



1119 Budapest, Fehérvári út 89-95. www.nak.hu

valamennyi, pék-cukrász szakképzést folytató iskola Igazgatójának

Székhelyén

Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján a 2015/2016. tanévben

a PÉK-CUKRÁSZ SZAKMA KIVÁLÓ TANULÓJA VERSENY-t

a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a **Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakképző Iskolában** rendezzük meg (8000 Székesfehérvár, Ady Endre utca 17.).

A verseny időpontja:	2016. március 06-10.	
Nevezési határidő:	<u>2016. február 12.</u>	
Az intézet igazgatója:	Barna József	Tel: 06 22 /311-400
Versenyfelelős:	Bereczkiné Kardeván Kinga	Tel: 0630/823-3302
Ügyintéző:	Gurabi-Horváth Katalin	Tel: 0630/698-0639

A versenyen való részvétel feltételei:

Az OKJ 33 541 05 1000 00 00 Pék-cukrász szakma csak azon végzős tanulói vehetnek részt, akik:

- legalább közepes tanulmányi eredményt értek el,
- fegyelmi büntetésük és igazolatlan hiányzásuk nem volt,
- önhibájukból balesetet nem okoztak,
- a nevezési díjat részükre, a rendező iskola számlájára befizette.

A nevezhető versenyzők száma:

Az érdekelt iskolák az 1. számú mellékletnek megfelelően nevezhetnek versenyzőt.

Amennyiben a nevezett versenyző indítása akadályba ütközik, tartalék versenyző utazhat a verseny helyszínére, kitöltött nevezési lappal.

A Vidékfejlesztési Minisztérium felhívása alapján ezúton hozom az érdekelt iskolák tudomására, hogy a verseny döntőjében részt vevő tanulók számának megfelelően a küldő iskola nevezési díjat fizet.

A nevezési díj: 6000 Ft/versenyző

A nevezési díjat, az országos döntőt rendező iskola részére, az alábbi számlaszámra kell befizetni:

Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakképző Iskola 8000 Székesfehérvár, Ady Endre utca 17.

Bankszámla száma: 10029008-00333836-00000000

Közlemény rovatban **„Országos pék-cukrász verseny”** megjegyzés kerüljön feltüntetésre, ERA kód: 1B402.

Az átutalásról szóló igazolást a versenyre érkező tanuló, illetve kísérője a regisztrációkor köteles bemutatni a versenyfelelősnek, vagy a rendező iskola megbízottjának.

A versenyre a tanulók hozzanak magukkal:

- személyi igazolványt, TAJ kártyát, adó kártyát,
- íróeszközt (kék színű toll),
- zsebszámológépet,
- egyéni felszerelést (jelzés nélküli munkaruhát, cipőt),
- a laboratóriumi feladat elvégzéséhez köpenyt,
- OM azonosító számot.

Kérem Igazgató Asszonyt/Urat, hogy a csatolt **nevezési lapot** tanulónként hitelesítve, valamint a kísérők és a versenyzők étkezési és szállásigényét, érkezési idejét tartalmazó **igénybejelentő lapot** kitöltve, legkésőbb **2016. február 12-ig a versenyt rendező iskola** részére szíveskedjék megküldeni.

Az igényelt szolgáltatások díjának térítése, számla ellenében előre - a versenyt megelőzően - átutalással történik.

Az igényelt szállás és étkezés lemondására csak írásban (faxon (06 22 390-421) vagy postai levélben) 2016. február 26-ig van lehetőség. Ezután az igénylés visszamondását nem tudjuk elfogadni, a megigényelt tételek leszámlázásra kerülnek.

A versennyel kapcsolatos fontos információk!

Pék versenyfeladatok

A dagasztás befejezésétől számítva 4 óra áll rendelkezésre a termék kisütéséhez. A 4 óra lejártával a munka leállításra kerül!!!

Minden versenyző az általa kiszámolt anyagnormából készíti el a termékeket.

Laboratóriumi versenyfeladat az alábbiak közül kerül kiválasztásra:

- ***Sütőipari termék minősítése az MSZ 20501/2-1989 Sütőipari termékek vizsgálati módszerei. Érzékszervi pontozásos bírálat és minősítés szabvány előírásai szerint***
- ***Liszt savfokának meghatározása az MSZ 6369/11-87 Lisztvizsgálati módszerek a pH, a savfok és a zsírsav meghatározása szabvány előírásai szerint***
- ***Liszt színének meghatározása Pekár módszerrel***

A laboratóriumi feladathoz köpenyt a versenyzők hozzanak magukkal!

A készítendő versenyfeladat termékei a mellékelt listán szereplő termékekből lesznek kiválasztva.

Sütőipari termék készítése az alábbi két termékcsoportból lehetséges:

- ***omlós tésztából készült finom pékáruk***
- ***tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk***

A termék előállítás folyamán kizárólag a rendező iskola által biztosított alap-, segéd- és járulékos anyagait használhatják fel a versenyzők!

Cukrász

A pék és cukrász (kivéve díszmunka) termékek előállítása folyamán kizárólag a rendező iskola által biztosított alap-, segéd- és járulékos anyagokat használhatják fel a versenyzők!

A cukrász gyakorlatra 240 perc helyett 360 perc áll rendelkezésre.

A gyakorlati feladatok listáját a melléklet tartalmazza. A versenybizottság a 13 féle torta és 13 féle napi termék közül választja ki a versenyfeladatokat (1 db torta és egyféle napi termék).

Rendelkezésre áll:

- ***díszmunkához 26 cm-es torta, alap vajkrémmel töltve***

➤ **a tortához 22 cm-es tortakarika (magassága 6 cm)**

➤ **növényi tejszín, állati tejszín**

A díszmunkához szükséges anyagokat minden versenyző hozza magával!

A díszmunkához hozott karamellt, marcipánt, pasztik csokoládét és egyéb anyagokat, eszközöket a versenybizottságnak be kell mutatni. Kizárólag ehetséges díszeket lehet felhasználni!

A szóbeli versenyfeladat teljesítése az VM által jóváhagyott szóbeli tételsorok alapján történik.

Időtartam: 20 perc felkészülés, 5 -5 perc felelet modulonként.

Kérjük, hogy a versenyre hozott saját eszközöket jelöljék, hogy a mosogatásban résztvevő segítők beazonosíthassák.

A verseny gyakorlati helyszíne előzetes egyeztetés után megtekinthető 2016. február 08-12., 8:00-16:00 óra között.

Kapcsolattartó: Németh Gábor (üzemvezető) 06-30-208-0806

Az esetlegesen felmerülő kérdésekben a versenyfelelős, illetve a rendező intézmény közvetlenül ad tájékoztatást.

Akik a szakképesítés vizsgarészéhez rendelt szakmai követelménymodul vizsgafeladatait teljesítették és a szakmai követelménymodul versenyrészen megszerezhető pontok 71%-át megszerezték, jeles osztályzatot kapnak és az adott versenyrésznek megfelelő követelménymodul letétele alól mentesülnek a 20/2007. (V.21.) SzMM rendelet 5.§ (5) bekezdése alapján.

A rendezvény szervezői és támogatói nevében tisztelettel meghívjuk Önöket és várjuk jelentkezésüket a megadott címen.

Budapest, 2016. február 02.

Üdvözlettel:



Pataki Tamás
szakképzési igazgató