



SIRHA Budapest 2018.

PATAKI JÁNOS EMLÉKVERSENY

**Dísz torta és cukrászati artisztika verseny
felnőtt és tanuló kategóriákban**

A verseny szervezője és lebonyolítója:
Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

SIRHA Budapest 2018.
PATAKI JÁNOS EMLÉKVERSENY
Budapest 2018. február 7.

ÁLTALÁNOS ISMERTETŐ

A verseny 2018. február 7-én kerül megrendezésre a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének gondozásában, a **SIRHA Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HORECA Szakkiállítás** keretein belül, melynek a HUNGEXPO „A és G” pavilonja ad helyet. A verseny a „G” pavilonban kerül megrendelésre, melyben várhatóan több mint **20.000 látogató** tekintheti majd meg a kiállított verseny munkákat.

A Cukrász Ipartestület által rendezett verseny célja a cukrászok képességének és teljesítményének, valamint a cukrásművészet újdonságainak széleskörű, nyilvános bemutatása, új ötletek segítségével lendület adása a fiatal cukrász generációnak.

- A verseny minden kategóriájában szabad a témaválasztás, nincsenek témakör meghatározások, vagy megkötések.
- Minden kiállított munkának ehető anyagból kell készülnie.
- A versenyművek és a hozzájuk kapcsolódó dekoráció részére kategóriánként 100 cm (szélesség) x 70 cm (hosszúság) méretű kiállítási hely biztosított. Artisztika kategóriában induló versenyzőknek 100 cm x 100 cm nagyságú kiállítási helyet biztosítunk. A kiállítási terület alapterítővel borított, a dekorációról a versenyzők önmaguk gondoskodnak.
- A termékek mellett versenyzőként 1 db szponzorálási tábla kihelyezése engedélyezett.
- A jelentkezés a mellékelt nevezési lapon történik, melyet legkésőbb **2018. január 15.** napjáig kérjük beküldeni e-mailen a cukraszat@cukraszat.net címre.
- Versenyművek kiállítása: 2018. február 7. HUNGEXPO „G” pavilon.
(A termékek elhelyezésének rendjéről a nevezett versenyzőknek később küldünk tájékoztatást.)
- Versenyművek elvitele: 2018. február 9. 18⁰⁰ órától (későbbiekben pontosítva)
- A kiállítás nyitvatartási ideje alatt a bemutató nem bontható meg.
- A kiállítással kapcsolatos részletes információt a visszaigazolásokkal együtt küldjük el a jelentkezők számára.
- **A nevezéseket a beérkezések sorrendjében fogadjuk, mindösszesen 40 verseny munka nevezését tudjuk fogadni!**

Ötletek és tanácsok

Ügyeljünk az alábbiakra:

- Eredetiség, kreativitás
- A termék karaktere
- Színek, ízek elrendezése, helyes kombinációja, harmóniája
- A felhasznált alap- és járulékos anyagok feleljenek meg a szakmai elvárásoknak
- A felhasznált anyagok szakszerű feldolgozása
- A versenymunkák elkészítése feleljen a mai modern cukrászat elvárásainak
- A prezentáció mértéktartó, elegáns, modern stílusa

Kérjük az alábbiak mellőzését:

- Egy, már egyszer értékelt munka ismételt kiállítása
- A kiállítási tárgy reklámértékkel bíró megjelölése
- Ismétlődés az elkészítés technológiájában

CUKRÁSZVERSENY

TANULÓK RÉSZÉRE

„A” Kategória: Tortadíszítés

Tortadíszítés:

Tetszőleges formájú maximum **20 szeletes** torta alkalmi díszítése (pl. születés-, névnap, esküvő, keresztelő, évforduló stb).

Díztorta készítés követelményei:

- 20 szeletesnél nagyobb versenymunkát a zsűri nem értékeli.
- A torta élelmiszerből készüljön, hungarocell, fa nem lehet.
- Ehetetlen elemek, pl drót, szalag, ezüst, arany, gyöngy felhasználása tilos.
- Térbeli dísszel készüljön.
- Síkbeli díszítés nem értékelhető (glazúr, festés, csak kiegészítő díszként ajánlott).
- A díszítés több módszerét alkalmazzuk (pl. karamellnél öntött, húzott, fúvott).
- Vajkrém, párizsikrém, ganache spriccelés nem ajánlott.

Értékelés	
Megjelenés, általános benyomás	0-10 pont
Összeállítás, színek harmóniája	0-10 pont
Korrekt, szakszerű elkészítés	0-10 pont
Esztétikus, attraktív tálalási mód	0-10 pont
Összesen:	40 pont

Díjazás	
40-36 pont	Aranyérem
35-32 pont	Ezüstérem
31-28 pont	Bronzérem
27-24 pont	Oklevél
0-23 pont	Elismerés

Nevezési díj

A tanulóverseny kategóriáiban nincs nevezési díj. Ez alól kivételt képez:

- ha a versenyen induló tanuló neve alatt szerepel az őt indító cukrászda neve. Ilyen esetben a nevezési díj mértéke a felnőtt kategóriával megegyező mértékű: 5.000 Ft + ÁFA / fő / kategória / termék.
- amennyiben a versenyző a terméke(i) mellé szponzorálási táblát kér kiállítani, 5.000 Ft + ÁFA / fő / kategória / termék díjat kell fizetnie.

A nevezési díj befizetéséhez szükséges bankszámlaszám:

Mestercukrász Kft.

10402166-50526785-84821001

Díjátadás

A díjátadás tervezett időpontja: 2018. február 7. 16 óra

A díjátadáson a versenyre felkészítő szakoktatók munkáját is szeretnénk megköszönni, így kérjük, hogy az ünnepélyes eredményhirdetésen a szakoktatók is vegyenek részt.

A nevezési lapon kérjük szíveskedjenek a szakoktató(k) nevét is feltüntetni.

Kérünk minden tanuló versenyzőt és felkészítő szakoktatót, hogy a díjátadó ünnepségen cukrász kabátban, sötét nadrágban (szoknyában), ünnepi megjelenéssel tiszteljék meg a szakmánkat.

CUKRÁSZVERSENY

TANULÓK RÉSZÉRE

„B” Kategória: Artisztika

Versenymunka:

Egyedi kivitelezésű cukor, csokoládé, marcipán, és tragant szobrászat, vagy egyéb különleges díszítő technikák és művek készítése.

- A bemutatott munkát ehető anyagból kell elkészíteni.
- A művészi alkotás csak térbeli háromdimenziós munka lehet (**a síkban díszített munkákat nem értékeljük**).
- A vázszerkezetéhez nem használható nem élelmi anyag pl.: drót, fa, műanyag.
- A zárt vitrinekben elhelyezett készítmények a zsűri számára hozzáférhetőek kell, hogy legyenek, különben a kiállított tárgyak nem értékelhetőek.
- Az artisztikai terméken belül több különböző technikával dolgozzunk.
- A kiállított objektumok minimum 60 cm, maximum 1,6 méter magasak, és legfeljebb 90 cm szélesek lehetnek
- Törekedjünk a magas, karcsú, szellős artisztikai munka készítésére

<i>Értékelés</i>	
Nehézségi fok, személyes ügyesség	0-10 pont
Kivitelezés, anyagkezelés	0-10 pont
Kreativitás, művészi megjelenítés, harmonikus összkép	0-10 pont
Egyéni, új ötletek megvalósítása	0-10 pont
Összesen:	40 pont

<i>Díjazás</i>	
40-36 pont	Aranyérem
35-32 pont	Ezüstérem
31-28 pont	Bronzérem
27-24 pont	Oklevél
0-23 pont	Elismerés
Céges felajánlásoktól függően különdíjak.	

Nevezési díj

A tanulóverseny kategóriáiban nincs nevezési díj. Ez alól kivételt képez:

- ha a versenyen induló tanuló neve alatt szerepel az őt indító cukrászda neve. Ilyen esetben a nevezési díj mértéke a felnőtt kategóriával megegyező mértékű: 5.000 Ft + ÁFA / fő / kategória / termék.
- amennyiben a versenyző a terméke(i) mellé szponzorálási táblát kér kiállítani, 5.000 Ft + ÁFA / fő / kategória / termék díjat kell fizetnie.

A nevezési díj befizetéséhez szükséges bankszámlaszám:

Mestercukrász Kft.

10402166-50526785-84821001

Díjátadás

A díjátadás időpontja: 2018. február 7. 16 óra

A díjátadáson a versenyre felkészítő szakoktatók munkáját is szeretnénk megköszönni, így kérjük, hogy az ünnepélyes eredményhirdetésen a szakoktatók is vegyenek részt.

A nevezési lapon kérjük szíveskedjenek a szakoktató(k) nevét is feltüntetni.

Kérünk minden tanuló versenyzőt és felkészítő szakoktatót, hogy a díjátadó ünnepségen cukrász kabátban, sötét nadrágban (szoknyában), ünnepi megjelenéssel tiszteljék meg a szakmánkat.

CUKRÁSZVERSENY
FELNŐTTEK RÉSZÉRE

„A” Kategória: Tortadíszítés

Versenymunka:

Tetszőleges formájú, maximum 20 szeletes alkalmi dísz torta

- A torta élelmiszerből készül, hungarocell, fa nem lehet.
- Ehetetlen elemek, pl. drót, szalag, ezüst arany, gyöngy tilos.
- Térbeli díszszel készüljön.
- Síkbeli díszítés nem értékelhető (glazúr, festés, csak kiegészítő díszként ajánlott).
- A díszítés több módszerét alkalmazzuk (pl. karamellnél öntött, húzott, fúvott).
- Vajkrém, párizsikrém, ganache spriccelés nem ajánlott.

<i>Értékelés</i>	
Megjelenés, általános benyomás	0-10 pont
Összeállítás, színek és anyagok harmóniája	0-10 pont
Korrekt, szakszerű elkészítés	0-10 pont
Esztétikus, attraktív tálalási mód	0-10 pont
Összesen:	40 pont

<i>Díjazás</i>	
40-36 pont	Aranyérem
35-32 pont	Ezüstérem
31-28 pont	Bronzérem
27-24 pont	Oklevél
0-23 pont	Elismerés
Céges felajánlásoktól függően különdíjak.	

CUKRÁSZVERSENY
FELNŐTTEK RÉSZÉRE

„B” Kategória: Artisztika

Versenymunka:

Egyedi kivitelezésű cukor, csokoládé, marcipán, és tragant szobrászat, vagy egyéb különleges díszítő technikák és művek készítése.

- A bemutatott munkát ehető anyagból kell elkészíteni.
- A művészi alkotás csak térbeli háromdimenziós munka lehet (**a síkban díszített munkákat nem értékeljük**).
- A vázszerkezetéhez nem használható nem élelmi anyag pl.: drót, fa, műanyag.
- A zárt vitrinekben elhelyezett készítmények a zsűri számára hozzáférhetőek kell, hogy legyenek, különben a kiállított tárgyak nem értékelhetőek.
- Az artisztikai terméken belül több különböző technikával dolgozzunk.
- A kiállított objektumok minimum 60 cm, maximum 1,6 méter magasak, és legfeljebb 90 cm szélesek lehetnek
- Törekedjünk a magas, karcsú, szellős artisztikai munka készítésére.

<i>Értékelés</i>	
Nehézségi fok, személyes ügyesség	0-10 pont
Kivitelezés, anyagkezelés	0-10 pont
Kreativitás, művészi megjelenítés, harmonikus összkép	0-10 pont
Egyéni, új ötletek megvalósítása	0-10 pont
Összesen:	40 pont

<i>Díjazás</i>	
40-36 pont	Aranyérem
35-32 pont	Ezüstérem
31-28 pont	Bronzérem
27-24 pont	Oklevél
0-23 pont	Elismerés
Céges felajánlásoktól függően különdíjak.	

Kategóriától függetlenül az Ipartestület 100.000,- forintot ajánl fel különdíjként, innovatív, kreatív, újító megjelenés és/vagy technológia esetén, a zsüri döntése alapján.

Nevezési díj: A felnőtt cukrászverseny nevezési díja mindkét kategóriában: 5.000 Ft + ÁFA / fő / kategória / termék

Amennyiben a versenyző a terméke(i) mellé szponzorálási táblát kér kiállítani, a fenti nevezési díj kétszeresét kell fizetnie.

A nevezési díj befizetéséhez szükséges bankszámlaszám:

Mestercukrász Kft.

10402166-50526785-84821001

A befizetett nevezési díjról számlát állítunk ki.

A nevezési díj befizetésének hiányában a nevezés érvénytelen.

A díjátadás időpontja: 2018. február 7. 16 óra

Kérünk minden versenyzőt, hogy a díjátadó ünnepségen cukrász kabátban, sötét nadrágban (szoknyában), ünnepi megjelenéssel tiszteljék meg a szakmánkat.

A felkészüléshez és a versenyzéshez sok sikert kívánunk!