



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

valamennyi, pék szakképzést folytató iskola Igazgatójának

Székhelyén

Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján a 2015/2016. tanévben

a PÉK SZAKMA KIVÁLÓ TANULÓJA VERSENY-t

a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a **Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakképző Iskolában** rendezzük meg (1062 Budapest, Andrássy út 63-65.).

A verseny időpontja: 2016. március 02-04.

Nevezési határidő: **2016. február 19.**

Az intézet igazgatója: Molnár Zoltán Tel: 06 20 /4200003

Versenyfelelős: Bereczkiné Kardeván Kinga Tel: 0630/823-3302

Ügyintéző: Galicz István Tel: 361/2522260/103

A versenyen való részvétel feltételei:

Az OKJ 34 541 05 Pék 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 Földművelésügyi 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:

Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakképző Iskola (1062 Bp. Andrassy út 63-65.)

Bankszámla száma: **10032000-00333908-00000000**

Közlemény rovatban „**Országos pék verseny**” megjegyzés kerüljön feltüntetésre.

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 19-ig a versenyt rendező iskola** részére szíveskedjék megküldeni.

Az igényelt szolgáltatások díjának térítése, számla ellenében átutalással történik.

Az igényelt szállás és étkezés lemondására csak írásban (faxon (061/3427-188) vagy postai levélben) **2016. február 23-ig van lehetőség.** Ezután az igénylés visszamondását nem tudjuk elfogadni, a megigényelt tételek leszámlázásra kerülnek.

A versennyel kapcsolatos fontos információk!

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 termékcsoporthoz lehetséges:

- **leveles 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!

Mézeskalács készítése

A feladat végrehajtásához a versenyzők 0,5 kg előre elkészített tésztát kapnak, melyből 20 db kiszúrt figura díszítését kell végrehajtaniuk.

Figurák: 10 db 9 cm átmérőjű kör, 10 db 9 cm átmérőjű szív forma.

Mézes függelék tészta receptje:

Krémmargarin	200 g
Méz	500 g
Porcukor	250 g
Mézeskalács fűszer	10 g
Liszt	1000 g
Sütőpor	20 g
Tojássárgája	40 g

Mézeskalács készítésének versenyfeladata az alábbiak közül kerül kiválasztásra:

- **A rendelkezésre bocsátott mézeskalács tésztából készítsen 20 db kiszúrt figurát, felületüket díszítse olajos magvakkal és kandírozott gyümölcsökkel 4 különböző változatban!**
- **A rendelkezésre bocsátott mézeskalács tésztából készítsen 20 db kiszúrt figurát, felületüket díszítse glazúrral 4 különböző változatban!**
- **A rendelkezésre bocsátott mézeskalács tésztából készítsen 20 db kiszúrt figurát, felületüket díszítse marcipánnal 4 különböző változatban!**

Díszítéshez szükséges marcipánt hozhat a versenyző, melyet a versenybizottságnak előzetesen be kell mutatnia.

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

Sütőipari- anyagismeret és termékgyártás vizsgafeladat: 30 perc felkészülés, 10 perc felelet

Mézeskalács anyagismeret és termékgyártás vizsgafeladat: 30 perc felkészülés, 5 perc felelet

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

A verseny gyakorlati helyszíne előzetes egyeztetés után megtekinthető 2016. február 17-24., 8:00-12:00 óra között.

Kapcsolattartó: Galicz István, +3612522260/103

1148 Budapest XIV. kerület Almádi utca 3-5. (Almádi utca és Vezér út 131. sarok).

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

A 150/2012. (VII.6.) Korm. rendelet 7. § (3) alapján a legalább 71 % összteljesítményt elért versenyzők mentesülnek valamennyi vizsgafeladat teljesítése alól 100 % teljesítménnyel és jeles (5) eredménnyel.

Akik a szakképesítés szakmai és vizsgakövetelményeiben meghatározott vizsgatevékenységeknek megfelelő feladatokban elérik a 71 % vagy afeletti teljesítményt mentesülnek az adott vizsgafeladat teljesítése alól 100 % teljesítménnyel és jeles (5) eredménnyel.

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

Budapest, 2016. február 10.

Üdvözlettel:



Pataki Tamás
szakképzési igazgató