

Az **ÉTREND Magyar Konyhafőnökök Egyesülete a Szolnoki Szakképzési Centrummal** közösen hirdeti meg a **Magyarország étele 2025.**, gasztronómiai verseny részeként a „**Szakma Ifjú Mestere 2025.**” versenyt, melyre egyéniben és csapatként is lehet nevezni.



A verseny időszaka:

2024. október 24. – 2025. április 26-27.



A döntő helyszíne és időpontja:

Debreceni Egyetem Szolnok Campus; Szolnok, Tisza-parti sétány 14.
2025. április 26-27.

A versenyre diákok-, hazai és határon túli képzőintézmények-, valamint gyakorlati oktatóhelyek is jelentkezhetnek.



Egyéni szakács tanuló vagy szakács szaktechnikus



Egyéni cukrász tanuló vagy cukrász szaktechnikus



Egyéni vendégtéri szakember-pincér vagy vendégtéri szaktechnikus



Csapatverseny összetétele:

- 1 fő szakoktató
- 1 fő szakács tanuló vagy szakács szaktechnikus
- 1 fő cukrász tanuló vagy cukrász szaktechnikus
- 1 fő vendégtéri szakember-pincér vagy vendégtéri szaktechnikus

Oktatási intézményenként/gyakorlati képzőhelyenként akár több csapat is nevezhető, de a nevezéseket mindig külön-külön pályázatként kell leadni.



Az egyéni verseny gyakorlati feladatai:

- **Szakács:** melegen elképzelt, de hidegen kitálalt **három fogásos menü** megalkotása a Magyarország étele 2025. kötelezően használandó alapanyagai felhasználásával. A verseny során a megadott időre 2 adag menüt kell feltálalni, egyet a **display** asztalra, egyet pedig a **zsűri** asztalra, ahol azt a szakmai kóstoló zsűri értékelné fogja. 1 db 80x80 cm méretű asztal felületet biztosítunk, amelyet fehér asztal szoknyával és fehér abrosszal terítünk meg, a dekorációról a versenyzők önmaguk gondoskodnak.

Három fogásos menü:

Hideg előétel vagy leves, Meleg főétel, Tányérdesszert vagy sajt kompozíció

- **Cukrász:** A verseny során 2 adag tetszőlegesen kidolgozott **tányérdesszertet** és egy 12 szeletes **dísztert**, vagy cukrászati **artisztikai remeket** kell feltálcálni.
Szabad a témaválasztás, nincsenek témakörök meghatározva.
Cél az innováció és a tudásátadás ösztönzése.
A versenyművek megalkotásához bármilyen konyhán lemodellezhető technológia párosítható, annak díszítéséhez artisztika, tortadíszítés, vagy cukorvirág kompozíció is alkalmazható.
A verseny művek elhelyezéséhez nevezésenként 1 db 80x80 cm méretű asztal felületet biztosítunk, amelyet fehér asztal szoknyával és fehér abrosszal terítünk meg, a dekorációról a versenyzők önmaguk gondoskodnak.
A verseny során 2 adag tányérdesszertet kell feltálcálni, egyet a display asztalra, egyet pedig a zsűri asztalra, ahol azt a szakmai kóstoló zsűri értékelné fogja.
1 db 12 szeletes dísztert, vagy artisztikai művet kell kiállítani a display asztalra. Az artisztika alapanyaga lehet marcipán, cukorvirág vagy csokoládé.
Az artisztika maximális mérete 30x30x50 cm
- **Pincér:** Díszterítés egy tetszőlegesen megválasztott öt fogásos ételsorhoz. Melyhez a szakmai szabályoknak megfelelően italsort kell készítenie, azt pdf formában a szervezőkhöz elektronikus levélben 2024. december 15-ig eljuttatnia. A döntő helyszínén a szervezőkhöz eljuttatott menühöz, italsorral együtt megteríti, a csapat által hozott berendezési tárgyakkal, eszközökkel, a szervezők által kijelölt – a döntő napjának reggelén kisorsolt – helyszínén. A terítésre 08:00-09:30 közötti időszak áll majd az egyéniben induló pincér tanulóversenyzők rendelkezésére. A zsűrizéshez az asztalra elhelyezett menükártyákon felül 8 db menükártya szükséges.
A csapat a megterített díszasztalt az eredményhirdetést követően bonthatja vissza!



A csapatverseny gyakorlati feladatai:

Szakács, cukrász szakmában: öt fogásos magyar menü 1 személyre tálalva, ami állhat:

- hideg előételből
- levesből
- meleg előételből (hideg elemekkel kombinálható)
- főételből
- desszertből/tányér desszert



Pincér szakmában: a szakács és cukrász csapattag által megtervezett elkészített öt fogásos ételsorhoz a szakmai szabályoknak megfelelő italsort készít, azt pdf formában a szervezőkhöz elektronikus levélben 2024. december 15-ig eljuttat. A döntő helyszínén a szervezőkhöz eljuttatott menühöz, italsorral együtt megteríti, a csapat által hozott berendezési tárgyakkal, eszközökkel, a szervezők által kijelölt – a döntő napjának reggelén kisorsolt – helyszínén. A terítésre 08⁰⁰-09³⁰ közötti időszak áll a csapat pincér versenyzőjének rendelkezésére. A zsűrizéshez az asztalra elhelyezett menükártyákon felül 8 db menükártya szükséges. A csapat a megterített díszasztalt az eredményhirdetést követően bonthatja vissza!

Az ételeket, desszertet a „**Magyarország étele 2025**” versenykiírásában foglaltak figyelembevételével kell megalkotni, adminisztrációs kötelességeit (receptúrák, fotók, stb.)

az abban leírtaknak megfelelően, az ott leírt határidőre a versenyszervezőihez eljuttatni, az info@oldalasmagazin.hu e-mail címre.

A menüt kérjük korszerű tálalásban a nemzetközi irányzatokat is figyelembe véve hidegen bemutatni.

Az ételsor négy elemét és a tányérdesszert két adagban kell elkészíteni, amiből egy-egy adag a bemutató asztalra kerül a nagyközönség részére megtekinthető állapotban. A másik pedig a zsűri elé, kóstolásra, szemrevételezésre. Az ételek kész állapotára kérjük ügyelni, nyers állagú alapanyagok, a melegen készült, hidegen tált ételek közé se kerüljenek!

Az ételsor Magyarországon működő kereskedelmi egységekben-, beszállító cégek listáiban elérhető alapanyagokból állhat.

Az ételek kapcsolódjanak: „A Tiszán innen: Kis Kunság, túlán: Nagy Kunság” tematikához/jelmondathoz.

Az ételrecek kész állapotban hozhatók az elődöntő, döntő helyszínére. Szükség esetén a szállítás során történt problémák javítására helyet biztosítunk a versenyhelyszíneken.

Csapatonként 1 db 80x120 cm méretű asztal felületet biztosítunk, amelyet fehér asztal szoknyával és fehér abrosszal terítünk meg.

A szakoktató/gyakorlatihely oktató tagja a csapatnak a feladatok megoldásához elméleti segítséget nyújthat, de irányításával a csapat tagjai önállóan végzik munkájukat. A szervezőkhöz kötelezően elküldött technológiai leírásban fotók elkészítésében aktívan részt vesz.

 **A konyhai csapattagoknak -függetlenül, hogy egyéniben, vagy csapatban indulnak- az alábbiakat kell hozniuk és biztosítani maguknak:**

- Munkaruha (A konyhai munkához, és egy fehér díszkabát a díjátadáshoz)
- Az ételek/desszert tálalásához szükséges eszközök (pl. fazék, lábos, vágódesszka, kés, húsvilla, tányérok stb.)
- Az ételek bemutató asztalra történő elhelyezéséhez szükséges díszítő anyagok.
- Érvényes egészségügyi könyv.
- Munkavégzéshez és letakarításhoz szükséges tisztítószer, papírtörlek stb.

 **Nevezési díj 30.000 Ft+ Áfa, azaz harmincezer + Áfa.**

A nevezési díjat az ÉTREND Magyar Konyhafőnökök Egyesületének az OTP Bank Nyrt-nél vezetett 11732150-23230301számú bankszámlára kérjük átutalni.

 **A verseny nyelve magyar, így az ételek megnevezésénél is kizárólag magyar kifejezéseket várunk!**

 Zsűrizés:

A zsűri elismert és hiteles szakemberekből - az ÉTREND egyesület tagjaiból - kerül összeállításra, míg a pontozási rendszer nemzetközi szintű (a szubjektivitást kiszűri). A zsűrizés második részében a csapattagokat egy – a három szakmából összeállított - külön zsűri kérdezi az étel-, italsoraikról, általános szakmai kérdésekről.

 Egyebek:

- A jelentkezési lap és a versenyben való részvétel szükséges többi nyomtatvány a „Magyarország étele” weboldalról tölthető le, melyet kitöltve 2024. december 15-ig kérünk eljuttatni a szervezőkhöz.
- A versenyre jelentkező csapatok számától függően - a döntőbe kerüléshez – szükség esetén - várhatóan 2025. február hónapban elődöntőt rendezünk, amelyen eldől mely csapatok jutnak a 2025.április 26-27.-i szolnoki döntőbe.
- A verseny dokumentumai a <https://magyarorszagetele.hu/szakma-ifju-mestere/> oldalon érhetők el.

A verseny nevezési díját a nevezést követően az ÉTREND Egyesület 11732150-23230301számú számlájára kérjük eljuttatni, amely összeg beérkezését követően válik a csapat nevezése véglegessé, erről a szervező online számlát állít ki, melyet a nevezési lapon megadott címre elektronikus formában juttat el.

 A verseny díjazása:

Egyéni versenyben:

- **„Szakma Ifjú mestere 2025.” egyéni verseny Champion díj**
(Díjazás: első helyezettnek járó tárgyjutalmak: I. helyezettnek járó egyedi díj, oklevél, egyéb ajándékok)
- **„Szakma Ifjú mestere 2025.” egyéni verseny II. helyezett**
(Díjazás: második helyezettnek járó tárgyjutalmak: II. helyezettnek járó egyedi díj, oklevél, egyéb ajándékok)
- **„Szakma Ifjú mestere 2025.” egyéni verseny III. helyezett**

(Díjazás: harmadik helyezettnek járó tárgyjutalmak: III. helyezettnek járó egyedi díj, oklevél, egyéb ajándékok)

- **IV. helyezettek**
Oklevél és tárgyjutalom

Csapatversenyben:

- **„Szakma Ifjú mestere 2025.” csapatverseny Champion díj**
(Díjazás: első helyezett csapatnak járó tárgyjutalmak: I. helyezett csapatnak járó egyedi díj, oklevél, egyéb ajándékok)
- **„Szakma Ifjú mestere 2025.” csapatverseny II. helyezett**
(Díjazás: második helyezett csapatnak járó tárgyjutalmak: II. helyezett csapatnak járó egyedi díj, oklevél, egyéb ajándékok)
- **„Szakma Ifjú mestere 2025.” csapatverseny III. helyezett**
(Díjazás: harmadik helyezett csapatnak járó tárgyjutalmak: III. helyezett csapatnak járó egyedi díj, oklevél, egyéb ajándékok)
- **IV. helyezettek**
Oklevél és tárgyjutalom

Budapest, 2024.október 24.

Asztalos István
Étrend Egyesület