**Beszámoló a Cassovia Cup 2024 (Kassa, Szlovákia ) koktélversenyről – diák kategória**

2024.január végén meghívást kapott az iskola a XV. Cassovia Cup junior nemzetközi bártender versenyre, Kassára. A versenyző kiválasztásánál fontos szempont volt, hogy koktélkészítésben legyen gyakorlata, és angolul is jól beszéljen. Választásom a következő tanulóra esett, aki szerencsére örömmel vállalta, hogy felkészül, és részt vesz a bajnokságon.

**Gera Kitti** 12. T osztályos tanuló már az előző tanévben is sikeresen képviselte az iskolánkat ezen a megmérettetésen, akkor összetett 3. helyezést ért el a diák kategóriában.

Versenykiírást csak később, körülbelül 1 hónappal a verseny előtt kaptunk. Addig technikai felkészítésen vett részt a tanuló, ahol a versenyasztal felkészítését, az italok pontos kitöltését és az eszközök helyes használatát gyakorolta.

Ebben az évben a versenyszervező 3 adag Soft drink és 3 adag Long drink elkészítését írta ki feladatul. Mindkét italt 6 perc alatt kell elkészíteni. Kötelezően felhasználható italként Giffard szirupokat, Budis cég alkoholmentes termékeit illetve Old Herold Borovicka, vagy gin kötelező felhasználását írták elő az italok receptúrájának összeállításához.

Minden évben komoly fejtörést okoz, hogy a Magyarországon be nem szerezhető italokat hogyan és milyen termékekkel helyettesítsük, hogy a versenyen elkészített kevert italok ízhatása lehetőleg ne módosuljon sokat.

A nevezés és a receptúrák elkészítése is határidőre megtörtént. Kittivel sokat gyakoroltunk, mindent megtett, hogy a versenyen sikeresen helyt álljon.

2024.03.19-én utaztunk Kassára. Aznap megtörtént a versenyhelyszín bejárása. Ismertették a versenyszabályzatot, a következő nap programját és az indulók sorrendjét is. Bepakoltuk a felszereléseket, előkészíttetünk és ellenőriztünk mindent.

Az előkészület után városnézésre is volt idő. Kassa gyönyörű belvárosában megnéztük a Szent Erzsébet Székesegyházat, melynek altemplomában helyezték örök nyugalomra II. Rákóczi Ferencet. Szerettünk volna felmenni a kilátó toronyba is, de az sajnos október és április között zárva tart. Ellátogattunk a Rodostó házhoz és a Thália magyar színházhoz, belestünk egy kis szlovák keramikus műhelybe is, majd a központi parkban tettünk egy sétát.

2024.03.20. a verseny napja. A regisztráció 6.30-kor kezdődött, ezt követően az iskola igazgatónője ünnepi beszédével megnyitotta a versenyt. Összesen 52 induló volt. A szlovák tanulók mellett érkeztek versenyzők Horvátországból, Szlovéniából, Lengyelországból, Csehországból és Magyarországról is. Minden körben egyszerre 4 tanuló versenyezhet. Kitti a 8-as sorszámot kapta, ezért ő már közvetlenül a megnyitó után megkezdhette a felkészülést. A gyümölcslevek kifacsarására, a díszek elkészítésére mindössze 20 perc állt rendelkezésre.

Kitti nagyon összeszedett volt. Precízen és tisztán dolgozott. Mindössze néhány másodperccel, de sajnos kicsúszott az időből, amit pontlevonással büntetett a szigorú zsűri. Illetve kifogásolták, hogy az általa készített Soft drink-nek nagyon kevés a mennyisége. A versenykiírás az elkészült ital mennyiségére nem tért ki, így a tervezésnél aperitif ital került összeállításra.

A tanulók versenyének délután két óra körül lett vége. Ezt követően a profi felnőtt versenyzők is összemérték tudásukat, ebben a kategóriában iskolánk másik tanulója, Molnár Szipá Szintia versenyzett. Érdekes volt látni, hogy ők hogyan versenyeznek.

Az eredményhirdetésre este 18 órakor került sor az iskola tornatermében. Idén bronz kategóriában szerzett érmet Kitti.

A díjkiosztó után az iskola ebédlőjében egy állófogadás keretében zárták le a versenyt.

2024.03.21-én reggel 8.30 körül indultunk haza. Végtelenül büszke vagyok Kittire. Sok tapasztalatot szereztünk idén is mindketten. Igyekszünk a zsűri tanácsait és észrevételeit megfogadni és a következő évi versenyen, azokat alkalmazva, bízunk benne, hogy jobb eredményt érünk majd el.

Szeged, 2024.03.22.

Germann-né Belágyi Mária

szakoktató

**Beszámoló a Cassovia Cup 2024 (Kassa, Szlovákia ) koktélversenyről – professzionális kategória**

2024. március 19-20-án rendezték meg Kassán a **XV. Cassovia Cup** junior nemzetközi bártender versenyt, amely a térség egyik legszínvonalasabb ifjúsági és szakmai megmérettetése. A verseny célja a fiatal bártenderek szakmai fejlődésének elősegítése, a kreativitás ösztönzése, valamint a nemzetközi kapcsolatok építése a vendéglátás világában.

Iskolánkat a versenyen **Molnár Szipán Szintia**, a **2/14. pi-tur osztály** tanulója képviselte, aki **eredményesen versenyzett**, és kiváló teljesítményével öregbítette intézményünk hírnevét.Atanuló a 2022/2023-as tanévben első helyezést ért el az I. Krúdy Kupa koktélversenyen, ahol szlovák és francia versenyzők is indultak a mezőnyben, illetve Szintia rendelkezett mixer végzettséggel, ezért lehetett őt ebben a kategóriában indítani.

Ebben az évben a verseny szervezői különleges kihívás elé állították a versenyzőket:  
**3 adag Soft Drink** (alkoholmentes koktél) és **3 adag Long Drink** (alkoholos koktél)  
elkészítése szerepelt a feladatban, **mindkét italtípusra legfeljebb 6-6 perc állt rendelkezésre**.

A receptúrák összeállításánál a szervezők **kötelezően előírták** bizonyos termékek felhasználását:

* **Giffard szirupok** (különböző ízváltozatok),
* a **Budis** cég alkoholmentes termékei,
* valamint alkoholos ital esetében **Old Herold Borovička vagy gin** használata volt kötelező.

A versenyzőknek nem csupán ízben, de tálalásban, kreativitásban és technikai kivitelezésben is meg kellett győzniük a nemzetközi zsűrit. A verseny során Szintia magas szintű szakmai tudással, biztos kézzel és ötletes, ízletes italokkal mutatta meg felkészültségét, ezért is nagyon sajnáltuk, hogy az első ital elkészítésénél 1,5 perccel csúszott ki az időből, ami sok pontlevonással járt a zsűri részéről, majd ezt követően teljesen összeomlott, képtelen volt koncentrálni és a 2. ital egyik összetevőjét elfelejtette beletölteni az italba, így nem lett meg az elegendő mennyiség. Szerencsére túl tudott lendülni ezen a mélyponton, ezt is egy tapasztalatnak fogta fel, amiből tanulni lehet.

A versenyfelkészüléssel kapcsolatban fontos kiemelni, hogy a diákjaink felkészítésbe minden évben bekapcsolódik duális partnerünk, Ludányi István, a a Mojito Mixeriskola vezető oktatója, így az iskola és a munka világa közötti kapcsolataink is erősödnek, kölcsönösen segítjük egymást.

A verseny kiváló lehetőséget teremtett arra, hogy a fiatal tehetségek nemzetközi környezetben mutathassák meg tudásukat, inspirációt meríthessenek más országok versenyzőinek munkájából, valamint értékes tapasztalatokkal gazdagodjanak. Az iskola szakmai igazgatóhelyetteseként betekinthettem a kassai partneriskola szakmai munkájába, továbbá tudtunk egyeztetni a két intézmény jövőbeni nemzetközi együttműködését illetően is. Sok tapasztalatot gyűjtöttünk versenyszervezés tekintetében, nagyon jó gyakorlat lehetne, ha mi is a saját tanszállónkat tudnánk üzemeltetni, ahol a turisztika ágazaton tanuló diákjainkat reális munkaszituációkban képezhetnénk, a tankonyhánkon elkészült ételeket a szállóvendégeknek kínálhatnák pincér tanulóink.

Oktatói csereutakról is beszéltünk a kassai partneriskola erasmusos kollégáival, reméljük, a jövőben lesz erre is lehetőségünk.

Szeged, 2024. 03.22.

Varga Attila, szakoktató, szakmai igazgatóhelyettes







