



NEMZETKÖZI ÉLELMISZERIPARI ÉS HORECA SZAKKIÁLLÍTÁS

SIRHA Budapest – IV. Desszert verseny 2020. február 4.

Tisztelt Kollegák!

A Sirha Budapest szakkiállítás immár 4. alkalommal rendezi meg az ország legsikeresebb desszert versenyét 2020. február 4-én a HUNGEXPO Budapesti Vásárközpontban.

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

Magabiztosan mondhatjuk a mögöttünk álló évek alapján, hogy az elkövetkező alkalom is magas szakmai tapasztalatot és új kihívást ad a versenyzőknek, a szakmának és természetesen élményt a látogatóknak. Ennek fényében lelkesen állunk neki a 2020-as versenynek.

A desszert verseny napja a kiállítás első napja, február 4-e, kedd. Egy új fontos szabály lép érvénybe, melyet a verseny kiírás részletesen tartalmaz. De a már megszokott módon, ismét három kategóriában mérhetik össze a tudásukat a pályázók: gyümölcsös desszert, tányér desszert és választott artisztikai munka a kötelező cél. A zsűrit ez alkalommal is a szakma kiválóságai alkotják.



A jelentkezési határidő 2019. október 25., 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 technológiai tudásukat, felkészültségüket, újító szellemiségüket és művészi adottságaikat. Ily módon, a versenymunkájukon keresztül a cukrász mesterség szépségét, sokoldalúságát és kiaknázható lehetőségeit.

Bízom benne, hogy a versenynek köszönhetően ismét számos szakembert indíthatunk el a hazai és nemzetközi karrier útján, méltó presztízst adva a szakmánknak. Illetve, egy jó szakmai mintát, utat mutathatunk a leendő fiatal cukrász generációnak.

Köszönettel,
Kolonics Zoltán
Sirha Budapest Cukrász Nagykövete

Sirha Budapest Desszert Verseny – pályázati felhívás 2020. február 4.

1. NEVEZÉSI FELTÉTELEK:

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

A versenyre csapatban lehet nevezni. A csapat létszáma 2 fő. A csapattagok adatait jelentkezéskor mellékelni kell a desszert dokumentációjához kapcsolva.

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 a versenyzőinket.

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

A saját megszokott kézi szerszámokról, vagy további kis gépekről (pl. a dekorációhoz) az öt döntőbe jutott csapatnak kell gondoskodnia.

A szervező az alább felsoroltakat biztosítja:

műhely boksok, munkaasztalok, univerzális cukrász munkagépek, csokoládé temperáló gép, indukciós lap, gyors forralók, kézi habverők, fagylaltgép, hűtők, fagyasztók, sokkoló, Paco Jet gép, gitter rácsok.

További eszközigény esetén külön egyeztetés szükséges.

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

A kabáton a versenyző nevét és munkahelyét fel kell tüntetni.

2. Verseny kiírás:

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

A versenyen 2db teljesen megegyező gyümölcsös tortát, melynek formája szabadon választott, valamint 9 db csokoládés tányérdesszertet kell elkészíteni a helyszínen. Mindkét tortának, maximum **1200 gr**-ot meg nem haladó súlyúnak kell lennie, a dekorációs elem nélkül.

A desszerteknek, a szponzorok által felajánlott csokoládét és gyümölcs püréket kötelezően tartalmaznia kell. Természetesen a gyümölcstorta is tartalmazhat csokoládét, ahogy a tányér desszert is gyümölcsöt.

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

- Desszert
- Öntet
- Hideg alkotó elem (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 artisztikai szobrot. A szobrot, a desszertekkel együtt kell installálni szabadon választott dekorációval. Azaz, ha a csokoládé artisztikai munkát választják, akkor, a szobron a csokoládés tányérdesszertet, ha a cukor artisztikát, akkor szobron a gyümölcsös tortát kell statikailag elhelyezni. Ennek megfelelően az apró (max. 8cm), a nevezési határidőre beküldött jelentkezésben a fényképen szereplő elemet a szobron is meg kell jeleníteni a helyszínen.

FONTOS VÁLTOZÁS

**A Sirha Budapest Desszertverseny 2020-ban nemzetközi szintű lesz!
A verseny szakmai színvonalát tovább emelve, mindent a helyszínen
kell elkészíteni, nagy technológiai kihívást adva a versenyzőknek.
Viszont, így összesen nem 5, ha nem 7 óra áll rendelkezésükre.**

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.

Illetve a versenyzők, a versenyt megelőző bejárás napon behozhatják az előre kimért (javasolt) alapanyagokat és a használni való eszközöket, kis gépeket, és elhelyezhetik az arra kijelölt helyen, hűtőkben, fagyasztókban stb.

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 vilmoskörte, 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 a desszertekhez:

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% tejcsokoládé 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 **2019. október 25-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 mennyiségét.

Fontos információ: A benyújtott fényképen a gyümölcstortának tartalmaznia kell a verseny napján elkészítendő artistikai szoborból egy apró elemet. (max 8cm!!!) pl. szírom, pillangó, virág stb.

A beküldési határidő után jelentkezést nem fogadnunk 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 és fotózásra, melyet a közönség is megtekinthet.

A kiírásban megadott időben a 9 db tányérdesszertet tálalni 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.

A verseny kezdete: **2020. február 4. 8.00 óra**

A versenytermékek prezentálása a következő időbeosztásban történik:

Fontos: A verseny előtti napon, ismét lesz egy technikai bejárás, melyen minden csapatnak kötelező a megjelenés! Várható időpont február 3. 14.00 óra

Helyszínre érkezés: 7:00 óráig
Műhely boxok elfoglalása: 7:40
Műhely boxok elhagyása: 15:20

Csapatok	Kezdés	Torta és tányérdesszert prezentálás		Eredményhirdetés és díjkiosztás
1.	08:00	12:30	14:46	16:00 - 17:00
2.	08:00	12:38	14:38	
3.	08:00	12:46	14:30	
4.	08:00	12:54	14:22	
5.	08:00	13:02	14:16	16:00 - 17:00
6.				

Az artisztikai munka installálása a saját boks előtt történik egységesen 15 órakor.

Pontozás:

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

Legmagasabb pontszám 170	Összes kapott pontszám
-----------------------------	------------------------

5. SZABÁLYOK, ELŐÍRÁSOK ÉS ZSÚRIZÁS 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 31 (26) cm átmérőjű, fehér, egyszerű tányérokat, melyek a helyszínen kerülnek kiosztásra.

Fontos VÁLTOZÁS információ

A gyümölcsös tortákat és a csokoládés tányérdesszertet is a helyszínen kell elkészíteni. Az eddigiekkel ellentétben nem lehet hozni semmit félkészzen előre elkészítve a helyszínre.

A munkálatok csak a helyszínen történhetnek, sütések, krémek, töltelékek, töltések, áthúzás, lefújás, burkolás, dekorálás. Az új szabály megszegése azonnali kizárással jár!

A cukor vagy csokoládé szobor díszmunkához a következő elemek megengedettek: előre lefőzött és színezett cukor, lefújatlan tragant elemek, kiöntött, 20cm-t meghaladó csokoládé vagy cukor 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 kötelező jelezni, pontos megjelöléssel. Ennek hiánya 10 pont technikai levonással jár. **Angol verzió is szükséges!**

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 levonás, 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:

- **Mihályi László**, a Mihályi Patisserie tulajdonosa
- **Pesti István**, Michelin csillagos Séf Platán Étterem
- **Sárközi Ákos**, Michelin csillagos Séf Borkonyha
- **Andrész Zoltán** cukrász, Andrész Cukrászda és fagyraltozó tulajdonosa
- **Mázás István**, a Ritz Carlton Budapest Hotel főcukrásza
- **Korponai Péter**, Cukrász
- **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:

Coninvest Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



Goodwill National Trading Kereskedelmi Kft. az alábbi márkák képviselőjében:

- Cacao Barry
- Capfruit
- Selmi Chocolate Machinery



by



Szponzor:

HOTEX-SERVICE Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



PROGAST Kereskedelmi és Szolgáltató Kft.



Robot Coupe

