



**SIRHA Budapest 2020.**

## **PATAKI JÁNOS EMLÉKVERSENY**

**Tortadíszítés és cukrász artistikai verseny  
felnőtt és tanuló kategóriákban**

**Cukorvirág kompozíció verseny**

A verseny szervezője és lebonyolítója:

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete  
Mestercukrász Kft.

Támogatóink:



## SIRHA BUDAPEST 2020.

### PATAKI JÁNOS EMLÉKVERSENY

**Budapest 2020. február 4.**

#### Tisztelt Kollégák és Tanulók!

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete harmadik alkalommal rendezi meg a Pataki János Emlékversenyt tanulók és felnőttek részére, tortadíszítés, artisztika és idén újdonságként cukorvirág kategóriában is.

Szeretnénk, ha minél több szakmáját szerető kolléga és leendő kolléga venne részt a versenyen, összemérné tudását egy igényes, nemzetközi szakkiállítás keretében megrendezett, a nagyközönség számára is látványos versenyen, ahol a kimagasló magyar cukrászatot tudjuk együtt népszerűsíteni.

#### ÁLTALÁNOS ISMERTETŐ

A verseny 2020. február 4-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 megrendelése, melyben várhatóan több mint **20.000 látogató** tekintheti majd meg a kiállított versenymunkákat.



A Cukrász Ipartestület által rendezett verseny célja a magyar cukrászok kiemelkedő képességének és teljesítményének, valamint a cukrászművészet újdonságainak széleskörű, nyilvános bemutatása, továbbá új ötletek segítségével lendületet adni a fiatal cukrász generációnak.

- A verseny minden kategóriájában szabad a témaválasztás, nincsenek témakör meghatározások, vagy megkötések.
- 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.
- Minden kiállított munkának ehető anyagból kell készülnie.

- A termékek mellett versenyzőként 1 db szponzorálási tábla kihelyezése engedélyezett.
- A jelentkezés a mellékelt nevezési lapon történik, melyet legkésőbb **2020. január 15.** napjáig kérjük beküldeni e-mailen a [cukraszat@cukraszat.net](mailto:cukraszat@cukraszat.net) címre.
- Versenyművek kiállítása: 2020. február 4. HUNGEXPO „G” pavilon.  
(A termékek elhelyezésének rendjéről a nevezett versenyzőknek később küldünk tájékoztatást.)  
Versenyművek elvitele: 2020. február 6. 18<sup>00</sup> 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 versenymunka nevezését tudjuk fogadni!**

## ÖTLETEK ÉS TANÁCSOK

### Ügyeljünk az alábbiakra:

- Eredeti ötletet dolgozzunk ki, kreatív megoldásokat alkalmazzunk
- Színek helyes alkalmazására, elrendezésére, mindig harmóniára törekedjünk
- A felhasznált alap- és járulékos anyagok feleljenek meg a szakmai elvárásoknak, szakszerűen legyenek kidolgozva
- A versenymunkák elkészítése feleljen meg a mai modern cukrászati/artistikai elvárásoknak
- A prezentáció mértéktartó, elegáns, modern stílusú legyen

### Kérjük az alábbiak mellőzését:

- Egy, már egyszer értékelt munka ismételt kiállítását
- A kiállítási tárgy reklámértékkal bíró megjelölését
- Ismétlődést az elkészítés technológiájában
- Pataki János tiszteletbeli örökös elnökünk megjelenítését a díszmunkában

## DÍJAZÁS

A **versenymunkák értékelése** a nemzetközileg elfogadott pontozás alapján történik – arany–ezüst–bronz és oklevél minősítések formájában. A kiemelkedő munkák készítői különdíjban is részesülnek.

## KÜLÖNDÍJAK

### Fődíj:

- Kategóriától függetlenül, a zsűri döntése alapján, a **Goodwill National Trading Kft. jóvoltából** két napos Csokoládé Akadémia tanfolyamon való részvételi lehetőséget kap **150.000,- Ft** értékben különdíjként a leginnovatívabb, legkreatívabb versenymunka megalkotója.

### További különdíjak:

- legtöbb pontszámú karamell artisztika különdíja: **10 kg Isomalt az m-Gel Hungary Kft. jóvoltából**
- legtöbb pontszámú tortadíszítés különdíja: **10 kg Lubeca marcipán az m-Gel Hungary Kft. jóvoltából**
- legtöbb pontszámú cukorvirág különdíja: **10 kg Unideck dekorációs massa az m-Gel Hungary Kft. jóvoltából**

## CUKRÁSZVERSENY

### TANULÓK RÉSZÉRE

#### „A” Kategória: Tortadíszítés

#### Tortadíszítés:

Tetszőleges formájú maximum **20 szeletes** torta alkalmi díszítése (pl. születés-, névnap, esküvő, keresztelő, évforduló, stb). A torta maximális magassága 10 cm lehet szintenként.

#### *Dísz torta 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.
- Csak síkbeli díszítés nem értékelhető (glazúr, festés, csak kiegészítő díszként ajánlott).
- A díszítés több módszerét alkalmazzuk (pl. karamellnél öntött, húzott, fúvott).
- Vajkrém, párizsi krém, ganache spriccelés nem ajánlott.

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

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

### **Nevezési díj**

**A tanulmányverseny 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: 2020. február 4. 16 óra (a későbbiekben pontosítva)

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. (pl. karamellnél öntött, húzott, fúvott).
- A kiállított versenymunkák 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 minősége	0-10 pont
Művészi megjelenítés, harmonikus összkép	0-10 pont
Kreativitás, 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

### *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: 2020. február 4. 16 óra (a későbbiekben pontosítva)

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**

### **FELNÖTTEK RÉSZÉRE**

#### **„A” Kategória: Tortadíszítés**

#### **Versenymunka:**

Tetszőleges formájú, maximum 20 szeletes alkalmi dísz torta. A torta maximális magassága 10 cm lehet szintenként.

- A torta csak élelmiszerből készülhet, hungarocell, fa nem lehet.
- Ehetetlen elemek, pl. drót, szalag, ezüst/arany gyöngy tilos.
- Térbeli dísszel készüljön.
- Csak 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

## CUKRÁSZVERSENY FELNÖTTEK RÉSZÉRE

### „B” Kategória: Artisztika

#### Versenymunka:

Egyedi kivitelezésű cukor, csokoládé, marcipán, és trágant 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. (pl. karamellnél öntött, húzott, fúvott)
- A kiállított versenymunkák 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 minősége	0-10 pont
Művészi megjelenítés, harmonikus összkép	0-10 pont
Kreativitás, 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

### **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.

### **Díjátadás**

A díjátadás tervezett időpontja: 2020. február 4. 16 óra (a későbbiekben pontosítva)

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

## **CUKRÁSZVERSENY**

### **FELNÖTTEK ÉS TANULÓK RÉSZÉRE**

#### **„C” kategória: Cukorvirág kompozíció**

#### **Versenymunka:**

- A versenymunkáknak minimum 5 db virágból álló kompozíciónak kell lennie, amely nem haladja meg maximum 30x30cm alpméretet, magasság korlátozás nincs.
- Virágokat és leveleket a botanikai leírásnak megfelelően kell kialakítani.
- Szirmok, levelek erezése vékonysága és arányára kérünk hangsúlyt fektetni, színek harmóniájára szintén figyeljünk.
- A bimbók és kitöltő virágok nem számítanak teljes értékű virágoknak, de tartalmaznia kell a kompozíciónak.
- Minden kompozícióban minimum kétfajta virágot kell alkalmazni.
- Fontos figyelni a megfelelő méretekre, a színválasztásra és a harmonikus összhatásra.
- Figyeljünk a szirmok és levelek kialakításánál a megfelelő vékonyításra, igényes kivitelezésre.
- Felhasználhatóak a műbimbók is, de mű leveleket nem lehet alkalmazni.
- Középrész készítéséhez cérnát is lehet alkalmazni.

### **Nevezési díj:**

A nevezési díja: **5.000 Ft + ÁFA / 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.

<i>Értékelés</i>	
Nehézségi fok, kompozíció gazdagsága	0-10 pont
Kivitelezés, anyagkezelés minősége	0-10 pont
Művészi megjelenítés, harmonikus összkép	0-10 pont
Kreativitás, 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

### *Díjátadás*

A díjátadás tervezett időpontja: 2020. február 4. 16 óra (a későbbiekben pontosítva)

***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!*

**Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete elnöksége**