

WORLD SKILLS ABU DHABI 2017

VERSENYFELHÍVÁS

Keressük versenyzőinket a
WorldSkills Abu Dhabi 2017 Szakmák Olimpiájára

A **Budapesti Vendéglátóipari és Humán Szakképzési Centrum**, a **Budapesti Gazdasági Egyetem**, a **Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete**, a **Metro Kereskedelmi Kft.**, az **Accor-Pannónia Hotels Zrt.** a **Magyar Kereskedelmi és Iparkamarával** együtt várja azoknak a fiatal szakembereknek, szakmunkásoknak, és végzős szakiskolai tanulóknak a jelentkezését, akik szívesen megméretnék tudásukat **CUKRÁSZ SZAKMÁBAN** (Pâtisserie and Confectionery) a „szakmák olimpiájának” is nevezett versenyen 2017-ben Abu Dhabiban.

Kiket?

Olyan fiatalok jelentkezését várjuk, akik vállalják:

- a több fordulós válogatóversenyeken való részvételt.
- a szponzorok és szakértők közreműködésével vezetett több hónapon át tartó felkészítést az általuk biztosított képzőhelyeken.
- betöltötték a 18. életévüket és 1995. 01.01. után születtek

Hogyan?

A www.skillshungary.hu weboldalon a **versenyezni szeretnék/jelentkezés** menüpont alatt található online űrlap kitöltésével.

Meddig?

Jelentkezési határidő:	2017. február 27.
-------------------------------	--------------------------

Tervezett menetrend?

Előválogató tervezett időpontja:	2017. március 11.
Helye:	METRO Gasztroakadémia, 2041 Budaörs, Budapest Keleti 3.
Mit kell hozni?	<ul style="list-style-type: none">• munkaruhát,• eszközöket, karamell lámpát,• a termékekhez kimérve a nyersanyagot felcímkézve,• terítőt, tálcákat a prezentációhoz
Döntő tervezett időpontja:	2017. április 24-26.
Helye:	Szakma Sztár Fesztivál HUNGEXPO Budapest Albertirsai út 10.
Mit kell hozni?	<ul style="list-style-type: none">• munkaruhát,

- **eszközöket, karamell lámpát,**
- **a termékekhez a nyersanyagokat kimérve, felcímkézve,**
- **terítőt, tálcákat a prezentációhoz**

További információ a versenyekről:

A versenyen magas színvonalú egyéni munkára való képesség, magas szintű szakmai tudás, szakmai alázat, kreativitás, stressz tűrő képesség valamint érzelmi kiegyensúlyozottság nélkülözhetetlen. A verseny hivatalos nyelve az angol, így társalgási szintű, szakmai angol nyelvtudás szükséges.

Az előválogató követelményei:

- A termékeket a helyszínen kell elkészíteni!
- A termékekhez a nyersanyagokat kimérve, felcímkézve kell el hozni.
- Félkész termék felhasználása tilos!
- A versenyzők csak természetes alapanyagokkal dolgozhatnak!
- A versenyzők recept mappát, rajzos ábrát használhatnak.
- A versenyzők a kézi szerszámokat, formákat a versenyre maguk hozzák.

A versenyzőknek 10 óra alatt négy témakörben az alábbi termékeket kell készíteni:

- **Négy különböző marcipán figurát fajtánként 1 darabot,**
 - A marcipán figura tömege 80 g
 - formák és levélprések nem használhatók,
 - minden munkát kézzel kell kivitelezni.
 - Kizárólag marcipánt lehet használni, kivétel a dekorációként használható csokoládé és glazúr (pl szemekhez)
 - a marcipánt leszínezve, kimérve kell elhozni
- **Két különböző bonbont különböző töltelékkel, fajtánként 15 darabot (5 db kóstoláshoz 10 db a díszasztalra)**
 - formába öntött bonbont (a csokoládé hüvelyt is a helyszínen kell önteni)
 - mártott nyomózsákkal alakított bonbont
 - A csokoládét a helyszínen kellett temperálni.
 - A bonbonokat ét, tej, fehér csokoládé felhasználásával kell készíteni
 - A bonbon tömege max. 15 g
 - A bonbonok töltelékének anyagait kimérve kell elhozni
- **Két egyforma azonos adag tányérdesszertet megfelelő öntettel. (1 db kóstoláshoz, 1 db a díszasztalra)**
 - Nem lehet fagylalt.
 - Csak hideg összetevőket tartalmazhat.
 - Minimum 3 elemet plusz a megfelelő öntetet tartalmazzon.
 - A tányérdesszert anyagait kimérve kell elhozni
- **Karamell artisztikát**

- Alkalmazni kell az öntött, húzott, fúvott, üreges karamell műveleteket.
- A karamell munka mérete maximum 50x50x 80 cm lehet.

A verseny végén meg kell teríteni és így kell kihelyezni a termékeket.
Terítőt, tálakat, tányérokat hozni kell.
Márványlapot, mikrót, asztali habverő gépet biztosítunk.

Munka és prezentáció ütemterv

2017. március 11.				
Idő	Modul	Idő	Projektidő	Prezentáció ideje
06:30 – 07:20	Érkezés, munkaterület berendezése, átöltözés	50 perc		
07:20 – 07:30	Tájékoztatás a jelöltek számára	10 perc		
07:30 – 12.30	Verseny Félkésztermékek készítése, Marcipánfigurák készítése, Bonbonok, tányérdesszert készítése	5 óra	5 óra	12.00 Marcipánfigurák bemutatása
12.30 – 13.00	Ebéd	30 perc		
13.00 – 18.00	Verseny Bonbonok, tányérdesszert tálalása Karamell díszmunka készítése	5 óra	5 óra	Bonbonok tányérdesszert 14.00-14.15 Karamell artisztika és minden termék kihelyezése 18.00
18.00 – 18.30	Munkahely tisztítása	30 perc		
18.30 – 19.00	Eredményhirdetés	30 perc		
	Idő		10 óra	

Mi várható a döntő versenyen?

A döntő verseny két napos lesz

- A termékeket a helyszínen kell elkészíteni!
- A termékekhez a nyersanyagokat kimérve, felcímkézve kell el hozni.
- Félkész termék felhasználása tilos!
- A versenyzők csak természetes alapanyagokkal dolgozhatnak!
- A versenyzők recept mappát, rajzos ábrát használhatnak.
- A versenyzők a kézi szerszámokat, formákat a versenyre maguk hozzák.
- A döntő versenyhez csokoládét, isomaltot, tejszínt, tojást biztosítunk.

A versenyzőknek 15 óra alatt három témakörben az alábbi termékeket kell készíteni:

- 4 féle bonbont
- 4 féle francia desszertet
- 1 karamell artisztikát.

A döntő verseny kiírásának részleteit az előválogató után ismertetjük.

A WorldSkills hatalmas lehetőség egy fiatal szakembernek. A versenyzők és a felkészítők lelkiismeretes munkáját kérjük, mert hazánkat és szakmánkat képviselik és ez felelősséget, és teljes odaadást igényel.

Sikerese felkészülést kívánunk!

További információ a versenyekről:

www.skillshungary.hu

valamint

Lusztigh Mária szakértőnél

+36 70 316 5713

csokicsoda@gmail.com