



# Schnitta Sámuel

## Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület

ALAPÍTVÁ: TIHANY 2011.

---

# Schnitta Sámuel VI. Országos Emlékverseny döntőjének VERSENYKIÍRÁSA

---

A Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület a névadó emlékére hatodik alkalommal rendezi meg országos versenyét a vendéglátó szakmákat oktató intézmények tanulói számára. Aktualitását kiemeli Schnitta Sámuel születésének 130. évfordulója.

A versenykiírást a Schnitta Sámuel Magyar Éttermi Kultúráért Egyesület versenybizottsága készíti.

A hatodik országos csapatverseny döntőjét a Schnitta Sámuel MÉK Egyesület Szekszárdon bonyolítja le,

melynek időpontja: **2023. március 22-23.**

**Helyszín:**

**Tolna Megyei Szakképzési Centrum Hunyadi Mátyás Vendéglátó és Turisztikai  
Technikum és Szakképző Iskola**

**7100 Szekszárd, Hunyadi u. 7.**

**Program:**

**2023. március 22. szerda**

**Megnyitó/Első versenynap**

**2023. március 23. csütörtök**

**Második versenynap/Eredményhirdetés**

Az emlékverseny névadója Schnitta Sámuel éttermi szakember, aki az éttermi munka magyarországi reformere volt, ezért a pincér tanulók munkája nagyobb súllyal kerül egyaránt a versenykiírásába és az értékelésébe is.

A csapattagok közös feladata egy – a döntőre nevezett oktatási intézmény által előzetesen összeállított – ételsor elkészítése, felszolgálása, illetve a különböző szakmáknak megfelelő feladatok megoldása. A csapat egy csapatvezetőből és öt tanulóból áll: két pincér, két szakács és egy cukrász, akik az elődöntőben elért eredményük alapján jutottak a döntőbe.

A döntőbe jutott csapatoknak előre össze kell állítaniuk egy ételsort, - a mellékletek között található nyersanyagkosár alapanyagaiból - amelynek a következő ételcsoportokat, ételeket kell tartalmaznia:

**fűszervaj, mini péksütemény**

**leves**

**meleg előétel**

**főétel**

**tányérdesszert**

Az összeállított ételsort a versenyirodához elektronikus levél mellékleteként ([schnittaverseny2023@gmail.com](mailto:schnittaverseny2023@gmail.com)), **2023. február 01-ig (szerda)** kell eljuttatni, **hat főre kalkulált nyersanyaghányaddal együtt, étel fajtánként és összesítve is.**

A csapatok a nyersanyagkosárban fellelhető élelmiszereken **felül 5 (öt), a kosárban nem található alapanyagot is beépíthetnek** az ételsorukba, amit **hozhatnak** a verseny helyszínére (hat adagra kalkulált mennyiségben), ezeket az alapanyagokat a versenyszervezője nem biztosítja a csapatok számára.

**Ezeket a versenyhelyszínre hozott alapanyagokat, az elküldött a kalkulációban felsorolt alapanyagigény aljára, külön jelölve köteles a csapat tételesen felsorolni. Az öt alapanyagot a szakács és/vagy a cukrász munkáknál használhatják fel.**

A döntő kiírásának melléklete a szervezők által **összeállított nyersanyagkosár** Microsoft Office Excel táblázatban (**1 sz. melléklet**).

Kikötés azonban, hogy:

- készüljön az ételsorhoz illő fűszervaj, mini péksüteménnyel,
- a meleg előétel fő alapanyaga **fogas halfajta** kell, hogy legyen,
- **a főételt szarvasgerincből** egyben kell elkészíteni, hat adagban,
- a tányérdesszert készítésénél kötelező minimum három desszertelem szerepeltetése a kiegészítők mellett,
- az ételsor elkészítésére **270 perc** versenyidő áll a csapatok rendelkezésére, (várható kezdési időpont: 08<sup>00</sup>)
- az elkészült ételeket melegen/hidegen kell tartani, azokat az élvezeti értéküknek legoptimálisabb állapotában kitálalni.

A verseny bonyolítója a hat adagszámhoz kalkulált nyersanyagmennyiséget biztosítja a csapatoknak.

Az élőmunkához szükséges nyersanyagokat a csapatoknak a szervezők külön-külön kimérve, tálcázva biztosítja.

Szakács-cukrász feladatok:

**1. feladat – első versenynap**

- a verseny elsőnapján az egyik szakács versenyző (Szakács I.-ként jelölve) a verseny vendégterében a szakács zsűri előtt hideg előételt készít és három adagban tálal,

- a szükséges eszközöket, alapanyagokat, fűszereket a versenyhelyszínen veheti át, melyet a konyhában történő előkészítését követően a vendégtérben készíti el munkáját. (a feladat megoldására a vendégtérben 20 perc áll rendelkezésére a versenyzőnek)

## 2. feladat – első versenynap

- a cukrász versenyzőnek a cukrászstanműhelyben egy normálméretű előre betöltött torta UNIDEC masszával történő bevonása a feladata, majd a helyszínen kapott marcipán masszából saját maga által készített díszítő elemek (ételfesték használatával készíthető) elhelyezése valamint egy 15x5 cm-es csokilap kézírással történő díszítése. (a feladat megoldására a cukrászműhelyben 20+90 perc áll rendelkezésre)

## 3. feladat – második versenynap

- a csapat által előre összeállított ételsor lefőzése
- Az ételsorban szereplő ételekből fogásonként egy adagot kell kitálalni kóstolásra a szakács/cukrász zsűrinek, egy adagot pedig a display-ként a bemutató asztalra kell elhelyezni.

## 4. feladat – második versenynap

- A meghívott vendégeknek, csapatonként négy személyre kell az ételsort kitálalni, a főétel szeletelését a vendégtérben, **díszruhában a Szakács II.** versenyző végzi, (aki első napon nem jutott szerephez) segít a főétel szervírozásában a pincér csapattagoknak.

A megnyitó napján a csapatoknak a szervező hűtési lehetőséget biztosít, amelybe a munkákhoz szükséges - hűtést igénylő - alapanyagokat elhelyezhetik, majd ez lezárásra, lepecsételésre, aláírásra kerül, s a verseny második napján 07:30 órától áll ismét a csapatok rendelkezésére. Ugyancsak ekkor helyezhetik a csapatok a nyersanyagkosáron felüli öt alapanyagot ezekbe a hűtőkbe, ha szükséges.

Az ételek elkészítéséhez a verseny helyszínén rendelkezésre álló gépek, berendezések listája a **3. számú mellékletben** található, amely alapján minden versenyző csapat eldöntheti, mely konyhatechnológiákat alkalmazza az ételsorának lefőzése során. A várhatóan használni kívánt gépek, berendezési tárgyak listáját kérjük a nevezéssel együtt a szervezők részére elküldeni.

A konyhán versenyző tanulók a munkájukhoz saját kézi eszközeiket, kis gépeiket (botmixer, keverőgép stb.) is használhatják, azonban azokért a szervezők felelősséget nem vállalnak. A versenyzők a hozott saját eszközöket – listával együtt - a verseny napján a szervezőbizottság által kijelölt szakembereknek, a regisztrációs pultnál kötelesek bemutatni.

A **pincérek** versenyfeladatai:

### 1. feladat – verseny első napja

- Éttermi munkához szükséges eszközök felismerése, (3x20 db éttermi eszköz tálcára helyezve, amiből egy kerül versenyfeladatként kisorsolásra). A feladat megoldására rendelkezésre álló idő 15 perc.

## **2. feladat – első versenynap**

- A két pincér versenyzőnek 1-1 palack behűtött hagyományos eljárással készült pezsgőt kell felbontania és hét-hét fleute pezsgőspohárba egyenlő mennyiségben kitöltenie, egyszeri rátöltési lehetőséggel (a rátöltés után már nem tölthet újból ugyanabba a pohárba). A palackban nem maradhat pezsgő! A rendelkezésre álló idő 8 perc.

## **3. feladat**

- A verseny helyszínén egy kisorsolt alkalomhoz, ötfogásos (+ sorbet) gálaétrend és italsor összeállítása.
- Négy fő részére díszasztal terítése. Minden csapat egységesen a kisorsolt alkalomra terít (asztalt, székeket, eszközöket, textíliákat, virágdísz a szervezők biztosítják).
- A rendelkezésre álló idő 90 perc, menükártya szerkesztésével együtt.
- A díszterítéshez szükséges szervizasztalt nem kell felkészíteni.
- **2 sz. melléklet: a lehetséges alkalmak felsorolása.**

## **4. feladat**

- A harmadik feladatban kisorsolt alkalomhoz négyoldalas menükártya szerkesztése számítógépen egy külön kialakított gépteremben. (Minden csapat számára külön számítógép áll rendelkezésre, melyen, a helyszínen kell megszerkeszteni a menükártyát. Színes nyomtatási lehetőséget, papírlapot, ollót a csapatok számára a szervezők biztosítanak. Rendelkezésre álló program: Windows 10, **Microsoft Office 2016-os rendszer**. Valamennyi csapat számítógépére az alkalmakhoz illő grafikák, fotók lesznek feltöltve, amit a menükártya szerkesztésénél használhatnak).
- A menükártyából 8 db nyomtatása (a szerkesztés és nyomtatás a harmadik feladatnál leírt versenyidő része).

## **5. feladat**

- A szervezők által biztosított borokból válogatás a csapat ételsorához.

## **6. feladat**

- A csapat által lefőzött ételsorhoz történő terítés. A terítéshez, tálaláshoz, szeleteléshez szükséges eszközöket a szervezők biztosítják. Az ételsorral megszerkesztett menükártya „alapot” a csapatok pendrive-on hozzák magukkal, ezt a regisztráláskor a szervezőknek átadják.
- Az italsor elemeinek beszerkesztése számítógépen a csapatok által hozott menükártyába.
- A menükártyához – ha szükséges max.120 gr-os színes és fehér papírlapot, a méretre vágáshoz ollót a szervező biztosít.
- A menükártyából 10 db nyomtatása szükséges.

## **7. feladat**

- Élőmunka kezdete: vendégek fogadása, ültetése.
- A leves felszolgálása csészében vagy „épített” leves esetén leves kiöntő használatával történik.
- A meleg előétel kötelező fő alapanyaga **fogas felhasználásával készülő halétel**, az elkészített étel felszolgálása svájci módban történik. Tányérfedő használatára lehetőséget biztosít a verseny szervezője.
- A főétel alapanyaga kötelezően a **szarvasgerinc** amiből az egyben készült ételt a pincér versenyzőknek „a vendég asztalánál” angol szervizzel kell felszolgáltatniuk, szeletelésben segít a **Szakács II. versenyző**. Ehhez a versenyszervezői egységes vágó/szeletelődeszkákat, szeletelőkéseket, húsvillákat biztosítanak.
- A befejező fogás tányérdesszert melynek **minimum három elemből** kell készülnie, a kiegészítő elemeken kívül.
- Az aperitifet, az ásványvizet és a feketekávét a menühöz a szervező biztosítja a csapatoknak.
- Az ételsorhoz az italok kiszolgálása a szakmai szabályoknak megfelelően kell, hogy történjen.

#### **Megjegyzés:**

- Aperitifként gyöngyöző bort és narancslevet kínálunk.
- Feketekávé felszolgálása nem része a versenynek, az étkezés végén ettől függetlenül kínálunk!
- Digestif ital nem kerül felszolgálásra a vendégeknek.

A versenyt olimpiai, világbajnoki helyezésekkel rendelkező mesterszakácsok és mestercukrász, valamint a Schnitta Sámuel MÉK-Egyesület által kijelölt szakemberek zsűrizik, a mesterbizottságok által kidolgozott és elfogadott szakács, cukrász és a Schnitta Egyesület által kidolgozott pincér zsűrizési szempontjait alkalmazva a versenyen. A zsűri döntése megtámadhatatlan és megfellebbezhetetlen. A pincér zsűrizés szempontjai a Schnitta Egyesület honlapján ([www.schnittaegyesulet.hu](http://www.schnittaegyesulet.hu)) megtalálhatók.

#### **A verseny díjazása:**

az I- II- III. helyezett csapat serleget, oklevelet, érmeget kap,  
továbbá minden résztvevő és oktatási intézmény a Schnitta Egyesület  
emléklapját kapja.

A csapat tagjai a döntőbe jutott iskola saját, nappali tagozatos tanulói közül kerülhetnek ki, akiknek tanulói jogviszonyát a nevezési lappal együtt az oktatási intézmény korábban elküldte, aláírásával, pecsétjével hitelessé tette.

A csapattagokról és a csapatvezetőről készült közös nagyfelbontású fényképet **2023. február 01-ig** kérjük elektronikus levél mellékleteként eljuttatni a verseny szervezőinek. (A csapattagok nevét, szakmáját a képen elfoglalt sorrendben közölve, pl. balról-jobbra, elsősorban-hátsó sorban.)

A döntő ideje alatt a támogató(k), szponzor(ok) nevét, logóját a csapatoknak nem áll módjában a csapat versenyzőasztalán elhelyezni, munkaruhájukon viselni. A munkaruhák teljes külső, látható felületén nem

lehet az oktatási intézményre utaló felirat vagy logó. A versenyzők a megnyitón kihúzott csapatszámot kötelesek viselni munkaruháikon a verseny teljes időtartama alatt.

**A verseny időszakában a versenyző diákoknak és a csapatvezetőnek (összesen 6 fő), szállást biztosítunk, valamint ellátásban részesülnek (reggeli, ebéd, vacsora).**

A verseny tisztasága érdekében csak a helyszínen kapott, illetve az előre leadott hozható alapanyagokból dolgozhatnak a csapatok.

**Az a csapat, mely a verseny ideje alatt külső segítséget vesz igénybe, a vétség súlyától függően a döntőből kizárásra kerülhet vagy pontlevonással büntethető.**

**A verseny ideje alatt a csapattagok nem viselhetnek órát és telefon sem lehet náluk, ezeket a tárgyakat a versenyhelyszínekre bevinni nem lehet. (A szervezők a versenyhelyszíneken jól látható helyen faliorákat helyeznek ki, hogy a feladatok megoldására adott időt a versenyzők ellenőrizni tudják.)**

A csapattagok a munkáikhoz szükséges munkaruháikat, kézi eszközeiket, egyéni felszerelésüket (pincérek), hozzák magukkal. A szervező a csapattagoknak öltözőt és öltőszekrényt biztosít, melyet a résztvevők saját maguk által hozott lakattal tudnak zárni.

**A versenyzők az értéktárgyakat kérjük, ne hagyják az öltöző helységekben, azokért a versenyt bonyolító nem vállal felelősséget!**

A csapatok vezetői a verseny megnyitójának napján a verseny titkárának a tanulók személyazonosítására alkalmas igazolványát (a versenyzők azonosításának idejére), valamint az érvényes egészségügyi könyveiket és a pendrive-ot egy lezárható borítékban kötelesek átadni. (Az egészségügyi könyvet a csapatok a verseny végén kapják vissza.)

A versenyhelyszíneken csak a diák csapattagok tartózkodhatnak, a versenyzők munkáját a döntő ideje alatt a MÉK-Egyesület szakemberei és segítőik felügyelik.

A versennyel kapcsolatos leveleket a versenyiroda címére kérjük elküldeni:

**[schnittaverseny2023@gmail.com](mailto:schnittaverseny2023@gmail.com)**

A versennyel kapcsolatban információt ad:

**Vantal Gábor**

versenyigazgató

Telefon: 06-30/9689-719

E-mail: [schnittaverseny2023@gmail.com](mailto:schnittaverseny2023@gmail.com)

Helyszínnel kapcsolatos információt ad:

**Szőke Anikó**

régió képviselő

Telefon: 06-30/ 200-9730

E-mail: [schnittaverseny2023@gmail.com](mailto:schnittaverseny2023@gmail.com)

Budapest, 2022. december 05.



Török István János  
Schnitta Sámuel MÉK-Egyesület  
elnök

Vantal Gábor  
Schnitta Sámuel Emlékverseny  
versenyigazgató

**Mellékletek:**

1. Nyersanyagkosár
2. Díszterítés alkalmak
3. Gépek, berendezési tárgyak