

SIRHA LATTE ART CHAMPIONSHIP BY ALPRO 2026

Hivatalos versenyszabályzat és zsűrizési rendszer

A verseny célja

A verseny célja a baristák latte art technikai tudásának, vizuális kreativitásának, precizitásának és reprodukálhatóságának bemutatása, a kávé- és matcha latte art kultúra népszerűsítése.

A verseny adatai

Időpont: 2026. március 3.

Időtartam: 11:00–14:00

Helyszín: Hungexpo, G pavilon – SIRHA BUDAPEST EXPO

Versenyszínpad: Versenyszínpad

Főtámogató: ALPRO

Résztvételi feltételek

A versenyen való indulás ingyenes, és részt vehet minden szakmai versenyző, aki:
betöltötte a 18. életévét,
elfogadja a jelen szabályzat minden pontját,
a nevezési határidőig regisztrált.
a versenyzők max. 2 fős csapatban is indulhatnak

A szervezők fenntartják a jogot a nevezések számának korlátozására.

Összdíjazás: a versenyzők részére a szervezők 200.000 Ft összdíjazású pénznyereményt, valamint további ajándékokat biztosítanak.

Versenykategóriák és technikák

A verseny két italalapú kategóriában zajlik:

1. Coffee latte
2. Matcha latte

Mindkét kategóriában két technika kötelező:

- Free Pour (szabad öntés)
- Etching (rajzolás eszközzel)

Bírák

A versenyzőket három (3) érzékszervi bíró, egy (1) technikai bíró értékeli.

Segítők

A versenyzők munkáját ceremóniamester (1) és időmérő (1) segíti. Minden versenyző, csapat egy segítő segítséget veheti igénybe, akiről saját magának kell gondoskodnia.

A verseny

Minden csapatnak (a csapat állhat 1-2 főből) összesen négy italt kell elkészítenie tizenkét perc alatt a következőképp:

Coffee latte

- 1 csésze Free Pour technikával
- 1 csésze Etching technikával
-

Matcha latte

- 1 csésze Free Pour technikával
- 1 csésze Etching technikával

Minden ital külön értékelési egységet képez.

Mindegyik ital kötelezően a barista által választott Alpro Barista itallal készül.

Alapanyagok és eszközök

COFFEE LATTE ART

Szervező által biztosított alapanyagok és eszközök

A versenyzők kötelesek a verseny által biztosított karos kávégépet és őrlőt használni. A kávégéptípusa: Dalla Corte

Minden munkaterület a következőkkel lesz felszerelve:

- gépasztal (a kávégépnek, az őrlőnek, vízforralónak)
- munkaasztal (a tálcák és további kiegészítők számára),
- prezentációs asztal (a bírák asztala),
- kávégép
- 300 ml űrtartalmú csésze
- őrlő
- tömörítő
- tálca
- zaccoló
- Alpro Barista termékek
- szeméttároló

A versenyzők felelősek a fentiekén kívüli valamennyi szükséges felszerelés és anyagok beszerzéséért, lehetőség szerint a szükségesnél nagyobb mennyiségben az utazás vagy a verseny alatti törések esetére.

A versenyzők, többek között, az alábbiakat vihetik a versenyre:

- mérce, edények
- tejhabosító edények
- tisztítóeszközök (kéziseprű, őrlőtisztító kefe, stb.)
- Etching eszköz (pálca, toll)
-

Tiltott eszközök és anyagok

- Színezék
- Sablon
- Külső dekoráció
- Nem engedélyezett adalékanyag

Kötelező: kinyomtatott fotók

MINDEN mintáról **1 db** nyomtatott fotó kötelező rá kell írni:

- „Free Pour”
- „Designer”

COFFEE LATTE ART – ZSÚRIZÉSI RENDSZER

Általános elvek

A coffee latte art italok értékelése két egymástól független zsűricsoporthoz tartozik:

1. Technikai zsűri – a kivitelezést és munkafolyamatot értékeli
2. Vizuális / érzékszervi zsűri – a kész ital megjelenését értékeli

Az értékelés nem terjed ki az ízre, kizárólag a technikai és vizuális megvalósításra.

Elkészítendő coffee latte italok (értékelési alap)

A versenyzőnek a coffee latte kategóriában az alábbi italokat kell elkészítenie:

- 1 csésze Coffee Latte – Free Pour technikával
- 1 csésze Coffee Latte – Etching technikával

A két ital külön-külön kerül értékelésre, majd összeadásra.

I. TECHNIKAI ZSÚRI – COFFEE LATTE

A technikai zsűri a versenyző:

- munkafolyamatát,
 - eszközhasználatát,
 - technikai kontrollját
- figyeli és értékeli az ital elkészítése közben.

Technikai értékelési szempontok

Pontozás minden szempontnál:

0–6 pont / ital

Értékelési szempont	Magyarázat
Tejtextúra minősége	Selymes mikrohab, buborékmentesség
Kontraszt	Crema és tej határozott elkülönülése
Mintázat élessége	Kontúrok tisztasága
Szimmetria és arányok	Középre pozicionált, arányos minta
Technikai kontroll	Tudatos öntés / etching
Tisztaság	Csésze pereme, munkaterület

Technikai pontszámok

- Pontszám italonként: 0–36 pont
 - Kávé latte kategória összesen (2 ital): 0–72 pont
-

II. VIZUÁLIS / ÉRZÉKSZERVI ZSÚRI – COFFEE LATTE

A vizuális zsűri feladata

A vizuális zsűri kizárólag a kész italokat értékeli, nem figyeli a készítés folyamatát.

Az értékelés a csészében megjelenő latte art mintára koncentrál.

Vizuális értékelési szempontok

Pontozás minden szempontnál:

0–6 pont / ital

Értékelési szempont	Magyarázat
Összkép	Első vizuális benyomás
Kreativitás	Egyediség, ötlet
Mintakomplexitás	Részletesség a technikához mérten
Esztétika	Harmónia, letisztultság
Technika megfelelő használata	Free pour / etching helyes alkalmazása

Vizuális pontszámok

- Pontszám italonként: 0–30 pont
- Kávé latte kategória összesen (2 ital): 0–60 pont

III. COFFEE LATTE KATEGÓRIA – ÖSSZESÍTÉS

Részpontszám	Ponttartomány
Technikai zsűri	0–72
Vizuális zsűri	0–60

Coffee Latte Art maximális pontszám: 132 pont

Döntetlen coffee latte kategóriában

1. Magasabb technikai pontszám dönt
2. Ha továbbra is döntetlen:
 - extra coffee latte free pour forduló, vagy
 - zsűri konszenzusos döntés

MATCHA LATTE ART

A Matcha Latte Art Championship célja a baristák növényi alapú italokkal kapcsolatos technikai felkészültségének, vizuális kreativitásának és tejhabosítási (vagy növényi ital textúrázási) készségének bemutatása, különös tekintettel a matcha és a növényi ital eltérő fizikai és vizuális tulajdonságaira.

A matcha latte art sajátosságai

A matcha latte art a coffee latte arttól az alábbi pontokon tér el:

- nincs crema, így a kontraszt kizárólag a zöld matcha és a világos tej különbségéből adódik,
- a matcha sűrűsége és ülepedési hajlama miatt a habstabilitás rövidebb ideig tart,
- a vizuális tisztaság és az arányok nagyobb hangsúlyt kapnak, mint a komplex mintázat.

Ezen sajátosságokat a zsűri az értékelés során figyelembe veszi.

Minden versenyzőnek 2 csésze matcha latte italt kell készítenie:

1. 1 csésze Free Pour technikával

2. 1 csésze Etching technikával

A két ital külön értékelési egység, nem szükséges, hogy azonos mintát tartalmazzanak.

Időkeret

Teljes rendelkezésre álló idő: 6 perc / versenyző

Az idő tartalmazza:

- matcha elkészítését,
- növényi ital textúrázását,
- italok prezentálását.

Szervező által biztosított alapanyagok és eszközök

- Matcha por (verseny által meghatározott minőség)
- ALPRO növényi ital
- Lágy víz
- Vízfóralló kancsó
- Indukciós lap
- Matcha keverőedény, bambusz ecset
- 300 ml csésze (kötelezően használandó)

Versenyző által kötelezően biztosított alapanyagok és eszközök

- Habosító kanna
- Etching eszköz (pálca, toll)
- Bambusz ecset(chasen), keverőtál

Tiltott

- Színezék
- Sablon
- Külső dekoráció
- Porhintés, topping

Kötelező: kinyomtatott fotók

MINDEN mintáról 1 db nyomtatott fotó kötelező rá kell írni:

- „Free Pour”
- „Designer”

MATCHA LATTE ART – ZSÚRIZÉSI RENDSZER

A zsűri két részből áll:

- Technikai zsűri
- Vizuális zsűri

Az értékelés nem terjed ki az ízre, kizárólag a technikai és vizuális kivitelezést vizsgálja.

9. Technikai zsűri – értékelési szempontok

Pontozás: 0–6 pont / szempont / ital

Értékelési szempont

Matcha előkészítés

Tej/növényi ital textúra

Magyarázat

Csomómentesség, egyenletes oldódás

Selymesség, stabil mikroháb

Értékelési szempont	Magyarázat
Kontraszt	Zöld–világos elkülönülés
Mintázat élessége	Felismerhetőség, határozottság
Technikai kontroll	Tudatos öntés / rajzolás
Tisztaság	Csésze, perem, munkaterület

Technikai pontszám:

- Italonként összesen: 0–36 pont
- Összesen: 0–72 pont

10. Vizuális zsűri – értékelési szempontok

Pontozás: 0–6 pont / szempont / ital

Értékelési szempont	Magyarázat
Összkép	Első vizuális benyomás
Harmónia	Arányok, egyensúly
Kreativitás	Ötlet, forma
Mintakomplexitás	A matchához illeszkedő részletesség
Technika megfelelő használata	Free pour / etching helyes alkalmazása

Vizuális pontszám:

- Italonként: 0–30 pont
- Összesen: 0–60 pont

11. Pontszámok összesítése

Részpontszám	Ponttartomány
Technikai	0–72
Vizuális	0–60

Matcha latte art maximális pontszám: 132 pont

12. Döntetlen esetén

1. Magasabb technikai pontszám dönt
2. Ha továbbra is döntetlen:
 - extra matcha free pour forduló, vagy
 - zsűri konszenzusos döntés

13. Szabályszegések

Pontlevonást vagy kizárást vonhat maga után:

- nem engedélyezett alapanyag vagy eszköz használata,
- színezés vagy dekoráció,
- sportszerűtlen magatartás.

EGYÉB

- A) Az italok elkészítési sorrendje tetszőleges, azonban az egyes italkategóriákon belül mindenitalt fel kell szolgálni, mielőtt a versenyző elkezdheti a következő italkategória elkészítését.
- B) Az egy kategóriába tartozó két italt ugyanabból a kávéból és matchából kell elkészíteni, ezen alapanyagokat Szervező biztosítja.
- C) A versenyzők a verseny ideje alatt korlátlan számú italt elkészíthetnek, ám csak a bírának leadott italok kerülnek értékelésre.

Italok meghatározása

Latte típusú kávéital

- A) A latte típusú kávéital kávéból és Alpro Barista italból készül, a növényi ital és az eszpresszókávé harmonikusan gazdag ízét nyújtó ital.
- B) A latte típusú ital egy (1) eszpresszó kávéból és Alpro Barista italból kell készíteni.
- C) A teljes térfogata 250-300 ml
- D) A latte típusú italt latte art stílusban öntve kell felszolgálni. A latte art minta a versenyző által választható. Fontosabb a pontos kivitelezés, mint a minta bonyolultsága.
- E) Az italok prezentálása előtt a versenyző kinyomtatott képet ad az általa választott szabadöntéses mintáról, valamint a rajzolt mintáról.

Latte típusú matcha ital

- F) A latte típusú kávéital kávéból és Alpro Barista italból készül, a növényi ital és az eszpresszókávé harmonikusan gazdag ízét nyújtó ital.
- G) A latte típusú ital egy (1) adag (1gr) matcha teából és Alpro Barista italból kell készíteni.
- H) A teljes térfogata 250-300 ml
- I) A latte típusú italt latte art stílusban öntve kell felszolgálni. A latte art minta a versenyző által választható. Fontosabb a pontos kivitelezés, mint a minta bonyolultsága.
- J) Az italok prezentálása előtt a versenyző kinyomtatott képet ad az általa választott szabadöntéses mintáról, valamint a rajzolt mintáról.

A verseny menete

- 2026.03.03. HUNGEXPO G csarnok
- Érkezés: 09:30
- Eligazítás: sorsolás 09:45
- Gyakorlás (a versenysorrenddel azonosan): 10:00-10:50
- Verseny ideje: 11:00-14:00

- A) A verseny területe két darab, 1-es és 2-es számmal ellátott munkaterületből áll.
- B) Minden versenyző egy kezdési időt és egy munkaterület sorszámot kap.
- C) Minden versenyző 20 percet kap a számára kijelölt munkaterületen, a következők szerint:
 - i) 4 perc felkészülési idő
 - ii) 14 perc versenydő / teljesítési idő
 - iii) 2 perc takarítási idő

A bírák prezentációs asztala

A prezentációs asztalt a versenyzőknek nem kell berendezni, Szervező biztosítja a vizet. A versenyzők a verseny kezdete előtt átadják a versenyzókról készített, kinyomtatott képeket, az italokat pedig a Szervező által biztosított tálcán szervírozzák.

Előmelegített csészék

A csészéket a felkészülési idő alatt lehet előmelegíteni, azonban a csészékben a versenydőmegkezdésekor víz nem lehet.

A felkészülés befejezése

A versenyzők a felkészülési idő 5 perces keretét nem léphetik túl. Az idő leteltekor az időmérő megkéri a versenyzőt, hogy lépjen el a munkaasztaltól.

Versenydő

A ceremóniamester bemutatója

A 4 perces felkészülési idő lejártakor, és ha a bírák készen állnak, a ceremóniamester bemutatja a versenyzőt.

A versenydő megkezdése

Mielőtt a versenydő kezdetekor el kell indítania 14 perces versenydőt. A versenydő alatt az időmérő tíz perces, öt perces, három perces, egy perces és harminc másodperces figyelmeztetést ad a versenyzőnek mindig abban a pillanatban, amikor az időpillanat bekövetkezik, még akkor is, ha a versenyző éppen beszél.

Az italok felszolgálása

Minden italt a bírák prezentációs asztalán kell felszolgálni, kategóriák és típusok szerint külön-külön.

A felszolgált italok eltávolítása

Az adott italkategória italainak felszolgálása után, amikor a bírák értékelték az italt, a ceremóniamester eltávolítja az italokat a prezentációs asztalról.

A munkaterület kihasználása

A versenyzőknek csak a biztosított munkaterületet szabad használniuk: a gépasztalt, a munkaasztalt és a prezentációs asztalt. A versenyzők az asztalok alatti területet tárolásra nem használhatják, ellenkező esetben az összes technikai pontozólapon a „Munkaterület kezelése/ Tiszta munkaterület a verseny végén” nulla 0 pontot kapnak.

A versenydő vége

A versenydő akkor ér véget, amikor a versenyző jól hallható „idő” felszólítás kíséretében felemeli a kezét. A versenyző bármikor úgy dönthet, hogy befejezi a versenydőt például akkor, amikor az utolsó italt a prezentációs asztalon felszolgálja a bírának, vagy akkor, amikor az utolsó ital felszolgálása után visszatért a munkaasztalhoz. A versenydő maximális ideje (büntetés nélküli idő) 14 perc. A versenyzők nem kapnak sem büntetőpontot, sem jutalompontot akkor, ha rövidebb idő alatt végeznek.

Technikai problémák

A) A versenyző felemelt kézzel, hangosan a „technikai időkérés” kifejezéssel jelezheti, hogy technikai problémát észlel valamely, a rendelkezésére bocsátott berendezéssel kapcsolatban:

- i) probléma a kávégéppel (áram, nyomás, szabályozórendszer, vízhiány, vízelvezetési hibája)
- ii) probléma az őrlővel, egyéb eszközökkel

Az ceremónia mester a (felkészülési idő alatt) vagy a főbíró (a versenydő alatt) ebben az esetben megállítja az időmérőt. Amint egy technikus megoldotta a problémát, a versenyző versenyideje tovább folytatódik. Amennyiben a technikai hiba a versenyző vagy a versenyző elektromos felszerelése miatt következett be, a főbíró dönthet úgy, hogy a versenyző nem kap hozzáadott időt. Ebben az esetben a felkészülési vagy a versenydő tovább folytatódik.

A technikai felszerelés nem megfelelő ismerete nem jogosít technikai időkérésre.

Takarítási idő

Amikor a versenyző versenyideje letelik, el kell kezdenie a munkaterület tisztítását. A versenyzőknek minden személyes felszerelésüket és alapanyagukat el kell távolítaniuk a munkaterületről, valamint alaposan le kell törölniük azt. A bírák a takarítási időt nem értékelik.

A versenyző összpontszáma

A versenyző összpontszáma a technológiai pontozólapon és a négy érzékszervi bíró pontozólapján található pontok összege, amiből az esetleges büntetések levonásra kerülnek.

Az Alpro Barista italokat nem lehet semmilyen módon tej-ként megnevezni, hiszen nem azok. Növényi ital, Alpro Barista, Alpro zab-szója-kókusz-mandula-italként kell megnevezni. A helytelen megnevezés az összpontszámban bírónként 10 pont levonással jár.

Holtverseny

Ha két vagy több versenyző között holtverseny alakul ki az összpontszám tekintetében, a pontszámlálók összeadják valamennyi érzékszervi pontszámot.

Amennyiben a döntetlent elért versenyzők érzékszervi pontszáma is megegyezik, a magasabb latte érzékszervi összpontszámmal (mind a négy érzékszervi pontozólap második része) rendelkező versenyző lesz a nyertes.

Amennyiben a döntetlent elért versenyzők össz és latte érzékszervi pontszáma is megegyezik, a magasabb összhátas-pontszámmal (mind a négy érzékszervi pontozólap ötödik része) rendelkező versenyző lesz a nyertes.

ÉRTÉKELÉSI SZEMPONTOK – RÉSZLETESEN

Az értékelési skála megegyezik az érzékszervi és a technikai pontozás esetében

is. Elégtelen = 0, Elégséges = 1, Átlagos 2, Jó = 3, Nagyon jó = 4, Kiváló = 5,

Rendkívüli = 6

Nullától hatig terjedő pontszám

Ebben a pontozási rendszerben 1,0 és 6 pont között félpontokat is lehet adni, amelyeket tizedesvesszővel kell feltüntetni, nem pedig törtként, például 1,5, 2,5, 3,5. A legkisebb értékes pontszám az egy (1), 0,5 pont megítélése nem lehetséges. Nulla pontot a teljesen elfogadhatatlan teljesítményre szabnak ki. A nulla pontos és a hat pontos értékelést is a főbíróknak kell megerősítenie.

A technikai értékelés menete

Minden versenyzőt technikai bíró értékel, melyet a technikai pontozólapon rögzít.

Munkaterület

- A) A versenyző munkaterületének tisztaságát és rendezettségét (munkaasztal, előkészítési asztal, a gép teteje) egytől hatig terjedő skálán értékelik. Ha a terület rendetlen, egy pontot kell adni.
- B) Ellenőrizni kell a versenyző képességét a munkaterület praktikus és hatékony elrendezésére.
- C) A túlzott előkészület pontvesztéseget eredményez (például folyadék a habosító edényben, előre betöltött víz a vizespoharakban, stb.).
- D) A csészéknek melegítés alatt a kávégép tetején kell állniuk, kivéve ha a versenyző saját eszközzel végzi a csészék melegítését. A versenyidő kezdetekor a csészékben víz nem lehet. Amennyiben a verseny ideje alatt bármikor víz található a kávégép tetején elhelyezett csészékben, a versenyző mindkét technikai pontozólapon nulla pontot kap a Munkaterület kezelése/ Tiszta Munkaterület a verseny végén' értékelésnél.
- E) A szűrőben lehet zacc a versenyidő kezdetekor, és ez nem befolyásolja a munkaterület tisztaságát.

RÉSZLETEK

A fej leöblítése

Minden lefőzés előtt le kell öblíteni a fejet a szűrő levétele után vagy a következő extrakció között. Ha az ital elkészítése előtt a fej öblítése megtörtént, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

Tiszta, száraz szűrő az adagolása előtt

Ha az ital elkészítése előtt a szűrő szárítása és tisztítása megtörtént, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

Következetes kávéadagolás és tömörítés

A versenyzőnek következetes módszerrel kell az adagolást és a tömörítést végeznie, egységesen kell az őrölt kávé betöltenie, majd megfelelő nyomás gyakorlásával tömörítenie. Figyelembe kell venni a kulturális eltéréseket is.

Felhelyezés előtt a szűrő tisztítása

A szűrőcsésze peremét és a szárnyakat kell letisztítani a kávégépre való felhelyezés előtt. Amennyiben ez megtörténik, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

Felhelyezés utáni azonnali csapolás

A szűrőcsésze felhelyezése után a kávé csapolását azonnal meg kell kezdeni. Amennyiben ez megtörténik, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg.

Csapolási idő (3 másodperc eltérésen belül)

A bírák valamennyi főzés idejét lemérik, majd meghatározzák, hogy ezek a 3 másodperces eltérési határon belül vannak-e. Amennyiben az adott kategórián belül az italok főzési ideje ennek az eltérési időnek megfelel, a bíró az „Igen” értékelést jelöli meg. A lefőzési idő mérése akkor kezdődik, amikor a versenyző működésbe hozza a kávégép csapolási ciklusát. A fel nem szolgáltat italok főzési ideje nem kerül értékelésre.

Üres/tisztadény a kezdéskor

A tiszta habosító edénybe hideg, friss Alpro Barista-t kell önteni. Az edény folyadékkal való feltöltése a felkészülési idő alatt nem megengedett. A habosító edénynek kívül és belül is tisztának kell lennie.

Gőzcsap megnyitása habolás előtt

A tejbe való behelyezés előtt a versenyzőnek ki kell engedni a gőzcsapot.

Gőzcsap tisztítása habolás után

Az erre kijelölt konyharuhával a gőzcsövet a habolás végén le kell törölni.

Gőzcsap megnyitása habolás után

A habosítás befejeztével a versenyzőnek ki kell engedni a gőzt a gőzcsőből.

A kar kifolyói tiszták / a kifolyók nem kerülnek az örlemény tároló fölé

A kifolyó megtisztításával a versenyzőnek minden benne levő vizet és kávé el kell távolítania. Ennek elérésére az öblítés, a törlerongy használata vagy az ujjakkal való kitörlésis elfogadható módszer.

Általános higiénia a verseny ideje alatt

A bíró ezt a szempontot a versenyző teljes verseny alatti higiéniájának értékelésével pontozza. Amennyiben betartotta a versenyző a helyes higiéniai gyakorlatot teljes verseny ideje alatt, a bíráló „Igen” értékelést ad.

A versenyző a következő esetekben kap „Nem” értékelést erre a szempontra:

- Az arc, száj, stb. kézzel történő megérintése.
- A padlózat kézzel történő megérintése.

A törlők megfelelő használata

A bírálók értékelik a törlők megfelelő és higiénikus használatát a verseny alatt. A versenyző a következő esetekben kap „Nem” értékelést erre a szempontra:

- Nem kifejezetten a habosítóra elkülönített törlő használata (ha a versenyző a habosítóhoz használt törlőt más célra is felhasználta).
- A törlő olyan módon történő felhasználása, ami az élelmiszerbiztonság szempontjából kockázatos (például az archoz vagy szájhoz érintése, stb.).
- Olyan törlő használata, ami leesett vagy a padlóhoz ért.

Vizuálisan értékelés

A bírálók értékelik a latte látványát: a felszínen az Alpro ital és a kávé színének kombinációját kell mutassa, megfelelő kontraszttal, szimmetrikus elrendezéssel egyenletes és lehetőleg fényes/üvegszerű megjelenéssel. A minta emeli a pontszámot. A legmagasabb pontszámot a tiszta szimmetrikus, kontrasztos minta kapja, második szempont a minta bonyolultságán múlik. Egy bonyolult, de nem pontosan öntött minta kevesebbet ér, mint egy egyszerűbb, pontosan öntött minta

Megfelelő csésze használata

A lattékat a kötelezően megadott, 300 ml-es csészében kell felszolgálni.

Helyszínnel, versennyel és jelentkezéssel kapcsolatban: Szuna Noémi
szunanoemi@presspirit.hu +36 30 250 1298

Jelentkezési határidő: február 25. A versenyen való részvétel a jelentkezési lap kitöltésével és elküldésével, valamint az írásbeli visszaigazolással érvényes. Minden visszaigazolt versenyző írásban kap tájékoztatást a gyakorlóital igényléséről, és a helyszíni belépésről február 25-éig.

Budapest, 2026. február 3.