

I. Glück Frigyes cukrász verseny

A versenymunkák a jelenleg aktuális képzési kimeneti követelmények alapján lettek összeállítva!

1. kategória versenykiírása: jelenleg iskolánkban tanuló felnőttek versenye:

A versenyzőnek 3db termékcsoporthból kell kiállítania az előre elkészített munkáit:

- A. feladat: 8db egyforma terméket, vagy fél kilogramm súlyú sütemény kiállítása
(+ kóstolótányérra 1db kóstoló)

Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény, vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek

- B. feladat: 1db 14-20cm átmérőjű torta vagy 6db egyforma monodesszert
(itt a zsűri vág egy szeletet belőle)

Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták

- C. 12-14db egyforma bonbon kiállítása (+ 1db kóstolótányérra)

Öntött bonbonok vagy mártott bonbonok

2. kategória versenykiírása: iskolánkban végzett cukrász vagy cukrász szaktechnikus végzettséggel rendelkező felnőtt versenyző kategória

A versenyzőnek 4db termékcsoporthból kell kiállítania az előre elkészített munkáit:

- A. feladat: 8db egyforma terméket, vagy fél kilogramm súlyú sütemény kiállítása
(+ kóstoló tányérra 1db kóstoló)

Uzsonnasütemény, vagy sós teasütemény, vagy édes teasütemény, vagy krémes termékek

- B. feladat: 1db 14-20cm átmérőjű torta vagy 6db egyforma monodesszert
(itt a zsűri vág egy szeletet belőle)

Hagyományos készítésű torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták, vagy nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszert, vagy különleges táplálkozási igény szerint (diétás) készülő torták

- C. 12-14db egyforma bonbon kiállítása (+ 1db kóstolótányérra)

Öntött bonbonok vagy mártott bonbonok

- D. Bevont torta méretű lapra kézzel formázott figura vagy virágkompozíció.

I. Glück Frigyes cukrász verseny

Tudnivalók a versenyzőknek:

1. Cukrász- és szakácskategóriában a versenymunkák csak fogyasztásra alkalmas élelmiszerekből készülhetnek.
2. A versenymunkák elhelyezésére a verseny megnyitójáig van lehetőség.
3. A versenyzők az eredményhirdetés végéig az alkotásaikat nem pakolhatják el.
4. A díszmunkák megnevezéséről a versenyzők gondoskodnak.
5. A cukrászversenyzők számára rendelkezésre álló asztalfelület kb. $0,8 \times 0,8$ m.
6. Az asztalok terítővel fedve várják a versenyzőket, egyéb díszítésekről a versenyzők gondoskodnak. A zsűrizés végéig semmilyen beazonosítható jelet, nevet az asztalon elhelyezni nem lehet. A szervezők fenntartják a jogot, hogy ezeket a zsűrizés végéig eltávolítsák.
7. A zsűrizés után lehet a névtáblákat az asztalokon elhelyezni, melyről minden versenyző maga gondoskodik.
8. A zsűri fenntartja magának a jogot, hogy a versenyzőhöz kérdést intézzon a munkájával kapcsolatban.
9. A versenykiírás be nem tartása minden esetben pontlevonással jár.
10. A szervezők a rendezvényen készült képi és videó anyagok használati jogát fenntartják.
11. A zsűri döntése ellen fellebbezni nem lehet.
12. Az értékelés a pontozás alapján (arany-, ezüst-, bronzérem, diploma), valamint oklevél odaítélésével történik.
13. Az eredményhirdetésen (a szakmához) ünnepélyes öltözék

I. Glück Frigyes cukrász verseny

A nap programja:

I. Glück Frigyes cukrász verseny

2026. január 22.

11:00 Kapunyitás, vendégek fogadása, a versenymunkák elhelyezésének kezdete

12:30 Kapunyitás a közönség számára, a versenymunkák megtekintésére

13:00 Ünnepélyes megnyitó

- a zsűri bemutatása

13:15 Zsűrizés kezdete

Szakmai program:

- az Ireks-Stamag Kft termékeinek bemutatása

Bemutatók:

- csokoládé temperálási/ bonbon bemutató: Asztalos Krisztián
- marcipánfigura készítési bemutató: Tukovicsné Nagy Viktória
- cukorvirág készítési bemutató Nagyné Göndöcs Ildikó

14:00 A zsűri konzultációja a versenyzőkkel

15:30 Ünnepélyes eredményhirdetés

A programváltozás jogát a szervezők fenntartják!

I. Glück Frigyes cukrász verseny

Jelentkezési lap

I. Glück Frigyes cukrász verseny: 2026. január 22.

Versenyző neve:

Szakma / évfolyam:

e-mail-cím:

telefonszám:

Melyik kategóriában kíván versenyezni? (kérjük aláhúzni)

- Felnőtt cukrász verseny (2026.februárban végzős cukrász/ cukrász szaktechnikus) kategória
- Felnőtt cukrász verseny (2026.májusi végzős cukrász/ cukrász szaktechnikus) kategória
- Nappali képzésben cukrásztanuló kategória
- Az iskolánkban végzett cukrász vagy cukrász szaktechnikus végzettséggel rendelkező felnőtt versenyző kategória

aláírás

Jelentkezési határidő: 2025.12.01.

Személyesen : Tukovics Antal Tamásnak vagy
email: gluckfrigyes@gmail.com