számára a főzéshez 10 főre minden nyersanyagot, valamint 1 db asztalt, 2 db padot, tűztálcát, tűzifát, vízvételi lehetőséget, és a versenyhez szükséges további eszközöket (bográcst, állványokat, vágó-deszkákat, késeket, illetve a higiénia betartásához szükséges mosogatószereseket és mosogatóeszközöket).**
- **A terítéshez asztalt, székeket, fehér asztalterítőt, étkészletet, evőeszközöket, poharakat, valamint a menükártya elkészítéséhez papírt.**

A VERSENY LEÍRÁSA, ÉRTÉKELÉS:

- **A díszasztal értékelése:** 14.00-15.00 óra között lesz, az ételek elbírálása: 15.00-16.00 óra között.
- A csapatok a beérkezett nevezések sorrendjében kapják meg a főzőhelyeket és az asztalokat.
- A csapatok az általuk készített ételleket a bírálatra bemutatás során szóban is ismertethetik a zsűri számára. A zsűri az ételek tálalása, bemutatása során az elkészítéssel, az étellel kapcsolatban kérdéseket tesz fel, melyre a csapat tagjai önállóan, a kísérő tanár segítségével válaszolnak. A feltett kérdésekre adott válaszokat a zsűri értékeli.
- A csapatok az érkezés és a regisztráció során sorsolással kapnak rajtszámot. A rajtszám alapján alakul ki az ételek bemutatásának sorrendje.
- A zsűritagok minden csapatot külön-külön lapon, egyenként és feladatonként értékelnek.
- Fontos az önállóság a főzési és terítési folyamat során. Ügyelni kell tisztaságra és a balesetmentes munkavégzésre.
- **A zsűri figyelmeztést ad:**
 - **higiéniai hiányosságok, szakszerűtlenségek miatt, illetve**
 - **a kísérő tanár aktív részvétele esetén.**
- Amennyiben egy adott alapanyagból, az indokoltnál 15%-kal több hulladék maradt vissza, a csapat figyelmeztetésben részesül.
- Az értékelés során az egyes zsűritagok által adott pontszámok a feladat bemutatása során a csapatok által
 - a zsűri kérdéseire adott válaszokra kapott pontok,
 - az elkészített ételre kapott pontok összegeként alakul ki.
- A zsűri az ételekre maximum 40 pontot adhat, a feltett kérdésekre adott válaszok értéke maximum 10 pont lehet.

- A zsűri a megterített díszasztalra **maximum 20 pontot** adhat a feltett kérdésekre adott válaszok értéke **maximum 30 pont** lehet.
- Az ételek értékelésének szempontjai:
 - Az étel jellegének **megfelelő technológia** alkalmazása és betartása;
 - alapvető szakmai elvárások érvényesülése (megfelelő **darabolás, szakszerű, tiszta, szép előkészítés, arányos adagolás** **megfelelő hőfokú tálalás**);
 - Az étel **minősége, íze, illata, állaga**.
- A terítés értékelésének szempontjai:
 - alkalomnak megfelelő
 - az asztalon elhelyezett eszközök helyessége
 - az ajánlott ételsor összeállítása
 - alkalmazott dekorációs eszközök, ötletesség
- Az összesítés során az összes zsűritagtól kapott **pontszámok összegéből, a csapat által begyűjtött figyelmeztetések 5-5 pont levonásával, alakul ki a teljesítményre kapott végső pontszám.**
- Az összetett eredmény a két feladat során kapott, **fentiek szerint meghatározott két pontszám összege.**

DÍJAZÁS:

A két feladat során nyújtott teljesítményt külön-külön is díjazzuk.

1. Paprikáskrumpli készítése bográcsban:

- Az első három helyezett csapat **arany-, ezüst- illetve bronzérmét és kupát** kap.

2. Díszterítés:

- Az első három helyezett csapat **arany-, ezüst- illetve bronzérmét és kupát** kap.

3. Az összetett verseny értékelése:

- Az **összetett versenyben elért I. helyezés egyben a vándor-kupa egy évig történő birtoklását is jelenti.**

Szeretettel várjuk az érdeklődő diákokat kísérőjükkal együtt!

Gyöngyös, 2017. április 10.

.....
 Daskalopoulos-Kuzbelt Hilda
 MMSZ Károly Róbert Középiskola
 Igazgatója