



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

*Székhelyén*

**Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!**

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján a 2016/2017. tanévben

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

a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara szervezésében a **Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégiumban** rendezzük meg (2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24.)

<b>A verseny időpontja:</b>	2017. március 8-10.	beérkezés: 2017. március 7.
<b>Nevezési határidő:</b>	<b><u>2017. február 21.</u></b>	
<b>Az intézet igazgatója:</b>	Kisné Rózsa Ibolya	Tel: 06 30 /9251760
<b>Ügyintéző:</b>	Szendrei Éva	Tel: 0630/399-3906

***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,

**NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA**

**Cím:** 1119 Budapest, Fehérvári út 89-95. **Telefon:** +36 1 802 6100

**E-mail:** [ugyfelszolgalat@nak.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nak.hu) **Honlap:** [www.nak.hu](http://www.nak.hu)



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:**

**Toldi Miklós Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium (2750 Nagykőrös Ceglédi út 24.)**

Bankszámla száma: **10032000-00333867-00000000**

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 **2017. február 21-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 (06-53/351-599) vagy postai levélben) 2017. február 28-ig van lehetőség. Ezután az igénylés visszamondását nem tudjuk elfogadni, a megigényelt tételek kiszámlázásra kerülnek.**

## **NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA**

**Cím:** 1119 Budapest, Fehérvári út 89-95. **Telefon:** +36 1 802 6100

**E-mail:** [ugyfelszolgalat@nak.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nak.hu) **Honlap:** [www.nak.hu](http://www.nak.hu)



**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 termékcsoporthól 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!**

**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:**

<b>Krémmargarin</b>	<b>200 g</b>
<b>Méz</b>	<b>500 g</b>
<b>Porcukor</b>	<b>250 g</b>
<b>Mézeskalács fűszer</b>	<b>10 g</b>

**NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA**

**Cím:** 1119 Budapest, Fehérvári út 89-95. **Telefon:** +36 1 802 6100

**E-mail:** [ugyfelszolgalat@nak.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nak.hu) **Honlap:** [www.nak.hu](http://www.nak.hu)



<b>Liszt</b>	<b>1000 g</b>
<b>Sütőpor</b>	<b>20 g</b>
<b>Tojássárgája</b>	<b>40 g</b>

**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**

**2017. február 27. – 2017. március 03-ig, 8:00-12:00 óra között.**

**Kapcsolattartó: Szendrei Éva, 30/399-3906**

**2750 Nagykőrös, Ceglédi út 24.**

## **NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA**

**Cím: 1119 Budapest, Fehérvári út 89-95. Telefon: +36 1 802 6100**

**E-mail: [ugyfelszolgalat@nak.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nak.hu) Honlap: [www.nak.hu](http://www.nak.hu)**



Az esetlegesen felmerülő kérdésekben 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, 2017. február 8.

Üdvözlettel:



**NEMZETI AGRÁRGAZDASÁGI KAMARA**

**Cím:** 1119 Budapest, Fehérvári út 89-95. **Telefon:** +36 1 802 6100

**E-mail:** [ugyfelszolgalat@nak.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nak.hu) **Honlap:** [www.nak.hu](http://www.nak.hu)

