

## Szakács tanulók versenyei

### A 2014-2015 tanév várható versenyei:

- Tatai Farsang Kupa (szakács, cukrász, pincér, vendéglős)
- Mosonmagyaróvári Haller Kupa (szakács, cukrász)
- Szolnoki Pelikán Kupa (szakács)
- Veszprémi Bakony-Balaton Expo (szakács, cukrász, pincér, vendéglős)
- Schnitta Sámuel Emlékverseny (szakács, cukrász, pincér, vendéglős)
- SZKTV országos döntő (szakács, cukrász, pincér, vendéglős)
- Bajai halászléfőző verseny

### A felkészülés:

#### 1. A versenyre érdemes tanulók kiválogatása

A válogatási szempontok:

- tanulmányi eredmény
- rátermettség
- munkáltatói vélemény
- hozzáállás a munkához

#### 2. A versenykiírás áttanulmányozása

- Az időpontok egyeztetése
- A kiírt alapanyagok áttekintése
- A versenymunka meghatározása
- A szükséges ruhák beszerzése (tájjellegű versenyek)
- Az utazás megszervezése

#### 3. A meghatározott versenymunka gyakorlása:

- A nyersanyagok beszerzése
- Az ételcsoportok gyakorlása
- A komplett menü gyakorlása

#### 4. Miért jó versenyezni?

- Növeli az önbizalmat
- Felkészít a megmérettetésre, segítik a stresszhelyzet kezelését
- Reálisabban felmérni, hol tartunk a többiekhez képest
- Törekvés a jobb eredmény elérésére
- Barátokat szerezni, megismerni más üzletek konyháit, éttermeit, kollégáit
- Összekovácsolja a „nehézség” a tanulókat

## 5. Világversenyekről

### bocus d'or

Egyedi a kiírása, csak a kiírásból tudhatja meg az ember mi a feladat. Igaz mindig főzni kell, De hogy mit az változik. Van olyan verseny is ahol nyersanyag kosár van, és abból kell a legtöbbet kihozni, ez egyre gyakoribb.

A négyévente megrendezésre kerülő szakács olimpia.

Egyénileg választott munkával indulnak a versenyzők

Milyen szakmai előmenetel vázolható fel egy szakember részére, például mesterképzés - Hol van erre lehetőség?

A kamarák által szervezett mesterképzés, erről a kamara honlapján érdemes tájékozódni ([www.veszpremikamara.hu](http://www.veszpremikamara.hu))

A MNGSZ által adományozott mester cím. 2014 óta megszigorodtak a feltételek.