

WORLDSKILLS KAZAN 2019 és EUROSKILLS GRAZ 2020 VERSENYFELHÍVÁS

keressük versenyzőinket a
WorldSkills Kazan 2019 Szakmák Olimpiájára és EuroSkills Graz 2020
Szakmák Európa-bajnokságára

A Budapesti Gazdasági Egyetem, a Budapesti Vendéglátóipari és Humán Szakképzési Centrum, a Bocuse d'Or Akadémia, a Magyar Vendéglátók Ipartestülete, a Pannon Gasztronómiai Akadémia Egyesület, a SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft, az Accor-Pannónia Hotels Zrt., a Magyar Kereskedelmi és Iparkamarával együtt várja azoknak a fiatal szakembereknek, szakmunkásoknak, technikusoknak, főiskolai és egyetemi hallgatóknak, szakközépiskolásoknak és végzős szakiskolai tanulóknak a jelentkezését, akik szívesen megméretnék tudásukat **SZAKÁCS SZAKMÁBAN** (Cooking) a „szakmák olimpiájának” is nevezett versenyen 2019-ben Kazanban, valamint 2020-ban Grazban.

Kiket?

Olyan fiatalok jelentkezését várjuk, akik vállalják:

- A több fordulós válogatóversenyeken való részvételt.
- A szponzorok és szakértők közreműködésével vezetett több hónapon át tartó felkészítést az általuk biztosított képzőhelyeken.
- WorldSkills Kazan 2019: Betöltötték a 18. életévüket és 1997.01.01. után születtek.
- EuroSkills Graz 2020: Betöltötték a 18. életévüket és 1995.01.01. után születtek.

Hogyan?

A www.skillshungary.hu weboldalon a **versenyezni szeretnék/jelentkezés** menüpont alatt található online űrlap kitöltésével.

Meddig?

Jelentkezési határidő:	2019. január 31.
------------------------	------------------

Tervezett menetrend?

Előválogató tervezett időpontja:	2019. FEBRUÁR 15.
Helye:	Budapesti Vendéglátóipari és Humán SZC. Gundel Károly Szakképző Iskolája, Budapest, Ecseri út 7, 1097
Mit kell hozni?	kézi eszközök (kések, formázók), botmixer, kutter, elektromos habverő, mérleg, habszifon, szűrők
Döntő tervezett időpontja:	2019. március 12.-13.
Helye:	Szakma Sztár Fesztivál HUNGEXPO Budapest Albertirsai út 10.

Mit kell hozni?

kézi eszközök (kések, formázók), botmixer, kutter, elektromos habverő, mérleg, habszifon, szűrők

Mi várható a válogatón?

A versenyen magas színvonalú egyéni munkára való képesség, magas szintű szakmai tudás, szakmai alázat, kreativitás, stressz tűrő képesség, valamint érzelmi kiegyensúlyozottság nélkülözhetetlen. A verseny hivatalos nyelve az angol, így társalgási szintű, szakmai angol nyelvtudás szükséges.

A válogató verseny a jelentkezők száma alapján 1 vagy 2 körben kerül lebonyolításra. A beosztás sorsolással dől el, amelynek eredményéről a versenyzőket e-mailben tájékoztatjuk a verseny előtt legkésőbb 3 nappal.

Verseny időrendje	Délelőtti csoport	Délutáni csoport
Érkezés, átöltözés	7.00-7.20	12.00- 12.20
Mystery Basket ismertetése angolul	7.20-7.40	12.20- 12.40
Konyha sorsolása, menüírás magyarul és angolul	7.40-8.20	12.40- 13.20
Konyha, eszközök bemutatása, saját eszközök bepakolása	8.20-9.00	13.20- 14.00
Konyhai munka	9.00-13.00	14.00- 18.00
Vegán meleg előétel tálalása (1/2 óra)	11.30-12.00	16.30-17.00
Halas főétel tálalása (1/2 óra)	12.00-12.30	17.00- 17.30
Tányérdesszert tálalása (1/2 óra)	12.30-13.00	17.30.- 18.00

Feladatok:

1. Vegán meleg előétel
2. Halas főétel
3. Tányérdesszert

1. Vegán meleg előétel tálalása

- három ételelem
- egy meleg mártás minimum
- (teljes súly minimum 150 gramm, maximum 200 gramm)

2. Halas főétel tálalása

- három köret, ebből egy keményítőtartalmú
- egy meleg mártás minimum
- (teljes súly minimum 300 gramm, maximum 380 gramm)

3. Tányérdesszert tálalása

- egy tésztaelem (saját készítésű)
- (teljes súly minimum 150 gramm, maximum 200 gramm)

Rendelkezésre álló idő összesen (készítésre és tálalásra): 240 perc.

Az ételekhez használható nyersanyagokat a mellékelt táblázat tartalmazza.

Az ismert alapanyagokon túl a verseny reggelén hirdetjük ki a Mystery Basket-ban bekészített 5 féle titkos alapanyagot, melyeket a versenyzőnek kötelező fel kell használnia versenymunkájához.

A válogató versenyen 3 adag ételt kell készíteni fogásonként (2 kóstoló zsűri, 1 display fotó). Rendelkezésre álló konyhai berendezések, eszközök: Elektromos tűzhely sütővel, sokkoló, hűtő, szalamander, konyhai edényzet, fehér tányérok a tálaláshoz.

Hozható eszközök: kézi eszközök (kések, formázók), konyhai edényzet, botmixer, kutter, elektromos habverő, mérleg, habszifon, legfeljebb egy féle hő közlésre alkalmas kiegészítő (thermomix, sous-vide kád, stb.)

Felkészüléshez ajánlott irodalom:

- Paul Bocuse Intézet: A főzés magasiskolája
- Larousse gasztronómiai lexikon

Angol nyelvi feladatok:

- * Angol nyelvű tájékoztatás megértése;
- * Menü megírása angolul;
- * Általános és szakmai angol nyelvű kommunikáció, a kitálatl ételek ismertetése angolul.

Az ismert nyersanyagok listája:

nyersanyag 10 főre	mennyiség	egység
Agar-agar	0,1	kg
Avokádó	10	db
Babérlevél szárított	0,02	kg
Balzsamecet	1	liter
Bazsalikom szárított	3	csokor
Bors egész fekete (malom)	1	db
Brokkoli	2	kg
Burgonya milyen fajta?	1	kg
Citrom	1	kg
Cukor (barna)	1	kg
Cukor (kristály)	2	kg
Cukor (por)	1	kg
Csoki - étcsokoládé 70%	0,7	kg
Dióbél	0,5	kg
Ehető virág	1	doboz
Eidami sajt	0,5	kg
Élesztő (friss)	0,2	kg
Erdei gomba mix (mirelit)	1	kg
Fahéj (őrölt)	0,02	kg
Fahéj rúd	0,02	kg
Fehérbor	1	liter
Fehérborecet	1	liter

Fokhagyma	0,2	kg
Hal alaplé	5	liter
Hal egész (1-2 adag méretű) (TITKOS)	1	kg
Kakaópor	0,2	kg
Kakukkfű friss	3	csokor
Kápia paprika	10	db
Karfiol	2	kg
Liszt BL55	2	kg
Maldon só (250 g)	1	csomag
Mascarpone	0,5	kg
Menta	3	csokor
Metélőhagyma/snidling	3	csokor
Méz (akác)	0,5	kg
Olaj (extra szűz olíva)	1	liter
Olaj (napraforgó)	1	liter
Őrölt kurkuma	0,2	kg
Parmezán	0,2	kg
Paszternák	2	kg
Petrezselyemzöld friss	3	csokor
Póréhagyma	2	db
Quinoa	0,5	kg
Retek csíra	0,1	kg
Római kömény	0,02	kg
Rozmaring friss	3	csokor
Rum	1	liter
Salotta hagyma	1	kg
Sárgarépa	2	kg
Shakura mix (vagy más mikrozöldség)	1	doboz
Só	1	kg
Szárzeller	3	db
Szegfűszeg	0,02	kg
Szójaszósztötét	0,5	liter
Tárkony szárított	0,05	kg
Tej 2,8 %	2	liter
Tejszín 30 %	3	liter
Tofu natur	1	kg
Tojás	60	db
Tormakrém	0,2	kg
Vaj sózatlan	2	kg
Vöröshagyma	2	kg
Zöldborsó csíra	0,1	kg
Zöldségalaplé	5	liter
Zselatinlap	0,1	kg

Sikeres felkészülést kívánunk!

További információ a versenyekről:

www.skillshungary.hu

valamint

Kis Zoltán szakértőnél

+36 20 2345 960

info@vendeglatasmenedzsment.hu