



„Tálaljuk a KERIT”

Forgatókönyv

2021. június 02. (szerda):

- 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. Slambuc készítése bográcsban a kapott nyersanyagok felhasználásával

- szabadtéren,
- fatáplálású szabadtűzön,
- 10 fő részére kell főznötök, 2 adagot a zsűrinek kell bemutatni, a többit természetesen elfogyaszthatják.

2. Díszterítés

- az intézmény éttermében,
- a megadott eszközök használatával

Két személyre nyári 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** 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 **alapanyagból, 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.