



VIII. Illéssy Gasztro Kupa

- országos ételművészeti verseny -

Iskolai forduló

Kedves Illéssys Diákok!

*„Meghívni valakit annyi, mint felelősséget vállalni a jóllétéről mindaddig,
míg a fedelünk alatt marad.”*

A *Jean Anthelme Brillat-Savarin* idézetből kiindulva ebben az évben már 8. alkalommal rendezzük meg az iskolánk által szervezett gasztronómiai versenyünket.

A 2018. évi versenyen **25 település 31 iskolája** és **3 gyakorlati képzőhely** indított tanulókat. A **176 fős versenyzői létszám** az eddigi legnagyobb versennyé tette rendezvényünket úgy, hogy csak tanulók indultak a megmérettetésen. A jelentkezők között volt szép számmal Illéssys diák is.

Ebben az évben iskolai fordulót rendezünk az Illéssys diákok számára. A felkészüléshez kérjétek szaktanáraitok segítségét, és találkozzunk 2019. december 7-én az ország legnagyobb gasztronómiai versenyének döntőjében.

Tóth László
szervező-tanár

Toldi Attila
igazgató

Iskolai feladatok VIII. Illéssy Gasztro Kupán

Szakácstanulóknak

1. feladat: ételkészítési ismeretekből totó megírása (60 perc)

2. feladat: Adott nyersanyagkosárból 120 perc alatt 2 adag ételt kell elkészíteni **a helyszínen** és a zsűrinek tálalni. A nyersanyagkosár tartalma a mellékelt lista alapján.

Ezen kívül a versenyzők hozhatnak magukkal a nyersanyagkosár tartalmán felül egyféle alapanyagot és kétféle fűszert vagy ízesítőanyagot.

Cukrásztanulóknak

1. feladat: cukrászati ismeretekből totó megírása (60 perc)

2. feladat: választható

a, 20 × 30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: **Szabadonválasztott**. Az alkotás elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A tragant lapot és a kakaóport az iskola biztosítja.

b, A versenyzőknek feladata 1 db 24 cm átmérőjű torta feldíszítése. A díszmunka témája ***szabadon választott***.

A torta alapja hungarocell. A burkoláshoz a verseny szervezője biztosít minden versenyző számára 0,6 kg fehér színű bevonó masszát. A díszmunkák elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc.

Eladótanulóknak

1. feladat: kereskedelmi ismeretekből totó megírása (60 perc)

2. feladat: a versenyzőknek 2 db különböző ajándéktárgyat kell becsomagolni a helyszínen. ***könyv A/4, boros üveg,***

A feladat végrehajtására rendelkezésre álló idő: 90 perc.

Pincértanulónak

1. feladat: pincér ismereti feladatlap megírása (60 perc)

2. feladat: 1 db kétszemélyes alkalmi díszasztal megterítése. A díszterítések témáját a versenyző határozza meg.

➤ A választott témához kapcsolódó menü és italsor szakszerű bemutatása menükártyán.

A versenyre jelentkezni az osztályfőnököknél lehet.

A felkészüléshez jó egészséget kívánunk!

Az iskolai forduló időpontja 2019. november 9.

A versenyen egyéniben és 2 fős csapatokban lehet indulni.

Kategóriánként az első 3 helyezett nevezési díj nélkül bekerül az országos döntőbe, a VIII. Illéssy Gasztro Kupa – országos ételművészeti versenyre–.

Tóth László

Szakácstanulók iskolai versenyének nyersanyagkosara 2 adag ételhez

A tanuló által elkészített ételnek az alábbi anyagokból kell készülnie, de nem szükséges mindegyik fajtát felhasználnia hozzá. Ezekon az anyagokon kívül a versenyző hozhat még egy alapanyagot és kétféle fűszert magával, amit a verseny kezdetekor a zsűrinek bemutat. Az étel tálalása az iskola által biztosított 32 cm átmérőjű, fehér színű svájci tányéron történik.

Megnevezés	Mennyiség
Csirkemell filézett	0,30 kg
Szárnyasmáj	0,20 kg
Gépsonka	0,20 kg
Étolaj	0,50 l
Gomba	0,30 kg
Tojás	5 db
Tv paprika	2 db
Rizs	0,20 kg
Füstölt sajt	0,20 kg
Liszt	0,30 kg
Burgonya	0,70 kg
Citrom	1 db
Vöröshagyma	0,20 kg
Só	ízlés szerint
Fűszerpaprika	ízlés szerint
Bors	ízlés szerint
Fűszernövények	ízlés szerint
Parajpüré	0,15 kg
Paradicsompüré	0,15 kg
Mazsola	0,05 kg
Bacon	0,15 kg
Csemegekukorica (konzerv)	0,15 kg
Gesztenyemassza	0,15 kg
Vaj	0,15 kg
Tejszín	0,2 l
Cukkini	1 db
Padlizsán	1 db
Sárgarépa	0,25 kg
Fehérrépa	0,20 kg