

Schnitta Sámuel Országos Szakmai Emlékverseny

Hogyan tudsz részt venni?

- A szakmai tanárod javasol a versenyre, az előzetes elméleti és gyakorlati tudásod alapján,
- A jelentkezők között házi versenyt rendezünk, és a győztesekből összeállított csapat képviseli iskolánkat a régiós elődöntőn, majd az azt követő országos döntőn.

Milyen előnyökkel jár a verseny?

- Komoly elméleti, idegen nyelvi és szakmai gyakorlati felkészítésben lesz részed,
- Vizsgatapasztalatot szerezhetsz,
- Megismered az országos szakmai zsűri szakembereit, és a hozzád hasonló kiemelkedő képességű diákokat,

A verseny rövid leírása:

Szervezi a Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség támogatásával a vendéglátó szakmákat tanító oktató intézmények tanulóinak.

A csapatverseny döntőjét megelőzi az országos területi régiók versenye, amelyeken **a hét elődöntőben győztes csapat** képviseli régióját a döntőben.

A versenyen a magyarországi vendéglátó iskolák saját csapattal indulnak, melynek csapatlétszáma **öt fő**, megoszlás: két szakács, egy cukrász, két pincér.

A döntő verseny feladatai:

- eszközfelismerés, szakmai totó megoldása,
- díszterítés, húzott témakör alapján, menükártya szerkesztése számítógépen,
- ételsor főzése, készítése, az előzetesen megadott nyersanyagkosár alapján,
- az ételsorhoz illő borok kiválasztása, menükártyára szerkesztése,
- az elkészített öt fogásos ételsor (plusz fűszervaj, mini péksütemény és sorbet), felszolgálása svájci felszolgálási módban, kivéve a főétel vendég asztalánál végezendő művelettel (szeletelés, transzírozás),
- a befejező fogás kötelezően, Omlette Surprise.

Pincérek:

- **bemutató díszasztal terítése,**

Maximum: 180 cm átmérőjű kerek asztalok, a résztvevő csapatok minden eszközt hoznak magukkal.

- **kevert ital készítése,**

Négy adag ital elkészítése a vendégek és a zsűri előtt.

- **pezsgő töltés**

A két pincér versenyzőnek 1-1 palack behűtött pezsgőt hét-hét fleute pohárba kell kitöltenie kétszeres rátöltési lehetőséggel, egyenlő mennyiségben.

Szakácsok:

- nyolc személyes dísztal és display tányér bemutatása

A versenyző a tálát az iskola tanüzemében készíti el és kész állapotban szállítja a kiállítás helyszínére.

Cukrászok:

- egy alkalmi normálméretű dísz torta bemutatása

A versenyző a tortát az iskola cukrászkabinetében készíti el, és kész állapotban szállítja a kiállítás helyszínére.

A verseny szakmai fővédnökei:

Krivács András

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke

Török István János

A Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület elnöke

A versenyt a MNGSZ. zsűri plakettel rendelkező szakemberei zsűrizik.