



## **„Tálaljuk a KERIT”**

### **Forgatókönyv**

**2020. szeptember 29. (kedd):**

- 10.00 Érkezés,
- 10.15-10.30 Technikai megbeszélés
- 10.30 Ünnepélyes megnyitó
- 10.45- A versenyfeladatok elkészítése
- 12.00- Értékelés, eredményhirdetés, díjkiosztás

A verseny során folyamatosan interaktív feladatokat oldhatnak meg a csapatok, melyekkel növelhetik összpontszámaikat. A feladatokhoz szüksége lesz minden csapatnak egy okos telefonra, aminek a segítségével dolgoznak.

**A verseny két fő feladatból áll.**

**1. Kolbászos lecsó készítése bográcsban** a kapott nyersanyagok felhasználásával

- szabadtéren,
- fatáplálású szabad tűzön,
- 10 fő részére kell főznötök, 2 adagot a zsűrinek kell bemutatni, a többit természetesen elfogyaszthatjátok.

**2. Díszterítés**

- az intézmény éttermében,
- a megadott eszközök használatával

Két személyre őszi dekorációval díszasztalt kell összeállítani, az alkalomhoz illő három-fogásos ételsorral.

**A díszítéshez használni kívánt dekorációs kellékeket, valamint a szalvétát a csapatoknak kell beszerezni! A menükártya elkészítéséhez szükséges dekorációs eszközöket (filctoll, színes ceruza, olló, ragasztó stb.) mindenkinek hozni kell magával.**

## A verseny menete, értékelés

- **A díszasztal értékelése:** 12.00-13.00 óra között lesz, az **ételek elbírálása:** 12.30-13.00 óra között.
- A csapatok az általuk **készített ételeket a bírálatra bemutatás során szóban is ismertethetik a zsűri számára.** A zsűri az ételek tálalása, bemutatása során az elkészítéssel, az étellel **kapcsolatban kérdéseket tesz fel,** melyre a **csapat tagjai önállóan, a kísérő tanár segítségével nélkül** válaszolnak. A feltett kérdésekre adott válaszokat a zsűri értékeli.
- A zsűritagok **minden csapatot külön-külön lapon, egyenként és feladatonként** értékelnek.
- Fontos az önállóság a főzési és terítési folyamat során. Ügyelni kell tisztaságra és a balesetmentes munkavégzésre.
- **A zsűri figyelmeztetést ad: higiéniai hiányosságok, szakszerűtlenségek** miatt, valamint **a kísérő tanár aktív részvétele esetén.**
- Amennyiben egy adott **alanyagból, az indokoltnál 15%-kal több hulladék** maradt vissza, a csapat **figyelmeztetésben** részesül.
- A verseny során folyamatosan interaktív feladatokat oldhatnak meg a csapatok, melyekkel növelhetik összpontszámaikat.
- Az értékelés során az egyes zsűritagok által adott pontszámok a feladat bemutatása során a csapatok által
  - a zsűri kérdéseire adott válaszokra kapott pontok,
  - az elkészített ételre kapott pontok összegeként alakul ki.
- A zsűri az **ételekre maximum 40 pontot** adhat, a feltett **kérdésekre adott válaszok értéke maximum 10 pont** lehet.
- A zsűri a megterített díszasztalra **maximum 20 pontot** adhat a feltett **kérdésekre adott válaszok értéke maximum 30 pont** lehet.
  - Az ételek értékelésének szempontjai:
    - Az étel jellegének megfelelő technológia alkalmazása és betartása;
    - alapvető szakmai elvárások érvényesülése (megfelelő darabolás, szakszerű, tiszta, szép előkészítés, arányos adagolás megfelelő hőfokú tálalás);
    - Az étel minősége, íze, illata, állaga.
  - A terítés értékelésének szempontjai:
    - alkalomnak megfelelő
    - az asztalon elhelyezett eszközök helyessége
    - az ajánlott ételsor összeállítása
    - alkalmazott dekorációs eszközök, ötletesség
- Az összesítés során az összes zsűritagtól kapott **pontszámok összegéből, a csapat által begyűjtött figyelmeztetések 5-5 pont levonásával alakul ki** a teljesítményre kapott végső pontszám, melyhez hozzáadódnak az interaktív feladatok során szerzett pontok is.
- Az összetett eredmény a feladatok során kapott, **fentiek szerint meghatározott pontszámok összege.**

**Díjazás:** Minden résztvevő csapat díjazásban részesül, a feladatok során nyújtott teljesítménye alapján.

**Az összetett verseny értékelése:**

**Az összetett versenyben elért I. helyezés egyben a vándor-kupa egy évig történő birtoklását is jelenti.**