



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

*Székhelyén*

**Tisztelt Igazgató Asszony/Úr!**

A Földművelésügyi Minisztérium felhívása alapján a 2016/2017. tanévben

**a PÉK-CUKRÁSZ 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:** 2017. március 21-24.

**Nevezési határidő:** 2017. február 28.

**Az intézet igazgatója:** Molnár Zoltán Tel: 06 20 /420 0003

**Ügyintéző:** Galicz István Tel: 06 1 /252 2260/103

**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 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:  
Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakképző Iskola 1062 Budapest, Andrásy út 63-65.  
Bankszámla száma: MÁK 10032000-00333908-00000000**

Közlemény rovatban „*Pesti Barnabás 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/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 28-ig a versenyt rendező iskola** részére szíveskedjék megküldeni. (1148 Bp. Almádi u. 3-5., Fax: +36 1 252 22 60 /103, email: galicz.istvan@pestibarnabas.hu)

Az igényelt szolgáltatások díjának térítése, számla ellenében előre - a versenyt megelőzően - átutalással történik.

**Az igényelt szállás és étkezés lemondására csak írásban (faxon (06 1 3427188) vagy postai levélben) 2017. március 4-ig van lehetőség. Ezután az igénylés visszamondását nem tudjuk elfogadni, a**

## **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)



megigényelt tételek kiszámlázásra 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 alapműveletei, 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 tekerccsek, vagy mignonok, vagy desszertek, vagy krémes készítmények, vagy teasütemények, vagy fagylaltkehely 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

**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!**

***Pék versenyfeladatok***

***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 termékcsoportból lehetséges:***

- ***vizes tésztából készült péksütemények***
- ***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 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).***

**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)



**Rendelkezésre áll:**

- **díszmunkához 23 cm-es torta, alap vajkrémmel töltve**
- **a tortához 23 cm-es tortakarika (magassága 6 cm)**
- **növényi tejszín, állati tejszín**
- **csokoládé 60%-os, étbevonó**

**A díszmunkához szükséges anyagokat minden versenyző hozza magával!**

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

**A szóbeli versenyfeladat teljesítése az VM által jóváhagyott szóbeli 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 2017. március 6-10. között.**

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

**Galicz István intézményvezető-helyettes 06 1/252 2260/103.**

**Az esetlegesen felmerülő kérdésekben a rendező intézmény közvetlenül ad tájékoztatást.**

**Akik a szakképesítés vizsgarészéhez 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.**

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

Budapest, 2017. február 13.

Üdvözlettel:



Suba Péter  
főigazgató-helyettes

**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)