



PATAKI JÁNOS EMLÉKVERSENY

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

Cukorvirág kompozíció verseny

A verseny szervezői és lebonyolítói: Magyar Cukrász Ipartestület, Mestercukrász Kft.

A VERSENY TÁMOGATÓI:



SIRHA BUDAPEST 2024.

PATAKI JÁNOS EMLÉKVERSENY

Budapest, 2024. március 5.

Tisztelt Kollégák és Tanulók!

A Magyar Cukrász Ipartestület 2024-ben ötödik alkalommal rendezi meg a Pataki János Emlékversenyt tanulók és felnőttek részére, tortadíszítés, artisztika és cukorvirág kategóriában. 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 2024. március 5-én kerül megrendezésre a Magyar Cukrász Ipartestület gondozásában, a **SIRHA Budapest Nemzetközi Élelmiszeripari és HORECA Szakkiállítás** keretein belül. A verseny a HUNGEXPO „G” pavilonban kerül megrendezésre, melyben várhatóan több mint **20.000 látogató** tekintheti majd meg a kiállított versenymunkákat.



A Magyar 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.
- A versenyművek és a hozzájuk kapcsolódó dekoráció részére Artisztika, Tortadíszítés és Cukorvirág kompozíció kategóriákban induló versenyzőknek is 80 cm x 80 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 **2024. február 19.** napjáig kérjük beküldeni e-mailen a cukraszat@cukraszat.net címre.
- Versenyművek kiállítása: 2024. március 5. HUNGEXPO „G” pavilon.
(A termékek elhelyezésének rendjéről a nevezett versenyzőknek később küldünk tájékoztatást.) Versenyművek elvitele: 2024. március 7. 18⁰⁰ órától.
- **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 45 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 reklámértékkel bíró megjelölését.
- Ismétlődést az elkészítés technológiájában.
- Pataki János örökös tiszteletbeli elnökünk megjelenítését a díszmunkában.

DÍJAZÁS

A **versenymunkák értékelése** a nemzetközileg elfogadott pontozás alapján történik – **arany–ezüst–bronzérmek** és oklevél minősítések formájában. A kiemelkedő munkák készítői különdíjban is részesülnek. A támogatóknak köszönhetően összesen **1.000.000,- Ft** értékű különdíj kerül majd átadásra.

KÜLÖNDÍJAK

- Az **IREKS-STAMAG Kft.** felajánlásában a „Felnőtt kategóriák” legmagasabb pontszámot elérő aranyérmes versenyzői nettó **100.000 Ft értékű** Ajándékutalványt nyernek, mely az IREKS-STAMAG Kft. által forgalmazott termékekre váltható be.
- Kategóriától függetlenül, a zsűri döntése alapján, a **GOODWILL NATIONAL Zrt.** jóvoltából két napos Csokoládé Akadémia tanfolyamon való részvételi lehetőséget kap **190.000,- Ft** értékben különdíjként a leginnovatívabb, legkreatívabb versenymunka megalkotója. A „Felnőtt artisztika” és a „Felnőtt tortadíszítés legmagasabb pontszámait elérő versenyzők **egy-egy nagyértékű szakkönyvben** is részesülnek a Goodwill National Zrt. jóvoltából.
- A **DAWN FOODS HUNGARY Kft.** „Tanuló tortadíszítés” és „Felnőtt tortadíszítés” kategóriákban a legmagasabb pontszámot elérő versenyzők **egy-egy 100 000,- Ft** értékű Dawn Foods Hungary Kft. utalványt és egy ajándékcsomagot ajánl fel. Az utalványok a Dawn Foods Hungary Kft.-nél válthatók be különféle termékekre.
- A **GYERTYAKOVÁCS Kft.** felajánlásában a „Cukorvirág kompozíció” kategória első három legmagasabb pontszámot elérő versenyzője **50.000,-, 30.000,- és 20.000,- Ft** értékű vásárlási utalványt nyer, melyek a Gyertyakovács Kft.-nél válthatók be.
- A **MASTER MARTINI HUNGARY Kft.** felajánlásában a „Felnőtt artisztika” kategóriában a legmagasabb pontszámot elérő aranyérmes versenyző **50.000,- Ft** értékű alapanyag csomagot nyer.
- A **KÖNIG-UNITS Kft.** mind az öt kategória egy-egy versenyzőjének **termékcsomag ajándékot és plakettet** ajánl fel, a zsűri értékelésétől függetlenül.
- A **DEBIC** felajánlásában kategóriától függetlenül a legmagasabb pontszámot elérő Felnőtt versenyző **30.000,- Ft** értékű termékcsomag ajándékban részesül.
- A **MAGYAR ZEELANDIA Kft.** felajánlásában a legmagasabb pontszámot elérő „Tanuló artisztika” és „Felnőtt artisztika” versenyző **csokoládé ajándékcsomagban** részesül.
- Az **IREKS-STAMAG Kft.** felajánlásában a versenyen résztvevő minden Tanuló **IREKS ajándékcsomagot** vehet át.

CUKRÁSZVERSENY

TANULÓK RÉSZÉRE

„A” Kategória: Tortadíszítés

Tortadíszítés:

Tetszőleges formájú maximum **30 szeletes** torta alkalmi díszítése (pl. születés-, névnap, esküvő, keresztelő, évforduló, stb). A torta maximális magassága 10 cm lehet szintenként.

Dísz torta készítés követelményei:

- 30 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!
- Lehetőleg térbeli dísszel készüljön, síkbeli díszítés (glazúr, festés) kiegészítő díszként ajánlott.
- A díszítés több módszerét alkalmazzuk.
- Vajkrém, párizsi krém, ganache dresszírozás 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: 8.000 Ft + 27% ÁFA (bruttó 10.160 Ft) / kategória/termék.
- ha a versenyző a terméke(i) mellé szponzorálási táblát kér kiállítani, akkor a nevezési díj: 8.000 Ft + 27% ÁFA (bruttó 10.160 Ft) / kategória/termék.

A nevezés regisztrációját követően a díjról a Mestercukrász Kft. átutalásos számlát állít ki, melyet postázunk a versenyzőnek. A nevezési díj megfizetése a versenyen való részvétel feltétele.

Díjátadás

A díjátadás tervezett időpontja: 2024. március 5. 16:00 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 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 a zsűri nem értékeli**).
- A vázszerkezetéhez nem használható nem élelmi anyag pl.: drót, fa, műanyag.
- A kihelyezett 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 80 cm szélesek lehetnek.
- Törekedjünk a magas, karcsú, szellős artisztikai munka készítésére.

Értékelés	
Nehézségi fok, alkalmazott technikák	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

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: 8.000 Ft + 27% ÁFA (bruttó 10.160 Ft) / kategória/termék.
- ha a versenyző a terméke(i) mellé szponzorálási táblát kér kiállítani, akkor a nevezési díj: 8.000 Ft + 27% ÁFA (bruttó 10.160 Ft) / kategória/termék.

A nevezés regisztrációját követően a díjról a Mestercukrász Kft. átutalásos számlát állít ki, melyet postázunk a versenyzőnek. A nevezési díj megfizetése a versenyen való részvétel feltétele.

Díjátadás

A díjátadás tervezett időpontja: 2024. március 5. 16:00 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

FELNŐTTEK RÉSZÉRE

„A” Kategória: Tortadíszítés

Versenymunka:

Tetszőleges formájú, maximum 30 szeletes alkalmi dísz torta. A torta maximális magassága 10 cm lehet szintenként.

- A torta csak élelmiszerből készülhet, hungarocell, fa nem lehet.
- Nem ehető elemek, pl. drót, szalag, ezüst/arany gyöngy használata tilos.
- Térbeli dísszel készüljön, síkbeli díszítés (glazúr, festés) csak kiegészítő díszként ajánlott.
- A díszítés több módszerét alkalmazzuk.
- Vajkrém, párizsikrém, ganache dresszírozás nem ajánlott.

Értékelés	
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

FELNÓTTEK 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 a zsűri nem értékeli**).
- A vázszerkezetéhez nem használható nem élelmi anyag pl.: drót, fa, műanyag.
- A kihelyezett 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, fűvott)
- A kiállított versenymunkák minimum 60 cm, maximum 1,6 méter magasak, és legfeljebb 80 cm szélesek lehetnek
- Törekedjünk a magas, karcsú, szellős artisztikai munka készítésére.

<i>Értékelés</i>	
Nehézségi fok, alkalmazott technikák	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: **10.000 Ft + 27% ÁFA (bruttó 12.700 Ft) /kategória/termék**

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

A nevezés regisztrációját követően a díjról a Mestercukrász Kft. átutalásos számlát állít ki, melyet postázunk a versenyzőnek. A nevezési díj megfizetése a versenyen való részvétel feltétele.

A nevezési díj befizetésének hiányában a nevezés érvénytelen.

Díjátadás

A díjátadás tervezett időpontja: 2024. március 5. 16:00 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 30x30 cm alapterületet, 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 összehatásra.
- 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 díj: **8.000 Ft + 27% ÁFA (bruttó 10.160 Ft) /termék.**

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

A nevezés regisztrációját követően a díjról a Mestercukrász Kft. átutalásos számlát állít ki, melyet postázunk a versenyzőnek. A nevezési díj megfizetése a versenyen való részvétel feltétele.

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: 2024. március 5. 16:00 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 Ipartestület elnöksége