

# FARSANG KUPA

ORSZÁGOS GASZTRONÓMIAI  
BAJNOKSÁG

2020

**GÜNTNER ARÉNA VÁROSI SPORTCSARNOK**

**MÁRCIUS 7. - TATA**

**FŐVÉDNÖKEINK**



KOMÁROM-ESZTERGOM MEGYEI  
KERESKEDELMI ÉS IPARKAMARA



TATA VÁROS POLGÁRMESTERE

**SZAKMAI FŐVÉDNÖKÜNK**

MAGYAR NEMZETI GASZTRONÓMIAI SZÖVETSÉG

## Tisztelt Kollégák és Diákok!

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetségen belül, a Tata és Környéke Regionális szervezet 18. alkalommal rendezi meg a „Farsang Kupa” Gasztronómiai versenyt (**szakács, cukrász, felszolgáló** /pincér - terítési verseny/, **pék** szakmákban), **Cocktail versennyel** egybekötve.

Szeretnénk, ha minél több, a szakmáját hivatásnak tekintő kolléga, leendő kolléga venne részt, s ennek szellemében kész volna összemérni tudását egy igényes, **megannyi újítással jelentkező**, és a nagyközönség számára is látványos versenyen.

A „Farsang Kupa” gasztronómiai verseny már évek óta Magyarország rangos versenyei közé tartozik, sőt büszkén mondhatjuk, hogy a versenyzőink egy része már a Világversenyeken is dobogós sikerekkel mérettette meg magát, ezért kérjük a többi versenyzőnek is ilyen fokú hozzáállását!

**Sok sikert kívánunk a felkészüléshez!**

*Szervezők*

## VERSENYFELHÍVÁS

### KATEGÓRIÁK

#### FELNŐTT KATEGÓRIÁK:

- **SZ** – szakács
- **C** – cukrász
- **D1** – hidegkonyhai artisztika
- **D1** – hidegkonyhai artisztika ÉLŐ
- **D2** – cukrászati artisztika
- **D3** – cukorvirág
- **F** – **felszolgáló** (pincér)
- **G** – pék

#### TANULÓ KATEGÓRIÁK:

- Szakács tanuló
- Cukrász tanuló
- Cukrász tanuló artisztika
- Felszolgáló (pincér) tanuló
- Pék tanuló

## NEVEZÉS

A versenyre a mellékelt jelentkezési lapon (nyomtatott betűvel kitöltve!) **2020.03.01-ig** (vasárnap) lehet jelentkezni.

- **E-mailen:** [tata.farsang.kupa@gmail.com](mailto:tata.farsang.kupa@gmail.com)
  - Az e-mailen beküldött nevezésekre, ha valaki legkésőbb 1 héten belül nem kap reagálást annak megérkezéséről, kérjük, azonnal jelezzék a szervezők felé!

## NEVEZÉSI DÍJ

- **5000 Ft**
  - mely összeget kérjük a Tata és Környéke Gasztronómiai Egyesület – Pannon Takaréknál 63200119-14956540 számlájára átutalni és az átutalási bizonylatot a nevezési lap mellé csatolni szíveskedjenek
- **tanulók számára ingyenes!**
  - ez alól kivételt képez, ha a versenyen induló tanuló neve alatt szerepel az őt indító cég neve is

## TOVÁBBI INFORMÁCIÓ

Petrezselyem Adrienn – **70/22 22 953** vagy [tata.farsang.kupa@gmail.com](mailto:tata.farsang.kupa@gmail.com)

## A VERSENY LÁTOGATÁSA, HELYSZÍN

Mint minden eddigi évben, a *Farsang Kupa* minden érdeklődő számára **ingyenesen megtekinthető** 2020. március 7-én 12 és 17 óra között.

**HELYSZÍN:** **Güntner Aréna Városi Sportcsarnok TATA**  
**2890 Tata, Kőkút köz 2.**



## PROGRAM

A **versenyzők 2020. március 7-én reggel 6 órától vihetik be a versenyre a versenymunkákat** és a díszasztalhoz szükséges eszközöket. Mindezek elhelyezésére, felállítására **9 óráig** van lehetőség. Kérjük az idő betartását, mert ellenkező esetben a zsűri pontlevonást alkalmaz!

A dekorációról (a versenymunka mellé) és a termékek megnevezésének kiírásáról a versenyzők maguk gondoskodnak. Dekoráció nem része a versenymunkának, nem jár érte pont! A szponzorok vagy támogatók megjelenítését a zsűrizést követően lehet kitenni a munkák mellé.

A **versenymunkák értékelése 9–12 óráig** tart, a nemzetközileg elfogadott pontozás alapján (arany – ezüst – bronz és oklevél minősítésének formájában). A kiemelkedő munkák készítői különdíjban részesülnek.

A **hivatalos megnyitó** a nagyközönség számára: **12 órakor** kezdődik.

A versenyt a **nagyközönség 12-17 óráig** tekintheti meg, ezért kérjük a versenyzőket, hogy a versenymunkákat csak ezután szedjék le! A kiállítás időtartama alatt mind a versenyzők, mind pedig a nagyközönség számára büfé áll rendelkezésre.

Az **eredményhirdetés 17 órakor** kezdődik a kiállítócsarnokban.

**Élő versenyek mellett bemutatókkal is várjuk az érdeklődőket.**



### Összetett bajnoki címek:

- „Legeredményesebb Versenyző”
- „Legeredményesebb Iskola”
- „SZ kategória Legjobbja” – minimum 10 versenyző indulása esetén adható ki
- „C kategória Legjobbja” – minimum 10 versenyző indulása esetén adható ki
- „F kategória Legjobbja” – minimum 10 versenyző indulása esetén adható ki
- „G kategória Legjobbja” – minimum 10 versenyző indulása esetén adható ki

## VERSENYFELADAT „SZ” – „D1” és „Szakács Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

### „SZ” kategória (Szakács)

- **4 különböző fingerfood (vendégváró falatkák)**
  - 2 hidegen elképzelt hidegen tálalt
  - 2 melegen elképzelt hidegen tálalt
  - szósz kínálható mellé
  - mindegyikből 6 darab
  - 1 darab display tányér – mind a négy fajttal
  - megengedett súly: 10 g – 20 g (darabja)
  - tálalása: lehet porcelánra, pohárba, csészébe, kanálra stb. – a lényege, hogy egy mozdulattal, egy kézzel minden további evőeszköz használata nélkül fogyasztható legyen!
- **5 fogásos ínycsok menü** 1 személyre tálalva.

A WACS-Worldchefs (gasztronómiai világszövetség) által megváltoztatott legutolsó nemzetközi versenykiírás szerint megszűnt a korábbi „A” és „B” kategória, és a „Szakács” kategória jött létre. Jelen kiírás egy az egyben a nemzetközi kiírás is, segítve a külföldi versenyekre való felkészülést.

### „D1” kategória FELNŐTT – hidegkonyhai artiztika – hozott munka

- **Hidegkonyhai dekoratív artiztikai díszmunka**, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök, stb.) készülhet. Otthonról hozott kivitelezésben és szabadon választott témakörben!

**Előzően már más versenyen vagy helyen bemutatott munkát a zsűri nem tud értékelni!**

## „D1” kategória FELNŐTT – hidegkonyhai artiztika – ÉLŐ munka

- **Megadott témakör:**
  - Arcok, fejek, kifejező karakterek (a farsanggal kapcsolatos arcok, szem, orr, mosoly esetekben fél álarc vagy egyéb kiegészítő megjelenítése).
- **Felhasználható nyersanyag: (A jelentkező hozza magával!)**
  - Parázs (dabasi) sütőtök: 1db (kb 3-7kg között)
  - Sonka (kanadai) sütőtök: 2db (kb 1-4 kg között)
  - Jégcsap retek: 1db
  - Sör (kínai vaj) retek: 3db
  - Fekete retek: 1db
- Eszközök használata és a ragasztásos technológia alkalmazása megengedett. Készítéshez szükséges eszközökről és a nyersanyagokról minden versenyző maga gondoskodik.
- **A helyszíni munkák elkészítési ideje: 3 óra.**

## „Szakács Tanuló” kategória

Ebben a kategóriában a tanulók csak egyedül indulhatnak!

- **3 fogásos napi menü** 1 személyre tálalva,
  - ami áll meleg előételből (hideg elemekkel kombinálható),
  - főételből
  - és desszertből,
  - mindez hidegen bemutatva
- **4 különböző fingerfood (vendégváró falatkák)**
  - 2 hidegen elképzelt hidegen tálalt
  - 2 melegen elképzelt hidegen tálalt
  - szósz kínálható mellé
  - mindegyikből 6 darab
  - 1 darab display tányér – mind a négy fajtával
  - megengedett súly: 10 g – 20 g (darabja)
  - tálalása: lehet porcelánra, pohárba, csészébe, kanálra stb. – a lényege, hogy egy mozdulattal, egy kézzel minden további evőeszköz használata nélkül fogyasztható legyen!

## VERSENYFELADAT „C” – „D2” – „D3” és „Cukrász Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

### „C” kategória (Cukrász)

- **1 darab dísz torta vagy díszmunka**
  - szabad témaválasztással
- **1 darab tányérdesszert**
  - hidegen vagy melegen elképzelve, hidegen tálalva
  - a tányéron lévő desszertek (2-4 darab, ami egy összefüggő kompozíciót ad mind kinézetben, mind ízharmonióban) össztömege 50-70 gramm lehet, a mártások/öntetek/habok/díszítő elemek össztömege szintén 50-70 gramm lehet, tehát a kettő együttesen (az egész tál) 100-140 gramm között kell legyen.
  - duplán elkészítve a zsúrinek is kóstolás céljából.
- **1 fajta napi desszert**
  - 8 darab belőle
  - olyan desszert, melyet egy cukrászdában értékesíteni lehet(ne)
  - törekedve az újításra, az új technológiák és díszítések alkalmazására, az egyéni töltésre és ízvilágra (lehet francia desszert vonal is, de legyen technikás!)
- **5 különböző petit fours / cheese fours / friandese / bon-bon / apró finomság**
  - egyenként 8 darab, tehát összesen 5 fajta x 8 darab = 40 darab
  - csak töltött és kézzel formázottak lehetnek (természetesen formákat lehet használni, csak előre készen kapható csoki hüvelyeket, tésztákat nem építhetők be, mindent a versenyzőnek kell készítenie!)
  - darabja maximum 25 gramm
  - zsúri részére egy külön display tányéron bemutatva 1-1 darab belőle
  - a kiírást és a súlyarányokat kérjük betartani!

### Tanácsok és segítség cukrászoknak:

- **Torták – szeletek – roládok vagy tekercsek** - 50 – 100 gramm /db
- **Uzsonna sütemények** - 60 – 100 gramm/db
- **Csemegék** - 50 – 70 gramm, vagy mini csemegék 40 - 50 gramm/db
- **Desszertek** - 60 – 70 gramm, vagy mini desszertek 40 – 50 gramm/db
- **Minyonok** - 30 gramm/db
- **Bonbonok** - max. 15 gramm/db
- **Petit fours** - 20 - 25 gramm/db (törekedve a különböző elkészítése, pl. vágott, töltött, nyomott, kézzel formázott, különböző módon burkolt /csokival porlasztott, kérgezett stb./)
- **Teasütemények:** mérete: 3 cm
- **Tanácsok:** a felrakott termékek méretének, tömegének az egyenletességére figyeljenek - ha pl. 50 gramm egy felrakott termék, akkor az összes 50 g legyen! Egyformák legyenek a díszek, egy felé álljanak, azonos méretűek legyenek stb.
- **Formák:** természetesen formákat lehet használni, csak előre készen kapható csoki hüvelyeket, tésztákat nem lehet használni, mindent a versenyzőnek kell készítenie!

## „D2” kategória – cukrászati arisztika

- **Dekoratív művészi alkotás**
  - a felhasznált anyagok csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerek lehetnek (cukormunkák, cukoröntés, fúvás, húzás, csokoládé munkák, grillázs, kakaó festészet, csokoládé faragások, nugát, tragant, marcipán munkák, stb.). Érthető és jól indokolt esetben, tartó elem, váz, merevítő (ami nélkül nem lehetne kivitelezhető a munka, mert például olyan speciális mozdulatot jelenítené meg egy figuránál, vagy olyan vékony eleme lenne a kompozíciónak, ahol az anyag nem lenne képes önmagában tartani stb.) használata megengedett.

## „D3” kategória – cukorvirág

- Minimum 7 db virágból álló kompozíció.
- A virágdísz minimum 30 cm legyen.
- A levelek mennyisége legyen összhangban a kompozícióban (minél több a levél annál dúsabb a csokor).
- A bimbók és kitöltő virágok nem számítanak teljes értékű virágnak. De kötelezőek a kompozíció kialakításában.
- Minden kompozícióban minimum 2 különböző típusú virágot kell alkalmazni.
- Felhasználhatóak a műbibék is a virágok élet hűbbé tételéhez, ha szükséges. Viszont mű leveleket nem lehet alkalmazni.
- Középrész készítéséhez cérnát is lehet alkalmazni.
- A virágok és levelek készítésekor fontos a botanikai pontosság, a szirmok megfelelő száma, a levelek erezete (természetesen a margaréta és gerbera esetében nem fogunk szirmokat számolgatni).
- Figyeljünk a szirmok és levelek kialakításánál a megfelelő vékonyításra is.
- Figyeljünk a méretekre és a megfelelő színválasztásra és az összhatásra.
- A kompozícióban elfogadjuk a plusz szalagos drótokat is, melyek a dísz esztétikai értékét emelik, de úgy legyenek elhelyezve, hogy ne nyomják el a virágokat, vagyis ne a drótok domináljanak.



## „Cukrász Tanuló” kategória

Ebben a kategóriában a tanulók csak egyedül indulhatnak!

- **1 darab dísz torta**
  - amely a napi munka során elkészíthető, kivitelezhető és egy cukrászdában értékesíthető
  - a dísz 30 cm-nél magasabb nem lehet
- **2 féle napi sütemény**
  - pl. torta, szeletek stb.
  - olyan sütemény, melyet egy cukrászdában értékesíteni lehet(ne)
  - fajtánként 10-10 darab
  - 1-1 darab külön a zsúrinek kóstolásra display tányéron
  - lehetőleg törekedve az újításra, az új technológiák és díszítések alkalmazására, az egyéni töltésre és ízvilágra (lehet francia desszert vonal is, de legyen technikás!)

## „Cukrász Tanuló artisztika” kategória

Ebben csak akkor indulhat a tanuló, ha mellette letette és bemutatta a „Cukrász Tanuló” kategóriát is!

- **Dekoratív művészi alkotás**
  - a felhasznált anyagok csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerek lehetnek (cukormunkák, cukoröntés, fúvás, húzás, csokoládé munkák, grillázs, kakaó festészet, csokoládé faragások, nugát, trágant, marcipán munkák, stb.).

Szeretnénk, ha a munkák, becsületesen a diákok kezét dicsérenék. Tisztelettel adózunk minden szaktanár és felkészítő munkája előtt, de nem baj, ha a diákok nem „tökéleteset alkotnak”, legalább látszik törekvésük és elszántságot. Lássuk, hogy ők mire képesek. Előre is köszönjük az együttműködését minden felkészítőnek!

Az igazságosság elve alapján, minden cukrász tanuló artisztikában induló diák számára kiválasztanak a díszmunkájából egy elemet, amelyet a helyszínen újra el kell készíteni, amelyet a zsűri megtekint. Így arra kérünk mindenkit, hogy a díszmunkában használt alapanyagokból egy kis mennyiséget minden tanuló hozzon magával (amely alapanyagot kivitelezhetetlen hozni, ott természetesen a zsűri a technológiára kérdez rá.) Amennyiben kétség merül fel, hogy a kiállított artisztika nem vagy részben nem a diák munkája, úgy sajnos a zsűri a továbbiakban nem tudja értékelni azt!

## ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

### „SZ” – „C” – „Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

#### Követelmények – szempontok:

- Étvágygerjesztő, gusztusos, elegáns megjelenés,
- az összetétel ízben és színben harmonizáló, a korszerű táplálkozásnak megfelelő legyen,
- korrekt, szakszerű elkészítés a mai modern konyha – és cukrászművészetnek megfelelően,
- tiszta, gondos, szabályos felrakás és elrendezés, amely lehetővé teszi a rendeltetésszerű adagolást,
- kerülni kell a mesterséges anyagokból készített díszítőelemeket.

Nagyon fontos a versenykiírás és a súlyarányok betartása!

A kész sablonokban, formákban készült termékek pontlevonással járnak!

## ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

### „D1 HOZOTT” – „D2” KATEGÓRIÁKBAN

#### Követelmények – szempontok:

- A választott témában a kreativitás, látvány, esztétika, színhatás, stb. együttes nehézségi foka és kivitelezése,
- új ötletek, új módszerek alkalmazása – kivitelezése, ehető anyagokból készült díszmunkák (kivéve a tartószerkezeteket),
- kizárólag olyan díszmunkák kerüljenek a kiállításra, amelyek még máshol nem voltak kiállítva.

## ASZTALOK MÉRETE

- SZ – C kategóriában: 86 x 250 cm
- D1 – D2 kategóriákban: 86 x 100 cm
- D3 cukorvirág kat.: munka méretétől függően
- Tanuló szakács és tanuló cukrász kategóriában: 86 x 150 cm
- Tanuló szakács és cukrász artisztika kategóriában: 86 x 100 cm

## ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

### „D1 ÉLŐ MUNKA” KATEGÓRIÁKBAN

#### Követelmények – szempontok:

##### Zsűrizési szempontok (élőmunka):

- Színek használata, méretarányok betartása,
- környezetbe illesztés, térkitöltés,
- felületkezelés, kidolgozás, ábrázolás mód,
- mozgásábrázolás, nehézségi szint, eszközhasználat.

##### További tudnivalók:

- A zsűri tagjai szabadon és folyamatosan figyelemmel kísérik a résztvevők munkáját!
- Figyelik az eszközök használatát, a higiéniai és baleset megelőzési szabályok betartását. A versenyző elképzelését, melyet szóban az alkotás előtt és után is megkérdeznek.
- Az értékelés kiterjed a tervezés, kivitelezés, megjelenítés, az összhang, valamint a késztermék eladhatóságára is!
- A munka készítése közben távolról videó készül, mely utólag is elemezhető, de a készítése során a résztvevőt nem akadályozhatja a munkája elvégzésében.
- Az élő munkára való tekintettel az esetleges vágás, vagy szúrás okozta baleset miatt a rendezőség egészségügyi ellátást biztosít!
- **További kérdésekben információ: Tanács Attila 30/855-1912**



## VERSENYFELADAT „F” felszolgáló – „F Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

### 1 db 4 személyes alkalmi díszasztalt

- kell megteríteni, a versenyző által szabadon választott témában.
- alkalomhoz illő menüvel
- italkínálattal együtt, amit a versenyző az ízléses menükártyán bemutat, a nemzeti elvárásunknak megfelelően
- szerviz asztalt nem kell alkalmazni
- **a terítéshez szükséges eszközöket – tárgyakat a versenyzőknek kell biztosítani!**
- **tanulók csak egyedül indulhatnak!**

### Elméleti tudás felmérése

- szakmai beszélgetés, melynek során a zsűri tagjai felmérik a versenyző szakmai felkészültségét, tudását az éttermi feladatokhoz, ételkészítéshez és italkínálathoz kapcsolódóan.

### Az asztalok mérete:

- **a versenyzőnek saját magának kell az asztalt biztosítania!**

## ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK

### „F” – „F tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

#### Követelmények – szempontok:

- Összhang a teríték – a menü – az italkínálat között,
- terítés szakszerűsége, kivitelezése,
- dekoráció,
- személyes megjelenés,
- a versenyző készüljön fel az általános nemzetközi, szakmai trendek /irányzatok/ változásaiból,
- rendelkezzen a hazai „Bor és Sommelier” ismeretekkel,
- **pontozás aránya:**  
40 % díszasztal + menükártya – 60 % elméleti tudás



## VERSENYFELADAT „G1” pék – „G2 – pék artisztika” –

### „Pék Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

#### „G1” – pék kategória

- kenyér – reform kenyerek (rostdús)
- péksütemény
- díszmunka

#### „G2” – pék artisztika kategória

- díszmunka
- csak felnőtt kategória!

#### „Pék Tanuló” kategória

- Kenyér (3 féle, fajtánként 3-3-3 darab) - reform kenyerek
- péksütemény (3 fajta – fajtánként 10-10-10 darab)
  - tojással dúsított tésztából,
  - omlós tésztából,
  - leveles tésztából,
- díszmunka

**a tanulók csak egyedül indulhatnak!**

A díszmunka és artisztika esetében, csak olyan munkákat tudunk figyelembe venni, amelyek előtte más versenyen illetve kiállításon nem kerültek bemutatásra, ellenkező esetben a zsűri sajnos nem tudja értékelni azokat!

#### ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK „G1” – „G2” – „Pék Tanuló” KATEGÓRIÁKBAN

A minősítés az érzékszervi tulajdonságok alapján történik. A termékek érzékszervi tulajdonságai:

- Alak és a termék tömegével arányos térfogat,
- héj,
- bélzet,
- szag,
- íz.

Az értékmérő tulajdonságok mindegyikére 5 pont adható. Az öt tulajdonság eltérő jelentőségének kiemelésére súlyzó faktort kell alkalmazni. A faktorok összege 4, így az öt tulajdonságcsoporthoz elérhető legmagasabb pontszáma 20 pont (5 x 4).

	SÚLYZÓFAKTOR				
	alak	héj	bélzet	szag	íz
<b>kenyérfélék</b>	0,6	0,6	1,4	0,4	1,0
<b>péksütemény</b>	0,8	0,6	1,0	0,6	1,0
<b>díszmunka</b>	2,4	1,0	0,2	0,2	0,2

### Minőségi követelmények:

#### ➤ Érzékszervi jellemzők:

- **Alak** – a terméktípusra jellemző, szabályos, arányos, ne legyen torz alakú.
- **Héj** – a terméktípusra jellemző színű, fényű, sima vagy cserepes, esetleg szórt és/vagy vágott; ne legyen végigrepedt, kormos, szennyezett, égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült.
- **Bélzet** – a termék átsült, a héjtól nem elváló, a felhasznált liszt jellegének megfelelően egyenletes színű, egyöntetű állományú, rugalmas, csomómentes, ne legyen szalonnás, ragacsos, ne legyen morzsálódó, széteső, ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.
- **Íz és szag** – a terméktípusra jellemző aromájú, ne legyen idegen ízű vagy szagú.

#### ➤ Minőségi kritériumok:

- Célnak, témának való megfelelés,
- arányosság – alak, térfogat,
- alkalmazott anyagok harmóniája,
- díszítés mértéke (túldíszítettség hátrányos),
- esztétikai érték: forma.

### A díszmunka megítélése:

A díszmunka legfőbb értéke az alkalmazott technikai színvonal.