

A 2012-ben teremtett hagyományt iskolánk ebben az évben folytatta. 2019-ben a nyolcadik alkalommal került megrendezésre az Illéssy Gasztró Kupa – országos ételművészeti verseny – Az 2019. december 7-én ismételten benépesült az iskola az ország számos településéről érkező versenyzővel és kísérőikkel. A számok tükrében **27 település 33 iskolája és 3 gyakorlati képzőhely** indított tanulókat. A fiatalok mellett egy maroknyi felnőtt szakember is megmutatta tudását. **A 192 fős nevezési létszám összesen 154 nevezés az ország legnagyobb gasztronómiai seregszemlévé tette rendezvényünket. A tanulók munkáját 76 fő felkészítő kolléga segítette.**

Nem titkolt célunk volt, hogy a vendéglátás és kereskedelem körében tanulók, dolgozók 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.

A rendezvénnyel nemcsak a szakiskolákban tanuló diákok szakmunkásvizsgára való eredményes felkészülését szeretnénk segíteni, hiszen vannak felnőtt kategóriában induló versenyzők is, hanem **az érdeklődő közönségnek szeretnénk olyan gasztronómiai élményt és ötleteket nyújtani**, amelyeket a mindennapokban felhasználhatnak; legyen az egy ízlésesen terített asztal, melyhez szívesen ülünk oda, egy finom étel vagy egy újragondolt süteményvariáció, és ettől az évtől kezdődően a közönség már gyönyörködhetett az eladótanulók csodálatos csomagolásaiban is.

Iskolánk megújította a hagyományos gasztronómiai versenyeket azzal, hogy meghirdettük az úgynevezett **Gasztró Ki Mit Tud? kategóriát**: a tanulónak a helyszínen kell végrehajtania a versenykiírásban meghirdetett feladatot a zsűri előtt, meghatározott időre. Mind a négy szakma képviselői megméretették magukat az élő munkás versenyfeladatok során: a cukrász, - szakács, - pincér, és az eladótanulók. Munkájukat magas színvonalon végezték, s nem zavarta őket az sem, amikor a közönség belepillantott a feladatok végrehajtásába. A versenyzők nagyobb része **összesen 106 fő az élőmunkás versenyen** vagy versenyen is megmérette magát.

Illéssy Gasztró Kupán továbbra is olyan szakemberek vállalták a zsűriben való szerepet, akik a hazai és a nemzetközi gasztronómiában ismert és elismert személyek. A versenyen minden indulót értékelt a zsűri pontozásos rendszer alapján, ezért van az, hogy egyfajta fajta éremből több is kiosztásra került a verseny napján.

A szakmai zsűri összetétele:

Szakács zsűri:

Boros László: Venesz-díjas mesterszakács, a gasztronómia követe, aki Debrecenből érkezett hozzánk. Aki ebben az évben megkapta az ezüst érdemkereszt polgári fokozatát.

Kőrössy Kálmán: Venesz-díjas mesterszakács, a lillafüredi Hunguest Hotel Palota konyhafőnöke, számos nemzetközi verseny elismert szereplője.

Horváth Ferenc: olimpiai bronzérmes mesterszakács, mesterfelszolgáló, a kisújszállási Horváth-kert vendéglő tulajdonosa.

Cukrász zsűri:

Erdős Hanna: négyszeres olimpiai bajnok és négyszeres világbajnok cukrászmester, és mestercukrász.

Balogh Attila: mestercukrász, a szolnoki Édes Titok cukrászda tulajdonosa.

Pincér zsűri:

Gaál Zoltán: mesterfelszolgáló, a szolnoki Pikoló Vendéglátó Kft. ügyvezetője, a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kereskedelmi és Iparkamara alelnöke.

Bobák József: Schnitta-díjas éttermi mester. A Magyar Nemzeti Gasztronómia Szövetség JNSZ megyei elnöke Jászberényből.

Csordás János: mesterfelszolgáló Nyíregyházáról.

Eladó zsűri:

Dr. Földi Kata: egyetemi docens Szolnokról

Eperjesi Judit: mesterkereskedő, a Spar Magyarország Kft kisújszállási üzletének vezetője.

A rendezvény ideje alatt, amíg a zsűri értékelt a munkákat **különböző kézműves termékek vásárával vártuk a hozzánk érkező látogatókat.**

Az 6 évvel ezelőtt alapított -helyi vendéglátós szakember Horváth Ferenc tiszteletére-vándorszerleget ebben az évben a Budapesti Komplex SzC Szamos Mátyás Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája Budapestről vihette el, és őrizheti 1 évig!

A Horváth Ferenc vándorkupa további eredményei:

II.	Szolnoki SzC Klapka György Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Jászberény)
III.	Göndöcs Benedek Középiskola, Szakiskola és Kollégiuma (Gyula)
IV.	Szegedi SzC Krúdy Gyula Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Turisztikai Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Szeged)
	Gyulai SzC Kossuth Lajos Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma (Orosháza)
V.	Ceglédi SzC Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Cegléd)
VI.	Berettyóújfalui SzC Bocskai István Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Hajdúszoboszló)
VII.	Gyulai SzC Harruckern János Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma (Gyula)
VIII.	Miskolci SzC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Miskolc)

A RepTár Szolnoki Repülõmúzeum által felajánlott különdíjat Dobrozemszky Gábor a Hotel Benczúr tanulója érdemelte ki munkájával.

A nevezések igen száma továbbra is bizonyítja számunkra, hogy a versenynek van létjogosultsága a hazai gasztronómiai megmérettetések terén, amely országos lefedettségével az ország legnagyobb versennyé tette ezt a kulináris örömmünnepet.

Az Illéssy Gasztro Kupa illéssys versenyzõi és eredményeik

Gasztro Ki Mit Tud cukrásztanuló:

Kakaófestésben **Ressinka József, 12. I osztályos** tanuló az aranyérmet szerzett. **Szajkó Márk 12. A** osztályos tanuló bronzérmet kapott. **Magyar Anita 9. D** osztályos tanuló az bronzérmet kapott.

Gasztro Ki Mit Tud szakácsstanuló:

Név és osztály	Eredmény	Felkészítõ
Horváth Virág 9. A	diploma és különdíj	Bottlik Imréné
Németh Boglárka 9. A	diploma	Kálmán Andrea
Vidák Éva 9. A	diploma	Kálmán Andrea
Kovács Réka 9. D	diploma	Kálmán Andrea
Mányi Anna Bianka 9. D	diploma	Kálmán Andrea
Fülöp Andrea 9.D	diploma és különdíj	Kálmán Andrea
Fülöp Krisztina 9.D	diploma és különdíj	Kálmán Andrea
Magyar Anita Klaudia 9.D	diploma	Bottlik Imréné
Puzsoma Viktória 9. D	diploma	Bottlik Imréné
Simon Emese 9. D	bronz	Bottlik Imréné
Szekeres Máté 10. D	tisztes helytállás	Bottlik Imréné
Balogh Nóra 11. A	diploma	Kálmán Andrea
Hajnal Barbara 11. A	diploma	Kálmán Andrea
Nagy Szabina Anett 11.A	diploma	Kálmán Andrea
Varga Richárd 11. A	diploma	Kálmán Andrea
Szabó Lília 11. D	bronz	Bottlik Imréné

Pincértanuló kategória:

Fadgyas Adrienn és **Majoros Anna 12.A** eredménye ezüstérem felkészítõ Horváth Ferenc tanár úr. **Bernáth Ibolya 11. A** és **Szabó János 10. D** páros első versenyükön aranyéremmel zártak Felkészítõjük: Hajdu-Ráfis Tamás tanár úr.

Eladótanuló kategória:

Garai Sándor és Mészáros Enikő 13.A osztályos tanulók első versenyükön ezüstérmet értek el. **Kleiner Viktória és Makai Brigitta** 11. A osztályos tanulók szintén első versenyükön aranyérmet kaptak a zsűritől. Az eladótanulók felkészítője: Ari Katalin tanárnő.

Cukrástanuló kategória:

Varga Anna 11. A diploma, **Bakó Dorina** 11.B diploma, **Máté Annamária** 11. B diploma térhetett haza. Felkészítőjük: Bottlik Imréné Magdika tanárnő.

Kálmán Andrea tanárnő cukrász artisztika munkáját a zsűri ezüstéremmel jutalmazta.

Amatőr tortakészítő versenyen indult tanulóink közül:

Fodor Eszter (volt Illéssys diákunk) bronzérmet, Lakatos Szilvia és Tóth Henriett 10. B osztályos tanulók ezüstérmet, míg Bakó Dorina 11. B osztályos tanuló különdíjat kapott.

Gratulálunk a versenyzőknek és a felkészítést végző kollégáknak a szép eredményekhez.

Az Illéssy Gasztro Kupa lebonyolításához számos cégtől és magánszemélytől kaptunk kisebb-nagyobb segítséget.

Ezúton is **köszönjük támogatásukat.** Baromfiudvar 2002 Kft. – Debrecen; Baptista Szeretetszolgálat; Baráth Pékség; Demeter Jánosné – az Illéssy Alapítvány kuratóriumának elnöke, települési képviselő; Horváth kert vendéglő – Horváth Ferenc; Indián Rizs Kft.; Isover Saint-Gobain – Varga Attila; Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kereskedelmi és Iparkamara; Kisújszállás Város Önkormányzata; RepTár Szolnoki Repülőmúzeum; Sas János villanyszerelő; SPAR Magyarország Kft. kisújszállási üzlete.

Ezeken a támogatásokon kívül szükség volt még számos olyan kollégára, akik időt és energiát nem sajnálva, a rendezvény színvonalas lebonyolításához hozzájárultak.

Ezeken a támogatásokon kívül szükség volt még számos olyan kollégára, akik időt, energiát, sok esetben pénzt nem sajnálva, a rendezvény színvonalas lebonyolításához hozzájárultak.

Összegezve: egy jól megszervezett és kivitelezett program volt, amely **iskolánk és városunk jó hírét viszi az országban.** Ezen a napon is, de itt és akkor ténylegesen többek vagyunk, mint egy iskola. Jövőre veletek ugyanitt!

Tóth László szervező-tanár

