



XII. Illéssy Gasztro Kupa

- országos ételművészeti verseny -

Tisztelt Versenyzők, Kollégák és Diákok!

*„A kiválóság nem örökletes. A minőség nem veled született.
Csak akkor lehetsz a legjobb, ha a legjobbakkal veszed fel a versenyt.”*

Gundel Károly szavaiból kiindulva ebben az évben immár **12. alkalommal** várjuk szeretettel az iskolánk által szervezett gasztronómiai versenyünkre, Kisújszállásra.

A 2023. évi verseny a legnagyobb ilyen jellegű megmérettetés lett az országban. Ennek bizonyítéka, hogy **31 településről 43 iskola és 2 duális képzőhely** indított tanulókat, akik mellett **3 egyéni versenyző** is megmutatta tudását. **A 216 fő versenyzői létszámon** túl vendégünk volt az a 104 felkészítő tanár is, aki segítette a diákok munkáját. Ez igen szép eredmény, és bizonyítja számunkra, hogy a versenynek van létjogosultsága a hazai gasztronómiai megmérettetések terén.

Szeretettel vár minden kedves versenyzőt, felkészítőt és érdeklődőt **2024. december 7-én** az Illéssy Sándor Baptista Középiskola, hogy a versenykiírásban meghirdetett kategóriákban összemérjék tudásukat a vendéglátás és kereskedelem körében tanulók, dolgozók, továbbá azért is, hogy 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.

Tóth László
szervező-tanár

Toldi Attila
főigazgató

Versenykategóriák az Illéssy Gasztro Kupán

Az Illéssy Gasztro Kupa a kezdetektől fogva kétfajta versenyzési módot ölel át: megőriztük a hagyományos versenykategóriákat, és bevezettük az élők munkás versenyeket mind a négy szakmában. Minden évben próbálunk valamilyen módon megújulni, így van ez ebben évben is!

Élők munkás verseny tanulóknak!

Élők munkás verseny esetén a tanulók a verseny helyszínén végzik a munkát.

Szakácsstanulóknak

Melegkonyhás verseny tanulóknak. Adott nyersanyagkosárból 120 perc alatt 2 adag ételt kell elkészíteni a helyszínen, ebből egy adagot a zsűrinek tálalni, a második adag display formájában a bemutató asztalra kerül. A nyersanyagkosár tartalma a mellékelt lista alapján. Egyéb anyagok használata nem engedélyezett. [Az ételek technológiai leírását és a nyersanyagkosárból felhasználható anyagok listáját 2024. november 11-ig e-mailben kérjük megküldeni a \[toth.laszlo@illessy.edu.hu\]\(mailto:toth.laszlo@illessy.edu.hu\) címre.](#)

Az élők munkás verseny során a versenyző tanuló önállóan dolgozik a konyhán (1 fő/nevezés). A konyhába lépés feltétele érvényes egészségügyi könyv és megfelelő munkaruházat.

A szakácsstanulók élők munkás versenyére iskolánként vagy képzőhelyenként 3 fő nevezését tudjuk fogadni. 36 versenyző munkája 2024. december 7-én fog megvalósulni. Túljelentkezés esetén a szervezők fenntartják a jogot, hogy a 37. nevezési számtól a versenyzők 2024. december 6-án délután a szakmai zsűri előtt főzzenek. **A konyhára a versenyző az alábbi eszközöket viheti be: saját kései, tálaláshoz szükséges eszközök, ezen kívül csak a verseny helyszínén található eszközökkel, gépekkel, berendezésekkel dolgozhat. Kérjük a versenyzőket, hogy úgy állítsák össze az ételeiket, hogy azok hozzávalói a nyersanyagkosárból kerüljenek ki. Alapanyag cserére nincs lehetőség!**

Cukrásztanulóknak: kakaófestés

20 × 30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: Star Wars. Az alkotás elkészítésére rendelkezésre álló idő: 150 perc. A tragant lapot és a kakaóport a szervezők biztosítják. A festéshez szükséges eszközökről és a „kísérő” dekorációról a versenyzők gondoskodnak. A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat.

Cukrásztanulóknak: tortadíszítés

A versenyzőknek feladata 1 db 24 cm átmérőjű 6 cm magas torta feldíszítése. A díszmunka témája **55 éves az Illéssy-iskola.**

A torta alapja hungarocell. A burkoláshoz a verseny szervezője biztosít minden versenyző számára 0,6 kg fehér színű bevonó masszát. Szükség esetén a színezéséről a versenyző gondoskodik. A versenyző a biztosított hungarocell alapot kiválthatja az általa hozott kör alakú betöltött tortaallappal. Ennek átmérője nem lehet nagyobb 24 cm-nél, illetve nem lehet 6 cm-nél magasabb. A tortát a helyszínen kell beburkolni. Ezt a cserét a jelentkezésnél kérjük jelezni.

A torta minden díszítőelemét a helyszínen kell elkészíteni. Díszítésre használható anyagok: tragant, marcipán, grillázs, csokoládé, karamell stb. Díszítésre nem ehető anyagok felhasználása tilos. A díszítő elemek anyagáról és a megmunkálásukhoz szükséges eszközökről a versenyző gondoskodik. A díszmunkák elkészítésére rendelkezésre álló idő: **150 perc.** A kész munkák elhelyezéséhez a szervezők biztosítják az asztalokat. Dekorációról, kiemelésről a versenyzők gondoskodnak.

A jelentkezési lapon kérjük jelezni, hogy a versenyző, milyen anyaggal fog dolgozni, hogy a szükséges előkészületeket el tudjuk végezni (karamell lámpákhoz, melegítőkhöz áramforrás biztosítása stb.).

Kereskedelmi ágazat tanulói számára: díszcsomagolási és ajándékosár készítési verseny

A verseny két részből áll, maximum 2 tanulóból álló csapatok nevezhetnek.

Első feladat: a versenyzőknek 4 db különböző ajándéktárgyat kell becsomagolni a helyszínen. Az ajándékok ebben az évben: **0,5 literes Panyolai pálinkás üveg, Hanglemez (nagy), póló, +1 meglepetés tárgy, amit a zsűri fog a verseny kezdete előtt kiválasztani.** Az „ajándékokat” és a különböző csomagolóanyagokat a szervező iskola biztosítja. Díszítéshez dekorgyöngyöt lehet hozni. A feladat végrehajtására rendelkezésre álló idő: **150 perc.**

Második feladat: ajándékosár készítése megadott anyagokból. Minden csapat azonos számú és fajtájú kiegészítőt kap. A feladat megoldásához az anyagokat (kosár, belevalók, csomagolóanyagok) a szervező iskola biztosítja.

A feladat megoldására rendelkezésre álló idő: **90 perc.**

A szervező iskola biztosítja az elkészített munkák kiállításához szükséges asztalokat. A zsűri az értékelés során, a helyszínen elkészített alkotásokat értékeli (dekoráció nem szükséges az asztalokra). A versenyzők a csomagoláshoz szükséges eszközöket hozhatnak magukkal (olló, ragasztó). Az alkotások a szervező iskola tulajdonában maradnak.

Mixer (Bartender) verseny tanulóknak és felnőtteknek

Ettől az évtől szeretnék lehetőséget biztosítani a Mixer szakmának, szakmai iránt érdeklődő fiataloknak és felnőtteknek. A versenyzők egyedül nevezhetnek a kategóriában.

Versenyszervező feladatok:

1. Fantázia koktél shakerben készítve 2 adagban. A koktélhoz kötelezően felhasználandó alapanyag az IKUN pálinka családból az alábbiak közül egy (szilva, barack, birs). Az IKUN pálinkát a szervezők biztosítják. A koktélhoz felhasznált minden további alap-, és díszítő anyagokat, a poharat a versenyző hozza magával.
2. Alkoholmentes fantázia koktél 2 adagban. A koktélhoz az versenyszervező biztosítja az alapanyagot és a long drinkes poharat.

A koktélhoz az alábbi listából kell kiválasztani a hozzávalókat: Eldorado Passion fruit szirup (maracuja), Eldorado Prémium Eper Szirup, Eldorado Mangó szirup, Eldorado Zöldalma szirup, Eldorado sárgadinnye szirup, Eldorado Borsmenta szirup, Eldorado Kókusz szirup, Eldorado Grenadine szirup, Eldorado Blue Curacao szirup, Eldorado Levendula szirup.

Tonic, gyömbér üdítő, coca-kóla, szódavíz, citromlé, limelé, 100% narancslé, őszibaracklé 50%, ananászlé 100%, ice tea, mentalevél, koktélcseresznye (piros), 2 db citrom, 2 db lime, 2 db narancs, kristálycukor, barnacukor, 2 db ananász karika (konzerv)

Egyéb technikai információk:

- Az italok készítéséhez szükséges jeget a versenyszervező biztosítja.
- A versenyző hozza magával a koktél készítéséhez szükséges eszközöket, amit a verseny kezdete előtt a zsűrinek bemutat.
- A felkészülésre és előkészületekre 10 perc, az italok elkészítésére összesen 20 perc áll rendelkezésre.
- Az alkoholmentes fantázia koktél készítéshez felhasznált alapanyagok listáját a versenykiírás végén szereplő táblázat kitöltésével 2024. november 11-ig e-mailben kérjük megküldeni a toth.laszlo@illessy.edu.hu címre.

Hagyományos versenykategóriák

Ebben a kategóriában a versenyzők a munkájukat otthonról hozzák, és a verseny napján határidőig kiállítják.

Felnőtt:

- „A” kategória: szakács hidegkonyha
- „D₁” kategória: szakács artisztika
- „D₂” kategória: cukrász artisztika
- „P” kategória: pincér

Tanuló:

- „SzT”: szakácstanuló kategória
- „D₁T”: szakácstanuló artisztika
- „CT”: cukrásztanuló kategória
- „D₂T”: cukrásztanuló artisztika
- „PT”: pincértanuló kategória

Versenyfeladatok

„A” kategória: szakács hidegkonyha

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 6 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 1 db 5 fogásos menü hidegen bemutatva.

„D₁” kategória: szakács artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök stb.) készülhet.

„SzT”: szakácstanuló kategória

- 4 fajta fingerfood (2 hidegen és 2 melegen elkészített, de hidegen találva) fajtánként 4 darab, 1-1 darab display tányér a zsűri számára kóstolás céljából.
- 1 db 3 fogásos menü hidegen bemutatva.
- Szakácstanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.

„D₁T”: szakácstanuló artisztika

- Hidegkonyhai dekoratív artisztikai díszmunka, amely csak fogyasztásra alkalmas anyagokból (margarin, keményzsír, só, zöldségek, jég, gyümölcsök, magvak stb.) készülhet.
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészíteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók csak egyénileg nevezhetnek.

„CT”: cukrásztanuló kategória

- 1 db alkalmi dísz torta szabadon választott témában, a torta és a díszítése is csak ehető anyagokból készülhet.
- Kétféle kikészített sütemény. Fajtánként 6-6 db-ot kérünk kitálalni + display tányéron 1-1 darab kóstoló a zsűrinek.
- Hagyományőrző cukrászati termék. (Dobos torta, Esterházy torta/szelet, Rigójancsi, Indiáner fánk, Krémes, Franciakrémes) A felsoroltak közül egy fajtát kell elkészíteni, 6 db bemutató asztalra +1 darabot a zsűrinek kóstoló tányérra kell helyezni. A hagyományőrző terméket az élelmiszerkönyvben leírtaknak megfelelően kell elkészíteni, **tehát nem újragondolva:** <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/2b/a2000/1-3-17-1.pdf>
- Cukrásztanuló kategóriába a tanulók egyénileg és kétfős csapatban is nevezhetnek.

„D2” kategória: cukrász artisztika

- 1. kategória típus: **hagyományos művészi alkotások**, amelyek csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán stb.).
- 2. kategória típus: **újfajta technológiával** készített díszmunkák (**drótozott cukorvirág, airbrush-sal készült művek, valamint miniatűr alkotások**).
- A jelentkezési lapra kérjük feltüntetni, hogy melyik kategóriában fog versenyezni az alkotás!

„D2T”: cukrásztanuló artisztika

- Dekoratív művészi alkotás, csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek (karamell, grillázs, kakaó festészet, csokoládé munkák, nugát, tragant, marcipán munkák stb.).
- A zsűri fenntartja a jogot, hogy a tanulóval a munkájának egy részletét a helyszínen elkészíteti. Kérjük, hogy az ehhez szükséges eszközöket a versenyzők hozzák magukkal, az alapanyagokat a verseny szervezői biztosítják.
- Artisztika kategóriába a tanulók egyénileg nevezhetnek.

„PT”: pincér és pincértanuló kategória

- 1 db négy személyes alkalmi díszasztal megterítése. A díszterítések témáját a versenyző határozza meg.
- A választott témához kapcsolódó menü és italsor szakszerű bemutatása menükártyán.
 - A terítéshez szükséges kellékeket a versenyző hozza magával.
 - Kisegítő asztalt – amennyiben szükséges – a versenyszervező asztalonként 1 db-ot tud biztosítani. Igényelhető asztalméret: 80 × 80 cm vagy 80 × 120 cm vagy 80 × 40 cm.
- Pincértanuló kategóriában a versenyzők nevezése történhet egyénileg és kétfős csapatban is.
- A pincértanulók a zsűrizés megkezdése előtt **pincérismereti tesztet** töltenek ki, amelynek eredménye beleszámít a végleges értékelésbe. Csapatban történő nevezés esetén mindkét versenyző kitölti a tesztet, és eredményüket átlagolja a zsűri.
- 5 fogásos menükártya írása italajánlással számítógépen. A menükártya témája a verseny napján kerül kihúzásra. A kártya mérete A5-ös lap hajtva. A feladat megoldása során segédanyag használata nem megengedett. A feladatok végrehajtására rendelkezésre álló idő: 60 perc. A szervezők biztosítják a menükártyához szükséges papírt és technikai hátteret (számítógép, nyomtató).
- Felnőtt pincérversenyzők feladata megegyezik a pincértanulók feladataival. Csak egyéniben indulhatnak.
- **A pincértanulók versenyére iskolánként vagy képzőhelyenként összesen három nevezését (asztalt) tudunk fogadni, ez lehet csapat vagy egyéni nevezés.**

A versenyen való részvétel feltétele

Leadott jelentkezési lap és az alábbi versenykiírás feltételeinek elfogadása.

1. Cukrász- és szakácskategóriában a verseny munkák csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek.
2. A verseny munkák elhelyezésére a verseny megnyitójáig van lehetőség.
3. A versenyzők az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat nem pakolhatják el.
4. A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.
5. Szakács- és cukrászversenyzők számára rendelkezésre álló asztalfelület kb. $0,8 \times 1,2$ m.
6. Az asztalok terítővel és szoknyázva várják a versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak. A zsűrizés végéig semmilyen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig eltávolítsák. *A zsűrizés után* lehet a névtáblákat és reklámanyagokat az asztalokon elhelyezni, melyről minden versenyző maga gondoskodik.
7. A korrektség és a tiszta verseny érdekében kérünk minden szakoktató kollégát, hogy bemutatott termékek a tanulók keze munkáját dicsérjék. Amelyik munkánál a zsűrinek bármilyen kétsége van arról, hogy a kiállított munkát részben vagy egészben nem a tanuló készítette, úgy abban az esetben felkéri a tanulót, hogy a díszmunkájának egy részletét a helyszínen a zsűri előtt készítse el.
8. A zsűri fenntartja magának a jogot, hogy a versenyzőhöz kérdést intézzen a munkájával kapcsolatban.
9. A versenykiírás be nem tartása minden esetben pontlevonással jár.
10. A szervezők a rendezvényen készült képi és videó anyagok használati jogát fenntartják.
11. A zsűri döntése ellen fellebbezni nem lehet.
12. Az új szakma elnevezéseknek megfelelően az adott versenykategóriákra egyaránt nevezhetnek a szakképző iskolai és technikus szinten tanuló diákok is: például *pincértanuló kategória: pincér-vendégtéri szakember, vendégtéri szaktechnikus*.

Egyéb tudnivalók

1. **A versenyen csak egészséges tanulók és felnőttek vehetnek részt. A verseny napján a hatályos esetleges járványügyi szabályok betartásával és betartatásával kell számolni!**
2. A verseny munkák értékelését hazai és nemzetközi versenyeken elismert szakemberek végzik. Az értékelés a pontozás alapján (arany-, ezüst-, bronzérem, diploma), valamint különdíjak odaítélésével történik.
3. A zsűrizés végeztével lehetőséget teremtünk a zsűritagokkal történő beszélgetésre.
4. Mind a négy szakma versenyzőinek átöltözési lehetőséget tudunk biztosítani.
5. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
6. Ebéd és szállás igényelhető. Kérjük, ezen igényüket jelezzék a nevezési lapon.

A jelentkezés módja

A verseny időpontja: 2024. december 7. (szombat)

Nevezési határidő: 2024. november 11. (hétfő)

Nevezési díjak: 6.000.- Ft/Versenyző/Kategória

A nevezési díjak összegéről, az ebéd- és szállásmegrendelésről az iskola számlát állít ki a versenyre nevező intézménynek, egyéni versenyzőnek. Kérjük a számlázási címet kitölteni.

A nevezési lapokat elektronikus úton az alábbi címre kérjük küldeni:

toth.laszlo@illessy.edu.hu vagy postai úton:

Illéssy Sándor Baptista Középiskola * 5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A

Minden beérkezett jelentkezésről legkésőbb 2024. november 24-ig e-mailben visszaigazolást küldünk.

Ebéd igényelhető: 3.500 Ft/fő (az ebédjegyek átvehetők a helyszínen).

A versennyel és a jelentkezéssel kapcsolatos további kérdésekben tájékoztatást ad:

Tóth László: tel.: +36-70/315-7327

e-mail: toth.laszlo@illessy.edu.hu

Toldi Attila: tel: 06-59/321-329

Számlázással kapcsolatos kérdésekben további tájékoztatást ad az iskola gazdasági irodája:

Vargáné Csonka Eszter: tel.: 06-20/378-3586

A versenyhez sok sikert, a felkészüléshez jó egészséget kívánunk!

Kisújszállás, 2024. szeptember 5.

A verseny szervezői

Jelentkezési lap

A jelentkezési lap fénymásolható. Kérjük, hogy nyomtatott betűvel vagy géppel töltsse ki!

XII. Illéssy Gasztro Kupa – 2024. december 7.

**Egyéni jelentkezésre vonatkozó
adatok**

**Csapatban történő jelentkezés estén
a csapattársra vonatkozó adatok**

Versenyző(k) neve: _____
Születési év: _____
Telefonszám: _____
E-mail-cím: _____
Szakma / évfolyam: _____
Felkészítő tanár(ok): _____

Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)

Élőműködés verseny (a tanulók a helyszínen végzik a munkát)

Szakácstanuló kategória

Cukrásztanuló kategória: kakaófestés

Eladótanuló kategória

Cukrásztanuló kategória: tortadíszítés

Mixer (Bartender) tanuló

Hagyományos verseny kategóriák (a versenyzők a hozott munkákat állítják ki)

„A” szakács hidegkonyha

„D₁” kategória szakács artisztika

„D₂” kategória cukrász artisztika

„SzT” : szakácstanuló kategória

„D₁T” : szakácstanuló artisztika

„CT” : cukrásztanuló kategória

„D₂T” : cukrásztanuló artisztika

„PT” : pincértanuló kategória

„P” : pincér kategória felnőtt

„M” Mixer (Bartender) felnőtt kategória

+1 db kisegítő asztal **pincéreknek terítéshez**: 80×120 cm, 80×80 cm, 80×40 cm (**aláhúzendő**)

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe:

.....

.....

A számlázás címe:

.....

.....

Kapcsolattartó neve:.....*

Elérhetősége: telefon

e-mail cím.....

*(kérjük a kapcsolattartó adatait kitölteni)

aláírás

Szálláshely-megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett XII. Illéssy Gasztro Kupára szállást igényelek az iskola melletti középiskolai kollégiumban.

2024. év..... hó nap éjszakára fő részére,

az alábbi megoszlásban: férfi (tanár): fő, nő (tanár):fő,

fiú (diák): fő, lány (diák):fő.

A szállás díja: 5.000 Ft fő/éj (az összeg az áfát tartalmazza)

A szálláshelyek elfoglalása az érkezés napján 18⁰⁰ óráig!

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe:

.....

A számlázás címe:

.....

....., 2024. év hó nap

.....
a megrendelő aláírása

Étkezés megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett XII. Illéssy Gasztró Kupára 2024. december 7-én étkezést igényelek a táblázatba beírt személy részére.

	Az étkezés ára Ft-ban (az áfát tartalmazza)	2024. december 6.	2024. december 7.
reggeli	1200	---	
ebéd (3 fogás)	3500	---	
vacsora (2 fogás)	2800		
úti csomag	2000	---	

ebéd december 7-én 11-14 óra között

vacsora december 6-án és 7-én 18-20 óra között

reggeli december 7-én 6³⁰ - 8³⁰ között

Kérjük a számlázási címet minden esetben kitölteni, valamint aláhúzással megjelölni a kívánt fizetési módot is!

Fizetési mód: - átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe:

.....

A számlázás címe:

.....

....., 2024. év hó nap

.....
a megrendelő aláírása

Program
XII. Illéssy Gasztro Kupa
2024. december 7.

- 4⁰⁰** Kapunyitás, vendégek fogadása, a versenymunkák elhelyezésének kezdete
- 6⁰⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8³⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8⁴⁵** Ünnepeles megnyitó, a zsűri bemutatása
- 9⁰⁰** Zsűrizés kezdete
Eladótanulók első feladatának végrehajtása
Pincértanulók versenyének kezdete
Cukrásztanulók írásbeli feladata
Szakmai előadások
- 10³⁰** Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére
Bemutatók:
- Zöldségszobrász-bemutató
- Kávékóstoló
- Borkóstoló
- Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból
- Viva Portugal! Erasmus+ 2023. beszámoló, ételbemutató és kóstoló
- Chili és bonbon bemutató és vásár
- 11⁰⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
- 11⁰⁰-14⁰⁰** Ebéd
- 13³⁰** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (4. csoport)
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
- 15⁰⁰** A zsűri konzultációja a versenyzőkkel
- 16⁰⁰** Meglepetés program
- 17⁰⁰** Ünnepeles eredményhirdetés

A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!

Illéssy Gasztro Kupa

2024. december 7.

Szakácstanulók élők munkás versenyének nyersanyagkosara 2 adag ételhez

A tanuló által elkészített ételnek az alábbi anyagokból kell készülnie, de nem szükséges mindegyik fajtát felhasználnia hozzá. Az ételek összeállításánál törekedjünk a gazdaságosságra is. Az étel tálalása az iskola által biztosított 32 cm átmérőjű, fehér színű svájci tányéron történik.

Az ételek készítéséhez használt alapanyagokat kérem ebben a táblázatban visszaküldeni **2024. november 11-ig e-mailben a toth.laszlo@illessy.edu.hu címre.**

Megnevezés	Mennyiség	Mennyiségi egység	Kérem jelölje X-el, hogy mely anyagokra lesz szüksége
Húsok, belsek, halak, füstölt áruk			
Bacon szeletelt	0,1	kg	
Csirkemell filé	0,3	kg	
Fogas filé	0,3	kg	
Füstölt szalonna	0,15	kg	
Gépsonka szeletelt	0,1	kg	
Harcsafilé (afrikai)	0,3	kg	
Húsleves alaplé	0,5	l	
Sertés darált hús (30% zsírtartalom)	0,3	kg	
Sertésháló	2	db	
Sertésszűz	0,3	kg	
Szárnyasmáj	0,3	kg	
Zsír	0,15	kg	
Tej és tejtermékek			
Camembert sajt	0,2	kg	
Natúr joghurt	0,2	l	
Juhtúró	0,1	kg	
Mascarpone krémsajt	0,125	kg	
Mozzarella	0,1	kg	
Mozzarella golyó	0,1	kg	
Tehén túró (zsíros)	0,25	kg	
Tej 2,8%	0,5	l	
Tejföl 20%	0,2	l	
Tejszín (30%-os)	0,2	l	
Tejszín főző	0,2	l	
Trappista sajt	0,2	kg	
Vaj	0,2	kg	

Megnevezés	Mennyiség	Mennyiségi egység	Kérem jelölje X-el, hogy mely anyagokra lesz szüksége
Gyümölcsök, zöldségek			
Alma (savanykás ízű)	2	db	
Avokadó	1	db	
Bazsalikom csokor	1	csokor	
Brokkoli mirelit	0,25	kg	
Burgonya	0,7	kg	
Citrom	2	db	
Cukkini	1	db	
Csicseriborsó (konzerv)	0,25	kg	
Csiperkegomba	0,2	kg	
Dió	0,2	kg	
Fejes saláta	0,5	fej	
Fokhagyma	1	fej	
Jégsaláta (fej)	0,5	fej	
Kaliforniai paprika (piros)	1	db	
Kaliforniai paprika (sárga)	1	db	
Kaliforniai paprika (zöld)	1	db	
Kapor csomó	1	csokor	
Karalábé (nyári)	1	db	
Kígyó uborka	1	db	
Koktél paradicsom	10	db	
Kukoricadara	0,2	kg	
Lilahagyma	3	fej	
Metélőhagyma csokor	1	csokor	
Morzsolt kukorica (mirelit)	0,2	kg	
Narancs	2	db	
Padlizsán	1	db	
Parajpüré (mirelit)	0,15	kg	
Petrezselyemgyökér	0,2	kg	
Petrezselyemzöld csomó	1	csokor	
Póréhagyma szál	1	db	
Sárgarépa	0,2	kg	
Shimeji gomba	0,2	kg	
Tv paprika	2	db	
Vöröshagyma	3	fej	
Zellergumó	0,2	kg	
Zöldborsó (mirelit)	0,2	kg	

Megnevezés	Mennyiség	Mennyiségi egység	Kérem jelölje X-el, hogy mely anyagokra lesz szüksége
Szárazárúk Fűszerek, ízesítők			
Aszalt barack	0,2	kg	
Aszalt szilva	0,2	kg	
Babérlevél	ízlés szerint		
Balzsamecet	ízlés szerint		
Búzadara	0,1	kg	
Kristálycukor	0,2	kg	
Ecet	ízlés szerint		
Egészbors	ízlés szerint		
Fehérbor	ízlés szerint		
Fűszerpaprika	ízlés szerint		
Gesztenye massa (natúr)	0,2	kg	
Gyömbér (gumó)	0,1	kg	
Leveles tészta (mirelit)	0,5	kg	
Liszt	0,3	kg	
Mazsola	0,125	kg	
Méz	0,2	kg	
Mirelit réteslap	1	csomag	
Mustár	ízlés szerint		
Napraforgó étolaj	0,3	l	
Olajbogyó zöld	0,1	kg	
Olíva olaj	0,1	l	
Őrölt bors	ízlés szerint		
Őrölt szerecsendió	ízlés szerint		
Őszibarack konzerv	0,2	kg	
Porcukor	0,15	kg	
Rizs	0,15	kg	
Rizs Indián	0,15	kg	
Só	ízlés szerint		
Sűrített paradicsom	0,1	kg	
Szezámag, fehér	0,05	kg	
Színes bors	ízlés szerint		
Tojás (db)	8	db	
Vörösbor	0,2	l	
Fehérbor	0,2	l	
Rozébor	0,2	l	
Világos sör	0,3	l	
Barnasör	0,3	l	
Zsemlemorzsa	0,2	kg	
Pankó morzsa	0,2	kg	

Illéssy Gasztro Kupa

2024. december 7.

Mixer (Bartender) verseny tanulóknak és felnőtteknek

Alkoholmentes fantázia koktél hozzávalóinak nyersanyag kosara.

A koktél készítéséhez használt alapanyagokat kérem ebben a táblázatban visszaküldeni 2024. november 11-ig e-mailben a toth.laszlo@illessy.edu.hu címre.

A koktélhoz az alábbi listából kell kiválasztani a hozzávalókat

Megnevezés	Kérem jelölje X-el, hogy mely anyagokra lesz szüksége
Eldorado Passion fruit szirup (maracuja)	
Eldorado Mangó szirup	
Eldorado sárgadinnye szirup	
Eldorado Kókusz szirup	
Eldorado Blue Curacao szirup	
Eldorado Prémium Eper Szirup	
Eldorado Zöldalma szirup	
Eldorado Borsmenta szirup	
Eldorado Grenadine szirup	
Eldorado Levendula szirup	
Ananász karika 2 db (konzerv)	
Barnacukor	
Citromlé	
Gyömbér üdítő	
Koktélcseresznye (piros)	
Lime 2 db	
Mentalevél	
Narancs 2 db	
Őszibaracklé 50%	
Tonic	
Ananászlé 100%	
Citrom 2 db	
Coca-kóla	
Ice tea	
Kristálycukor	
Körtelé 50%	
Limelé	
Mentalevél	
Narancslé 100%	
Szódavíz	