

**valamennyi, pék-cukrász szakképzést folytató iskola Igazgatójának**

*Székhelyén*

**Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!**

A Vidékfejlesztési Minisztérium felhívása alapján a 2014/2015. tanévben

**a PÉK-CUKRÁSZ SZAKMA KIVÁLÓ TANULÓJA VERSENY-T**

a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a **Fodor József Élelmiszeripari Szakképző Iskolában** rendezzük meg (6725 Szeged, Szabadkai út 3.).

<b>A verseny időpontja:</b>	2015. március 16-20.	
<b>Nevezési határidő:</b>	<b><u>2015. február 20.</u></b>	
<b>Az intézet igazgatója:</b>	Dombovári Tamás	Tel: 06 62 /548-964
<b>Versenyfelelős:</b>	Bereczkiné Kardeván Kinga	Tel: 0630/823-3302
<b>Ügyintéző:</b>	Dékány László	Tel: 30/740-1763

**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:**

**Fodor József Élelmiszeripari Szakképző Iskola** 6725 Szeged, Szabadkai út 3.

**Bankszámla száma:** 10028007-00333829-00000000

Közlemény rovatban **„Országos pék-cukrász 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/Urát, hogy a csatolt **nevezési lapot** tanulónként hitelesítve, valamint a kísérők és a versenyzők étkezési és szállásigényét, érkezési idejét tartalmazó **igénybejelentő lapot** kitöltve, legkésőbb **2015. február 20-ig a versenyt rendező iskola** részére szíveskedjék megküldeni.

Az igényelt szolgáltatások térítési díja, számla ellenében **előre - a versenyt megelőzően -** átutalással történik.

**Az igényelt szállás és étkezés lemondására csak írásban** (faxon (06 62 548-964) vagy postai levélben) **2015. március 03-ig van lehetőség.** Ezután az igénylés visszamondását nem tudjuk elfogadni, a megigényelt tételek leszámításra kerülnek.

**A verseny moduljai:**

**Írásbeli összes időtartama: 180 perc**

<b>Modul száma</b>	<b>Modul megnevezése</b>
0510-06	Technológiai / termelési számítások elvégzése
0534-06	A sütés elméleti alapjainak, folyamatainak, feltételeinek, a sütési eljárások és a sütőkemencék ismertetése, bemutatása
0536-06	A cukrásztechnológia alaplételei, a cukrásztészták, a cukrászipari félkésztermékek, a cukrászati termékek, készítmények és a cukrászipari gépek bemutatása, ismertetése

**Gyakorlati összes időtartama: 540 perc**

<b>Modul száma</b>	<b>Modul megnevezése</b>
0509-06	A munkakezdés feladatai
0510-06	Gyártás előkészítése és befejezése (három különböző típusú termék csomagolása, tárolása, a keletkező hulladékok szakszerű kezelése)
0511-06	Mérések, dokumentálás, gazdálkodás
0532-06	Tésztafeldolgozás
0534-06	Sütés (különböző termékcsoporthoz tartozó termékek gyártása)
3136-10	Tésztakészítés
0536-06	Cukrászati félkésztermékek, cukrászati termékek készítése (A: Torták vagy tejszínes torták készítése. B: Szeletek, vagy tekercsek, vagy mignonok, vagy desszertek, vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagyaltkehely stb. készítése)

**Szóbeli modulok**

<b>Modul száma</b>	<b>Modul megnevezése</b>
0511-06	Gazdálkodási, vállalkozási, kereskedelmi és marketing alapismeretek
0533-06	A kelesztés módszereinek, feltételeinek, folyamatainak, a kelesztés eszközeinek bemutatása, ismertetése

**A versennyel kapcsolatos fontos információk!**

**Pék**

**Dagasztástól 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 feladat az alábbiak közül kerül kiválasztásra:**

- **sütőipari termék érzékszervi pontozásos bírálata és minősítése**
- **liszt savfokának meghatározása**
- **liszt színvizsgálata**
- **késztermék térfogatának meghatározása.**

**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:**

- **omlós tésztából készült finom pékáruk**
- **leveles 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**

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

***A szóbeli vizsga az VM által jóváhagyott 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 2015. február 23-27. között.**

Kapcsolattartó: Czankné Csatlós Éva 20/230-1521

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

***Akik a szakképesítés vizsgarészehez 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, 2015. február 10.

Üdvözlettel:



Pataki Tamás  
szakképzési igazgató