



NEMZETKÖZI ÉLELMISZERIPARI ÉS HORECA SZAKKIÁLLÍTÁS

Sirha Budapest – III. Desszert verseny 2018. február 7.

Tisztelt Kollegák!

A Sirha Budapest szakkiállítás soron következő bemutatkozása 2018. február 7-9. között lesz a HUNGEXPO Budapesti Vásárközpontban. Immár harmadik alkalommal írjuk ki a sikeres Sirha Budapest Desszert versenyt.

A Sirha Budapest kiállítás magában hordozza az innovációt, a nemzetköziséget, a kiemelkedő színvonalat a széleskörű üzleti lehetőségeket. Ebben a szellemben, az első kiállítással egy időben szerveztük meg ezt az úttörő, útmutató versenyt.

Az esemény kiválóan vizsgázott szakmailag, és a rengeteg tapasztalattal a kezünkben, lelkesen láttunk neki a 2018-as verseny előkészítésének.

A Desszert verseny napja a kiállítás első napja, február 7-e, szerda. Ismét három kategóriában mérhetik össze a tudásukat a pályázók: gyümölcsös desszert, tányér desszert és artistikai munka a kötelező kiírás. A zsűrit ez alkalommal is a szakma kiválóságai alkotják.



A jelentkezési határidő 2017. november 24., a desszert és tányérdesszert pontos receptúráját és fényképét a desszertverseny@hungexpo.hu e-mail címre várjuk.

A célunk változatlan: Alkalmat teremteni a feltörekvő és elhivatott tehetségeknek, hogy megmutathassák újító szellemiségük munkáit és művészi adottságaikat. Bemutatjuk a cukrász mesterség sokoldalúságát és kiaknázható lehetőségeit.

Bízom benne, hogy ennek az izgalmas versenynek köszönhetően számos szakembert indíthatunk el a hazai és nemzetközi karrier útján, illetve egy jó szakmai mintát, utat mutathatunk a leendő fiatal cukrász tanulóknak.

Köszönettel,

Kolonics Zoltán
A Sirha Budapest Cukrász Nagykövete

Desszert verseny – pályázati felhívás 2018. február 7.

1. NEVEZÉSI FELTÉTELEK:

Minimum 3 éves cukrász szakmai tapasztalat, hotelben, cukrászdában, étteremben.

A versenyre csapatot alkotva kell nevezni. A csapat létszáma 2 fő lehet, és a csapattagok adatait mellékelni kell a desszert dokumentációjához.

A versenyzők szigorúan csak fekete nadrágban és cipőben, illetve fehér kabátban szerepelhetnek.

A kabáton a versenyző nevét és munkahelyét fel kell tüntetni.

A versenyre nevezett desszertek témája teljesen a csapatokra van bízva, de a benyújtandó jelentkezési anyagnak egyeznie és összhangban kell lennie a verseny napján a helyszínen bemutatottakkal.

A döntőbe jutott csapatoknak a támogatók a felkészüléshez és a verseny napjára is biztosítanak alap- és járulékos anyagokat. A felkészüléshez szükséges anyagok átvételéről később tájékoztatjuk versenyzőinket.

A jelentkezéskor beküldött receptúrának ezért részletesen felsorolva tartalmaznia kell a felkészüléshez kért anyagokat és azok becsült mennyiségét.

A kézi szerszámokról, a dekorációhoz szükséges gépekről a hat döntőbe jutott csapatnak kell gondoskodnia.

A szervező az alább felsoroltakat biztosítja:

műhely boxok, munkaasztal, univerzális munkagép, kis temperálógép, indukciós lap, gyors forralók, kézi habverők, fagylaltgép, hűtők, fagyasztók, sokkoló, PacoJet gép, 1 db csokifújó pisztoly, gitter rácsok.

További eszköz igény esetén külön egyeztetés szükséges.

2. KÖVETELMÉYEK:

- 1.) Gyümölcs torta
- 2.) Csokoládés Tányérdesszert
- 3.) Artisztika

A versenyre 2 db teljesen megegyező gyümölcsös tortát, melynek formája szabadon választott, valamint 9 db csokoládés tányérdesszertet kell elkészíteni. Mindkét tortának, maximum **1400 g**-ot meg nem haladó súlyúnak kell lennie, a dekorációs elem nélkül.

A desszerteknek a szponzorok által felajánlott csokoládékat és gyümölcspüréket tartalmaznia kell. Természetesen a gyümölcstorta is tartalmazhat csokoládét, ahogy a tányérdesszert is gyümölcsöt.



A tányérdesszertnek a következő 4 alkotóelemet **kötelezően** tartalmaznia kell:

- Desszert
- Öntet
- Hideg alkotóelem (fagylalt, sorbet, parfait)
- Dekoráció

Természetesen ennek sokoldalú megjelenítése korlátlan.

Az artisztika kategóriában a csapatoknak készíteniük kell egy szabadon választott - a jelentkezésben beküldött témához igazodó - maximum 120 cm magasságot meg nem haladó cukor vagy csokoládé szobrot (választható). A szobrot a desszertekkel együtt kell installálni szabadon választott dekorációval. A csokoládé szobron a tányérdesszertet, a cukor szobron a gyümölcsös tortát kell elhelyezni.

Fontos információ:

A szobor vázát képező nagy elemeket lehet készen hozni a helyszínre, de az apróbb kiegészítőket (virág és egyéb díszek) **TILOS!** Az artisztikai munka befejezése csak a helyszínen készülhet.

A desszerthez és a tányérdesszerthez tartozó alapokat lehet szintén készen hozni. A desszerthez és a tányérdesszerthez tartozó kikészítés és a dekorációk csak a helyszínen készülhetnek.

Az artisztikai versenyelem díszítésének összhangban kell lennie a rajta elhelyezett desszert munkával, azaz, vagy a gyümölcstorta vagy a tányérdesszert dekorációja tartalmazzon egy kis részletet az artisztikai szobor munkából.

A desszertekhez használható, a Goodwill National Kft. által felajánlott Cacao Barry csokoládé alapanyagok és Capfruit fagyasztott gyümölcspürék a következők:

(A feltüntetett mennyiségek a csomagolás kiszerezési egységét jelentik.)

Szoborhoz

Cacao Barry csokoládék:

Cacao Barry Mi Amere 58% étcsokoládé 5 kg
Cacao Barry Lactée Barry 35% tejszokoládé 5 kg
Cacao Barry Blanc Satin 29% fehér csokoládé 5 kg

Desszerthez

Capfruit fagyasztott gyümölcspürék 1kg-os kiszerezésben:

Fruit'Purée málna, Fruit'Purée eper, Fruit'Purée sárgabarack, Fruit'Purée lime, Fruit'Elite kókusz grand cru, Fruit'Purée homoktövis, Fruit'Purée bergamot, Fruit'Elite Beriolette (málna, áfonya ibolya), Fruit'Purée füge, Fruit'Purée szeder, Fruit'Purée kalamansi, Fruit'Purée Granny Smith alma, Fruit'Purée feketeáfonya, Fruit'Purée lychee, Fruit'Purée mandarin, Fruit'Purée vilmos körte, Fruit'Purée passiógyümölcs, Fruit'Purée meggy, Fruit'Elite mangó, Fruit'Purée ananász

További információk gyümölcspürékről a www.capfruit.com ill. www.gwn.hu oldalakon.

Cacao Barry csokoládék:

Cacao Barry Purity from Nature választékból:

Cacao Barry Ocoa 70% étcsokoládé 1 kg
Cacao Barry Inaya 65% étcsokoládé 1 kg
Cacao Barry Excellence 55% étcsokoládé 1 kg
Cacao Barry Alunga 41% tejszokoládé 1 kg

Cacao Barry Origine választékból:

Cacao Barry Santo Domingo 70% étcsokoládé 1 kg

Cacao Barry Mexique 66% étcsokoládé 1 kg

Cacao Barry Venezuela 72% étcsokoládé 1 kg

Cacao Barry Ghana 40% tejcsokoládé 1 kg

További Cacao Barry termékek:

Cacao Barry Zephyr 34% fehér csokoládé 1 kg

Cacao Barry Extra-brute kakaópor (22/24%) 1 kg

Cacao Barry Kakaóvaj

Cacao Barry mogoró, mandula pralinék és

Cacao Barry paillette feuilletine (hántolt ostyatormelék).

További információk csokoládékról a www.cacao-barry.com ill. www.gwn.hu oldalakon.

Hasznos információk ízpárosításhoz a Cacao Barry Itinero™ alkalmazásban elérhetőek.

3. BEKÜLDÉSI HATÁRIDŐ:

A jelentkezéseket **2017. november 24-ig** kell eljuttatni a desszert és tányérdesszert pontos receptúrájával, és az arról készített fényképpel a következő email címre:

desszertverseny@hungexpo.hu

A jelentkezéskor beküldött receptúrának részletesen felsorolva tartalmaznia kell a felkészüléshez kért anyagokat, és azok pontos mennyiségét.

Fontos információ: A benyújtott fényképen a gyümölcstortának tartalmaznia kell a verseny napján elkészítendő dekorációból egy elemet. (max 8cm!!!)

A beküldési határidő után jelentkezést nem fogadunk el.

4. TESZTELÉS, IDŐBEOSZTÁS ÉS PONTOZÁSI RENDSZER:

A gyümölcstorták prezentálása a versenykiírásban megadott szigorú időbeosztás szerint történik. A gyümölcstortából az egyiket a helyszínen felszeletelik, amit a zsűri kóstol és értékeli. A másik kerül az artistikai szoborra majd fotózásra, és a nagyközönség is megtekintheti.

A kiírásban megadott időben a 9 db tányérdesszertet tálni kell a zsűri részére, melyből 1db szintén fotózásra kerül.

Ezt követően a megadott időben az installációt is el kell készíteni az artistikai szoborral, és a rajta elhelyezett desszertelemmel.

Fontos változás: A verseny előtti napon lesz egy technikai bejárás, melyen minden csapatnak kötelező a megjelenés! Várható időpont: február 6. 14h

A verseny kezdete: **2018. február 7. 10 óra**

A versenytermékek prezentálása a következő időbeosztásban történik:

Helyszínre érkezés: 9:00 óráig

Műhely boxok elfoglalása: 9:40

Műhely boxok elhagyása: 15:20

Csapatok	Kezds	Torta és tányérdesszert prezentálás		Eredményhirdetés és díjkiosztás
1.	10:00	12:30	14:46	16:00 – 17:00
2.	10:00	12:38	14:38	
3.	10:00	12:46	14:30	
4.	10:00	12:54	14:22	
5.	10:00	13:02	14:14	
6.	10:00	13:10	14:06	
Az artisztikai munka installálása a saját boks előtt történik egységesen 15 óraker.				

Pontozás:

Döntő tényezők	Adható legmagasabb pontszám	Kapott pontszám	Megjegyzés, Levonás
Vágási felület	20		
Desszert íze, harmóniája	40		
Dekoráció, ötlet, téma	40		
Higiénia, tisztaság, megjelenés	10-10		
Technika, szakmai tudás	20		
Artisztika	30		
	Legmagasabb pontszám 170	Összes kapott pontszám	

5. SZABÁLYOK, ELŐÍRÁSOK ÉS ZSÚRIZÉS SZEMPONTJAI

A verseny helyszínére időben kell érkezni és bejelentkezni. Erről pontos információt a versenyzők email-en kapnak.

A csapatoknak 20 perc áll rendelkezésükre, hogy bepakoljanak a boxokba, melyet a zsűri tagjai felügyelnek és ellenőrzik a hozott anyagokat.

Mindkét verseny desszerthez a szervező biztosít 28 cm átmérőjű, fehér, egyszerű tányérokat, melyek a helyszínen kerülnek kiosztásra.

Fontos információ:

A gyümölcsös tortákat és a csokoládés tányérdesszertet félkészben, előre elkészítve lehet a helyszínre hozni megfelelő felszereléssel.

A befejező munkálatok csak a helyszínen történhetnek, áthúzás, lefújás, burkolás, dekorálás. E szabály megszegése azonnali kizárással jár!

A cukor vagy csokoládé szobor díszmunkához a következő elemek megengedettek: előre lefőzött és színezett cukor, lefújatlan tragant elemek. Fényező lakk használata tilos!



A 2 fős csapatoknak biztosítaniuk kell a verseny napjára a jelentkezéskor elektronikusan elküldött receptúráról egy dossziét, pontos technológiai leírással, melyet a zsűrinek a helyszínen adnak át. Ha a felkészülés során történtek apró változtatások, azt szigorúan fontos jelezni, pontos megjelöléssel. Ennek hiánya 10 pont technikai levonással jár.

A versenyzők munkáját a zsűri folyamatosan ellenőrzi a verseny alatt.

Példa a pontlevonásra: Ha a desszert nehezen fogyasztható és ezzel értékelhetetlen pl. fagyos az **20 pont levonással**, ha nem tudják a megadott időben tálalni az szintén levonással jár, **minden egyes megkezdett perc 5 pont.**

A boxokat teljesen tisztán kell hagyni a verseny végeztével, ahogyan azt átvették, melyet szintén szigorúan ellenőriznek. A koszosan hagyott területért is pontlevonás jár.

A versenyzőknek a közönség felé fordulva kell dolgozniuk.

A zsűri tagjai:

Andrész Zoltán cukrász, Andrész Cukrászda és fagyraltozó tulajdonosa
August Ibolya cukrász, A Fény utcai August cukrászda üzletvezetője
Borsos Zsuzsanna cukrász, Csalogány 26 étterem
Mázás István, a Ritz Carlton Budapest Hotel főcukrásza
Pesti István, Michelin csillagot szerzett chef, Platán Étterem
Sárközi Ákos, Michelin csillagos chef, Borkonyha
Veszely Attila, mestercukrász, a Csokoládé Akadémia szakmai vezetője

A zsűritagok tekintetében a szervezők a változás jogát fenntartják!

6. DÍJAZÁS

I. helyezett: Kiemelten nagy értékű díjazás és emléklap

II. helyezett: Kiemelt értékű díjazás és emléklap

III. helyezett: Értékes díjazás és emléklap

Artisztikai Különdíj: értékes díjazás

TÁMOGATÓK

Kiemelt szponzor:

Goodwill National Trading Kereskedelmi Kft. az alábbi márkák

képviselésében:

- Cacao Barry
- Capfruit
- Selmi Chocolate Machinery



by



HUNGEXPO
Vásár és Reklám Zrt.

1101 Budapest,
Albertirsai út 10.
Levélcím: 1441 Budapest, Pf 44

Tel: 263-6000
Fax: 263-6098
info@hungexpo.hu

www.hungexpo.hu

Szponzor:

Bulfoni Kereskedelmi Kft.

Coninvest Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

ÉCSY Kft.

HOTEX-SERVICE Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.

PROGAST Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



HUNGEXPO
Vásár és Reklám Zrt.

1101 Budapest,
Albertirsai út 10.
Levél cím: 1441 Budapest, Pf 44

Tel: 263-6000
Fax: 263-6098
info@hungexpo.hu

www.hungexpo.hu