



# XIV. 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 **14. alkalommal** várjuk szeretettel az iskolánk által szervezett gasztronómiai versenyünkre, Kisújszállásra.

A **2025. évi verseny** a legnagyobb ilyen jellegű megmérettetés lett az országban. Ennek bizonyítéka, hogy **41 településről 52 iskola, továbbá 5 gyakorlati képzőhely indított tanulókat, akik mellett 9 egyéni versenyző is megmutatta tudását. A 324 fő az ország legnagyobb gasztronómiai seregszemlévé tette rendezvényünket 2025-ben is. A tanulók munkáját 147 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 **2026. december 5-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 2026. november 4-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.** Az előző évek tapasztalatai azt mutatják, hogy ebben a kategóriában a versenyzők 2 napon is fognak szerepelni. 40 versenyző munkája tud 2026. december 5-én megvalósulni. Túljelentkezés esetén a szervezők fenntartják a jogot, hogy a 41. nevezéstől a versenyzők 2026. december 4-én délután a szakmai zsűri előtt főzzenek. (A beosztás a visszagazolással lesz elküldve.) **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. [Az ételkészítéshez kötelezően felhasználandó alapanyag: sütőtök.](#) Alapanyagcserére és hozott alapanyag beépítésére nincs lehetőség!**

### Cukrásztanulóknak: kakaófestés

20 × 30 cm tragant lapra kakaófestés. Az alkotás témája: ***Ötvös Csöpi és barátai.*** 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 ***Ötvös Csöpi és barátai.***

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 tortaalappal. Ennek átmérője nem lehet nagyobb 24 cm-nél, illetve nem lehet 12 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*: trágant, 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: **Tokaji Aszús üveg 0,5 l-es, 3 dl-es teásbögre, 8 szögletű doboz, + 1 meglepetés tárgy, amit a zsűri fog a verseny kezdete előtt kiválasztani**. Az „ajándékokat” és a különböző csomagoló-anyagokat 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.

*Versenyszabályzatok*:

1. Fantázia koktél készítése shakerben vagy keverőpohárban 2 adagban. A koktélhoz kötelezően felhasználandó alap-anyag az IKUN pálinka családból az alábbiak közül egy (szilva, barack, birs) legalább 40 ml mennyiségben. Az italkészítéshez csak 1 fajta pálinka használható fel. 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 10 perc áll rendelkezésre. Időtúllépés esetén pontlevonás jár.
- A versenyzők zenét hozhatnak magukkal pendrive-on, amivel showszerűbbé válhat az italkészítés folyamata.

## 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 artsztika
- „D<sub>2</sub>” kategória: cukrász artsztika
- „P” kategória: pincér
- „M” kategória: mixer

### Tanuló:

- „SzT”: szakácstanuló kategória
- „D<sub>1</sub>T”: szakácstanuló artsztika
- „CT”: cukrásztanuló kategória
- „D<sub>2</sub>T”: cukrásztanuló artsztika
- „PT”: pincértanuló kategória
- „MT”: mixertanuló 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 artsztika

- Hidegkonyhai dekoratív artsztikai 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 artsztika

- Hidegkonyhai dekoratív artsztikai 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.
- Artsztika 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 kitalálni + display tányéron 1-1 darab kóstoló a zsűrinek.
- Rizs felhasználásával készített töltött sütemény, amelyből 6 db-ot bemutató asztalra + 1 darabot a zsűrinek kóstoló tányérra kell helyezni. Bármelyik fajta rizs felhasználása elfogadott (fehér, barna, indián stb.).
- 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 csak 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 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 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 átöltözési lehetőséget tudunk biztosítani.
5. A verseny kezdetétől a végéig büfé üzemel.
6. Ebéd igényelhető legkésőbb 2026. november 30. (hétfő) 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: 2026. december 5. (szombat)

Nevezési határidő: 2026. november 4. (szerda)

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

**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 2026. 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](mailto: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, 2026. május 31.

**A verseny szervezői**

## Jelentkezési lap

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

### XIV. Illéssy Gasztró Kupa – 2026. december 5.

Versenyző neve: .....

Csapatárs neve: (ahol csapatban is lehet indulni) .....

Felkészítő tanár(ok): .....

Felkészítő tanár e-mail cím: .....

Felkészítő tanár telefonszám: .....

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

**Élőműködés verseny** (a tanulók a helyszínen végzik a munkát)

**Szakácstanuló kategória** (a versenyhelyszínén való főzés)

Jelentkezési számtól függően tudom vállalni a 2026. december 4-én pénteken történő főzést.

IGEN

NEM (kérjük aláhúzással jelölje)

Cukrásztanuló kategória: kakaófestés

Cukrásztanuló kategória: tortadíszítés

Eladótanuló kategória

Mixer (Bartender) tanuló

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

„A” szakács hidegkonyha

„CT”: cukrásztanuló kategória

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

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

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

„PT”: pincértanuló kategória

„SzT”: szakácstanuló kategória

„P”: pincér kategória felnőtt

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

„M” Mixer (Bartender) felnőtt kategória

**A pincérek terítéséhez igényelt asztalok:**

80 × 120 cm: ..... db    80 × 80 cm: ..... db    80 × 40 cm: ..... db

kör 150 cm átmérő: ..... db    szék: ..... db (kérlem írja be az igényelt darabszámot)

**Fizetési mód:** - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe: .....

.....

.....

A számlázás címe: .....

.....

.....

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

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 XIV. Illéssy Gasztró Kupára szállást igényelek az iskola melletti középiskolai kollégiumban.

2026. 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: .....

.....

....., 2026. év ..... hó .... nap

.....  
a megrendelő aláírása

## Étkezés megrendelő

Az Illéssy Sándor Baptista Középiskola (5310 Kisújszállás, Arany János utca 1/A) által szervezett XIV. Illéssy Gasztró Kupára 2026. december 5-én étkezést igénylek a táblázatba beírt létszám alapján.

	Az étkezés ára Ft-ban (az áfát tartalmazza)	2026. december 4.	2026. december 5.
reggeli	1200	---	
ebéd (3 fogás)	4000	---	
vacsora (2 fogás)	3200		
úti csomag	2500	---	

ebéd december 5-én 11-14 óra között

vacsora december 4-én és 5-én 18-20 óra között

reggeli december 5-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:** - készpénz (a verseny napján)

- átutalás (versenyt követően)

Jelentkező iskola vagy egyéni versenyző neve és címe: .....

.....

A számlázás címe: .....

.....

....., 2026. év ..... hó ... . nap

.....  
a megrendelő aláírása

**Program**  
**XIV. Illéssy Gasztró Kupa**  
**2026. december 5.**

- 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>** Ünnepeles 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  
- Beszámoló a 2026. évi luxembourgi Kulináris Világbajnokságról  
- Kiállítás és vásár kisújszállási kézművesek alkotásaiból  
- 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
- 17<sup>00</sup>** Ünnepeles eredményhirdetés

*A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!*

# Illéssy Gasztro Kupa

2026. december 5.

## 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.

Kedves Kolléga! **Kérem írja le, hogy melyik anyagból pontosan mennyi mennyiségre lesz szüksége.** (Nem elegendő csak „x”-et tenni, a megfelelő helyre). A megrendelt alapanyagokat az ételkészítéshez fel kell használni!

Az ételek készítéséhez használt alapanyagokat kérem ebben a táblázatban visszaküldeni 2026. november 4-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, belsegek, halak, füstölt áruk</b>			
Bacon szeletelt	0,10	kg	
Csirkemell filé	0,25	kg	
Füstölt szalonna	0,10	kg	
Gépsonka szeletelt	0,10	kg	
Harcsafilé (afrikai)	0,25	kg	
Húsleves alaplé	szükség szerint		
Sertés darált hús (30% zsírtartalom)	0,30	kg	
Sertésszűz	0,25	kg	
Szárnyasmáj	0,25	kg	
Zsír	0,10	kg	
<b>Tej és tejtermékek</b>			
Natúr joghurt	0,20	l	
Mozzarella	0,10	kg	
Tehén túró (zsíros)	0,15	kg	
Tej 2,8%	0,30	l	
Tejföl 20%	0,20	l	
Tejszín (30%-os)	0,20	l	
Tejszín (főző)	0,20	l	
Trappista sajt	0,15	kg	
Vaj	0,10	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)	1	db	
Avokadó	1	db	
Bazsalikom csokor	1	csokor	
Burgonya	0,40	kg	
Cékla	0,20	kg	
Citrom	1	db	
Cukkini	1/2	db	
Csiperkegomba	0,15	kg	
Dió	0,1	kg	
Fokhagyma	1/2	fej	
Jégsaláta (fej)	1/4	fej	
Kápia paprika	1/2	db	
Kapor csomó	1	csokor	
Karalábé (nyári)	1/2	db	
Kakukkfű	1	csokor	
Kelbimbó	6	db	
Kígyó uborka	1/2	db	
Koktél paradicsom	6	db	
Kukoricadara	0,2	kg	
Lilahagyma	2	fej	
Metélőhagyma csokor	1	csokor	
Narancs	1	db	
Padlizsán	1/2	db	
Parajpüré (mirelit)	0,10	kg	
Petrezselyemgyökér	0,20	kg	
Petrezselyemzöld csomó	1	csokor	
Sárgarépa	0,20	kg	
Sütőtök (kanadai/orange)	0,25	kg	
Tökmag	0,05	kg	
Tv paprika	1	db	
Vöröshagyma	2	fej	
Zellergumó	0,20	kg	
Zöldborsó (mirelit)	0,20	kg	

Megnevezés	Maximum felhasználható mennyiség	Mennyiségi egység	Kérem írja le, hogy melyik anyagból pontosan mennyi mennyiségre lesz szüksége
<b>Szárazárúk, fűszerek, ízesítők</b>			
Aszalt szilva	0,10	kg	
Babérlevél	ízlés szerint		
Balzsamecet	ízlés szerint		
Búzadara	0,10	kg	
Kristálycukor	ízlés szerint		
Ecet	ízlés szerint		
Egészbors	ízlés szerint		
Fehérbor	ízlés szerint		
Fűszerpaprika	ízlés szerint		
Leveles tészta (mirelit)	0,25	kg	
Keményítő	0,05	kg	
Liszt	0,20	kg	
Mazsola	0,05	kg	
Méz	0,15	kg	
Mirelit réteslap	1/2	csomag	
Mustár	ízlés szerint		
Napraforgó étolaj	0,25	l	
Olajbogyó zöld	0,05	kg	
Olíva olaj	0,05	l	
Őrölt bors	ízlés szerint		
Őrölt szerecsendió	ízlés szerint		
Őszibarack konzerv	0,20	kg	
Porcukor	ízlés szerint		
Rizs	0,15	kg	
Rizs Indián	0,10	kg	
Só	ízlés szerint		
Sűrített paradicsom	0,10	kg	
Szezámag, fehér	0,05	kg	
Színes bors	ízlés szerint		
Tojás (db)	6	db	
Vörösbor	0,10	l	
Fehérbor	0,10	l	
Rozébor	0,10	l	
Zsemlemorzsa	0,20	kg	
Pankó morzsa	0,20	kg	
Zselatin	0,02	kg	