



# XIII. 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 **13. alkalommal** várjuk szeretettel az iskolánk által szervezett gasztronómiai versenyünkre, Kisújszállásra.

A **2024. évi verseny** a legnagyobb ilyen jellegű megmérettetés lett az országban. Ennek bizonyítéka, hogy **43 településről 53 iskola, továbbá 3 gyakorlati képzőhely indított tanulókat, akik mellett 6 egyéni versenyző is megmutatta tudását. A 313 fő az ország legnagyobb gasztronómiai seregszemlévé tette rendezvényünket 2024-ben is. A tanulók munkáját 142 fő felkészítő kolléga segítette.** 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 **2025. november 29-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 felhasználandó anyagok listáját 2025. november 7-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 2 fő nevezését tudjuk fogadni.** 40 versenyző munkája 2025. november 29-én fog megvalósulni. Túljelentkezés esetén a szervezők fenntartják a jogot, hogy a 41. nevezési számtól a versenyzők 2025. november 28-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 és hozott alapanyag beépítésére nincs lehetőség!

### Cukrásztanulóknak: kakaófestés

20 × 30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: **Deep Purple**. 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 **120 éve született Rejtő Jenő**.

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. *A 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 ajándékkosár 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: *cipősdoboz, labda, A/4-es méretű könyv, + 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: ajándékkosár 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**

Hagyományteremtő jelleggel 2024-ben bevezettük a Mixer kategóriát, a szakmai iránt érdeklődő fiataloknak és felnőtteknek. A versenyzők egyedül nevezhetnek a kategóriában.

Versenyszabályok:

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.

Egyéb technikai információk:

- Az italok készítéséhez szükséges jeget a versenyszervező biztosítja.
- A versenyző hozza magával a koktél készítéséhez szükséges eszközöket, amit a versenyzés kezdete előtt a zsűrinek bemutat.
- A felkészülésre és előkészületekre 10 perc, az italok elkészítésére összesen 20 perc áll rendelkezésre.

## Hagyományos versenykategóriák

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

### Felnőtt:

- „A” kategória: szakács hidegkonyha
- „D<sub>1</sub>” kategória: szakács artisztika
- „D<sub>2</sub>” kategória: cukrász artisztika
- „P” kategória: pincér

### Tanuló:

- „SzT”: szakácstanuló kategória
- „D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artisztika
- „CT”: cukrásztanuló kategória
- „D<sub>2</sub>T”: 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.

### „D<sub>1</sub>” 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.

### „D<sub>1</sub>T”: 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 elkészítteti. 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.
- Egyféle uzsonnasütemény és egyféle kikészített sütemény. Fajtánként 6-6 db-ot kérünk kitálalni + display tányéron 1-1 darab kóstoló a zsűrinek.
- Hazai méz felhasználásával készített töltött sütemény, amelyből 6 db-ot bemutató asztalra +1 darabot a zsűrinek kóstoló tányérra kell helyezni.
- Cukrásztanuló kategóriába a tanulók egyénileg és kétfős csapatban is nevezhetnek.

### „D<sub>2</sub>” 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!

### „D<sub>2</sub>T”: 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 elkészítteti. 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 asztalméretek: 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 két 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 versenymunkák csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek.
2. A versenymunkák 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 intézzon 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 technikai 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 versenymunkák 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 átvándorlási lehetőséget tudunk biztosítani.
5. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
6. Ebéd igényelhető legkésőbb 2025. november 21 (péntek) 14:30-ig
7. Szállás kollégiumban korlátozottan áll rendelkezésre.
8. Kérjük, ebéd és/vagy szállás igényüket jelezzék a nevezési lapon.

## A jelentkezés módja

A verseny időpontja: 2025. november 29. (szombat)

Nevezési határidő: 2025. november 7. (péntek)

Nevezési díjak: 10.000,- Ft/versenyző/kategória (csapatban történő nevezés = 20.000,- Ft)

**A nevezési díjak összegéről, az ebéd- és szállasmegrendelésről 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 2025. november 18-ig e-mailben visszaigazolást küldünk.

Ebéd igényelhető: 4.000 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, 2025. június 30.

**A verseny szervezői**

## Jelentkezési lap

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

### XIII. Illéssy Gasztro Kupa – 2025. november 29.

Versenyző neve: \_\_\_\_\_

Csapattárs neve: \_\_\_\_\_

Szakma / évfolyam: \_\_\_\_\_

Felkészítő tanár(ok): \_\_\_\_\_

Felkészítő tanár  
e-mail-cím: \_\_\_\_\_

Felkészítő tanár  
telefonszám: \_\_\_\_\_

**Melyik kategóriában / kategóriákban kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)**

**Élőmunkás 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

„D<sub>1</sub>” kategória szakács artisztika

„D<sub>2</sub>” kategória cukrász artisztika

„SzT”: szakácstanuló kategória

„D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artisztika

„CT”: cukrásztanuló kategória

„D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artisztika

„PT”: pincértanuló kategória

„P”: pincér kategória felnőtt

„M” Mixer (Bartender) felnőtt kategória

Szükség esetén 1 db kisegítő asztal igényelhető a **pincéreknek terítéshez**: 80×120 cm, vagy 80×80 cm, vagy 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 XIII. Illéssy Gasztro Kupára szállást igénylek az iskola melletti középiskolai kollégiumban.

2025. év..... hó ..... nap ..... éjszakára ..... fő részére,

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

fiú (diák): ..... fő, lány (diák): .....fő.

A szállás díja: 6.000 Ft fő/éj (az összeg az áfát tartalmazza)

### A szálláshelyek elfoglalása az érkezés napján 18<sup>00</sup> 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: .....

.....

....., 2025. év ..... hó ... . nap

.....  
a megrendelő aláírása

## Étkezés megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett XIII. Illéssy Gasztro Kupára 2025. november 29-én étkezést igénylek a táblázatba beírt személy részére.

|                   | Az étkezés ára Ft-ban<br>(az áfát tartalmazza) | 2025. november 28. | 2025. november 29. |
|-------------------|------------------------------------------------|--------------------|--------------------|
| reggeli           | 1200                                           | ---                |                    |
| ebéd (3 fogás)    | 4000                                           | ---                |                    |
| vacsora (2 fogás) | 3200                                           |                    |                    |
| úti csomag        | 2500                                           | ---                |                    |

ebéd november 29-én 11-14 óra között

vacsora november 28-án és 29-én 18-20 óra között

reggeli november 29-én 6<sup>30</sup> - 8<sup>30</sup> 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: .....

.....

....., 2025. év ..... hó ... . nap

.....  
a megrendelő aláírása

**Program**  
**XIII. Illéssy Gasztro Kupa**  
**2025. november 29.**

- 4<sup>00</sup>** Kapunyitás, vendégek fogadása, a versenymunkák elhelyezésének kezdete
- 6<sup>00</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8<sup>30</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)  
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (1. csoport)
- 8<sup>45</sup>** Ünnepélyes megnyitó, a zsűri bemutatása
- 9<sup>00</sup>** Zsűrizés kezdete  
Eladótanulók első feladatának végrehajtása  
Pincértanulók versenyének kezdete  
Cukrásztanulók írásbeli feladata  
Szakmai előadások
- 10<sup>30</sup>** Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére  
Bemutatók:  
- Zöldségszobrász-bemutató  
- Kávékóstoló  
- Borkóstoló  
- Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból  
- Köszönjük, Görögország! – Erasmus+ 2025. beszámoló, ételbemutató és kóstoló  
- Chili és bonbon bemutató és vásár
- 11<sup>00</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)  
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (2. csoport)
- 11<sup>00</sup>-14<sup>00</sup>** Ebéd
- 13<sup>30</sup>** Szakácstanulók élők munkás versenyének kezdete (4. csoport)  
Cukrásztanulók élők munkás versenyének kezdete (3. csoport)
- 15<sup>00</sup>** A zsűri konzultációja a versenyzőkkel
- 16<sup>00</sup>** Meglepetés program
- 17<sup>00</sup>** Ünnepélyes eredményhirdetés

***A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!***

# Illéssy Gasztro Kupa

2025. november 29.

## 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.

**A megrendelt alapanyagokat az ételkészítéshez fel kell használni!**

Az ételek készítéséhez használt alapanyagokat kérem ebben a táblázatban visszaküldeni 2025. november 7-ig e-mailben a toth.laszlo@illessy.edu.hu címre.

| Megnevezés                                    | Maximum felhasználható mennyiség | Mennyiségi egység | Kérem írja le, hogy melyik anyagból pontosan mennyi mennyiségre lesz szüksége |
|-----------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Húsok, belsőségek, halak, füstölt áruk</b> |                                  |                   |                                                                               |
| 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                |                                                                               |
| <b>Tej és tejtermékek</b>                     |                                  |                   |                                                                               |
| 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                   | Maximum felhasználható mennyiség | Mennyiségi egység | Kérem írja le, hogy melyik anyagból pontosan mennyi mennyiségre lesz szüksége |
|------------------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Gyümölcsök, zöldségek</b> |                                  |                   |                                                                               |
| 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                            | Maximum felhasználható mennyiség | Mennyiségi egység | Kérem írja le, hogy melyik anyagból pontosan mennyi mennyiségre lesz szüksége |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Szárazárúk, fűszerek, ízesítők</b> |                                  |                   |                                                                               |
| Aszalt barack                         | 0,2                              | kg                |                                                                               |
| Aszalt szilva                         | 0,2                              | kg                |                                                                               |
| Babérlevél                            | ízlés szerint                    |                   |                                                                               |
| Balzsamcet                            | 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                |                                                                               |
| Szezámmag, 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                |                                                                               |