



130 ÉVES A MAGYAR VENDÉGLÁTÓ OKTATÁS

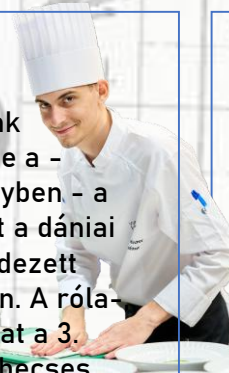
Éppen 130 évvel ezelőtt, 1895. október 22-én, kezdte meg a képzést a Glück Frigyes, Gundel János és Stadler Károly által alapított, a 11 666. számú miniszteri rendelet alapján, az első államilag is jóváhagyott vendéglátó iskola, az V. kerületi Szemere utcai Községi Népiskolában. A Budapesti Vendéglőstanoncok Szakirányú Iskoláját ünnepélyesen Walter Károly első igazgató nyitotta meg.

Az elmúlt lassan másfél évszázadban iskolánk különböző helyeken, különböző neveken működött, kitéve sokszor a történelem viszontagságos időinek is. De bármilyen kort is éltünk, mindig magas szintű, korszerű oktatást biztosítottak elhivatott szaktanáraink, cukrász, szakács, pincér vagy éppen borász növendékeiknek. Tanulóink nemcsak a mögöttünk lévő időkben, hanem napjainkban is szép eredményekkel igazolják a hazai és a nemzetközi versenyeken is, hogy a jó hírű magyar vendéglátás nem marad utánpótlás nélkül. Immár több mint 50 éve a XIII. kerületben, a Huba utcában működhetünk, és ebben a tanévben éppen 30 éve, hogy a világhírű dobostorta megalkotójának, Dobos C. József nevét büszkén viseljük.

Amikor az iskola képzeletbeli tortáján elfűjjük a gyertyát, gondoljunk jószívvel az elmúlt 130 év minden diákjára, tanáira, dolgozójára, támogatójára és folytassuk együtt annak a tudásnak az átadását, megőrzését, amely aztán az éttermeknek, kávéházaknak, vendéglátóhelyeknek olyan jól képzett, elhivatott, lelkiismeretes szakembereket ad, akik szolgálatukkal a mindenkor vendég megelégedettségét szolgálja! Isten éltesse a magyar vendéglátó oktatást! Ismerje meg a magyar intézményesített vendéglátóoktatás történetét a 4-5. oldalon található idővonalunkon!

EUROSKILLS 2025

Meister Misi, iskolánk kiválósága képviselte a - roppant erős mezőnyben - a magyar szakácsokat a dániai Herningben megrendezett EuroSkills versenyen. A róla - vele készült írásunkat a 3. oldalon olvashatják becses Olvasóink!



Megvan az Ország Tortája 2025-ben!

A 140 éves hungarikum előtt tisztelgő versenyt a gyulai Kézműves Cukrászda alkotása nyerte. Bemutatjuk a győztest, a „DCJ Stílusgyakorlatot”! Iskolánk névadójának, a legendás Dobos C. Józsefnek öröksége ma is él és inspirálja a magyar cukrásvilágot. Ennek ékes bizonyítéka, hogy idén 19. alkalommal hirdette meg a Magyar Cukrász Ipartestület az Ország Tortája versenyt, amely a névadó remek műve, a dobostorta 140. évfordulója köré épült. Folytatás a 2. oldalon!



Euroskills Herning 2025 Magyar Csapat - Eredmények

Aranyérmes versenyzők

Stefán Kornél - szoftverfejlesztő
Mrakovics Olivér - webfejlesztő
Simon Tamás / Tóring Gergő - informatikai rendszerüzemeltető
Császai Sándor / Izsó Roland - ipar 4.0

Ezüstérmes versenyzők

Kovács Lajos - fodrász
Liszi Márk / Kápolnás Bence János - ipari robotika

Bronzérmes versenyzők

Fürj Ádám / Nagy Gergő - mechatronika
Sutus Henrietta - virágkötő
Tánczos Bence - autószerelő
Bartl Balázs Ernő / Kampel Ádám - kertépítő
Funnell Amy Anne - grafikus



Gratulálunk az elért eredményekhez!



DOBOS HÍRLAP MÁSODIK ÉVFOLYAM

Nagy öröm a szerkesztőség számára, hogy immár második évfolyamát kezdi meg iskolai kiadványunk. Hálásak vagyunk, azon tanulóknak, oktatóknak, akik a 2024/2025-ös tanévben írásaikkal segítették hírlapunkat! Külön köszönet mindazoknak, akik szorgalmukkal, eredményükkel, példamutatásukkal témaként szolgáltak kéthavi megjelenéseinkhez!

Bízunk benne, hogy a 2025/2026-os tanévben is sok szép sikernek lehetünk tanúi! Várjuk továbbra is az írni vágyók cikkeit a szerkesztoseg@dobosvsi.hu e-mail címre.

Főszerkesztőség



IGAZGATÓI SOROK



Kedves Olvasók!

Alighogy elkezdődött a 2025/2026-os tanév, máris mintha tér-idő ugrásban vettünk volna részt, vagy akinek jobban tetszik, hopponáltunk egyet, és az őszi szünetben találtuk magunkat.

Tekintsünk hát vissza kicsit, az immár 2. évadában debütáló Dobos Hírlap segítségével a legutóbbi lapszámunk óta eltelt néhány hétre, mely számos esemény, illetve büszkeségre okot adó eredményes szereplés időszaka volt.

Engedjék meg, hogy emlékeztessem Önöket az előző tanévre, amikor névadónknak állítottunk emléket és ennek megkoronázásaként magyar rekorderek lettünk egy 112 m hosszú dobostorta összeállításával.

Ne aggódjanak, ez az év sem fog eltelni Dobos mester és a dobostorta magasztalása nélkül, hiszen az ország tortája verseny is ennek jegyében telt.

Versenyekből egyébként sem volt hiány: Megtudhatják, mi a kapcsolat a EuroSkills és a Dobos Iskola között? Kiderül, mi az a Bocuse D'or?

Vagy mikor lesz a legesleges Dobos Alumni Bál? És mi az egyáltalán? Miről is szól a Dobos dal? A megfjtéseket hírlapunkban olvashatják!

Rajta hát! Versenyre és olvasásra fel!

NAGY EDIT
IGAZGATÓNŐ

ISKOLA NAPTÁR – ŐSZ

10.22. szer	Október 23-i ünnepség
10.23. csüt	Őszi szünet első napja
11.02. vas	Őszi szünet utolsó napja
11.03. hétfő	Első tanítási nap
11.17. hétfő	DOBOS EXPO – Nyílt napok
11.20. csüt	
11.21. pén	I. ÖregDiák-bál
12.15. hétfő	Megjelenik a Dobos Hírlap



140 ÉVES A DOBOSTORTA

A 2025-ös verseny témája: „Dobostorta 140” volt. Ezzel a cukrászoknak kettős feladatot kellett megoldaniuk: egyszerre tisztelni a hagyományok előtt és innovatívan újragondolni az ikonikus tortát. A versenykiírás rendkívül szigorú és egyben kreatív volt. Kötelező volt alkalmazni a dobostorta jellegét adó alapanyagokat (tojás, karamellizált cukor, vaj, étcsokoládé, vanília), ami biztosította a hagyományos alapfelépítést.

Ezen felül azonban a versenyzőknek kreatívan fel kellett használniuk legalább két csoportból egy-egy alapanyagot a magyar örökséget képviselő kosarakból: 1. Kárpát-medencében őshonos fűszerek. 2. Hungarikum pálinkák vagy őshonos szőlőfajtából készült borok, 3. Őshonos magyar gyümölcsök (pl. meggy, szilva, kajsziarack) A háromfordulós zsűrizés során az íz, az újszerűség, az alapanyagok használata és a megjelenés mellett a legfontosabb szempont a dobostortára való emlékezés és annak modern reprezentációja volt.

A 2025-ös Ország Tortája címet a gyulai Kézműves Cukrászda mesterei, Balogh László és Kis Roland nyerték el a „DCJ Stílusgyakorlat” fantázia nevű alkotásukkal. Ez a név tisztelgés iskolánk névadója, Dobos C. József (DCJ) monogramja előtt, a „Stílusgyakorlat” pedig jelzi, hogy az eredeti receptet a készítő új formában készítették el. A torta a zsűri tetszését leginkább azzal nyerte el, hogy tökéletesen ötvözte a hagyományt és a modernitást: Az ízvilág: a dobostorta elmaradhatatlan karamelljét és a csokoládé lágyágát a magyar meggy-pálinka és a savanykás meggy egészíti ki. A textúra: Az eredeti doboscukor alapot idéző roppanós réteg és a mandulapraliné és grillázs gondoskodik az izgalmas textúráról. A megjelenés: a függőleges rétegrendű konstrukcióval, vizuálisan is egy modern és innovatív formájú torta született.

Az értékelésnél kiemelték, hogy a cukrászok nem csupán lemásolták, hanem tudatosan újragondolták a klasszikus dobostorta alapjait. Ez a verseny ismét bizonyította, hogy a magyar cukrászati hagyományok, a hungarikumok és az őshonos alapanyagok remek alapot szolgáltatnak a modern, kreatív alkotásokhoz!

A „DCJ Stílusgyakorlat” országsszerte több mint 500 cukrászdában kapható! Menjetek, kóstoljátok meg, és tanulmányozzátok, hogyan él tovább Dobos C. József szelleme a modern cukrászati remekekben!

VERSENYEK, PÁLYÁZATOK, KÉPZÉSEK - információk a www.dobosvsi.hu-n és oktatóitoknál!

VERSENYEK, PÁLYÁZATOK, KÉPZÉSEK	JELENTKEZÉSI HATÁRIDŐ	JELENTKEZÉS
Felnőttképzés (cukrász, szakács, pincér)	2026. 01. 10.	Kiss Judit Piroska dobos.felnott@gmail.com Jelentkezési lap
VIII. Schnitta Sámuel Emlékverseny	2025.11. 01.	szakmai oktatók
Illésy Gasztorkupa (cukrász, szakács, pincér)	2025.11.07.	szakmai oktatók
Perlasca – Budapest fürdőváros (3 fős csapat)	2025.11.04	szakmai oktatók



EUROSKILLS 2025 - I HAVE A DREAM, WE HAVE A DREAM

2024. szeptember végén kaptam meg e-mailben az EuroSkills versenykiírást. Akkor már Misivel túl voltunk két szakácsversenyen, úgy voltam vele: erre még rábeszélem, hogy induljon el. Télen és tavasszal már úgyis az érettségire fog készülni, arra fog koncentrálni. Akkor még nem tudhattam, hogy ez a verseny nem valaminek a vége, hanem egy hatalmas utazás kezdete lesz.

A versenyre tényleg rá kellett beszélni Misi, főleg amikor megtudta, hogy október 29-én, az őszi szünetben kell Keszthelyre leutaznunk a versenyre. De szerencsére rászánta magát, és elkezdtük a felkészülést. A versenyfelkészülés nagyon jól sikerült, a versenyen is jól szerepelt Misi. Az eredményhirdetés nekem is hatalmas élmény volt. Szakácsként én is sok versenyen vettem részt, de az eredményhirdetések hangulatát nem lehet megenni; aki szerencsés, ezt többször is átélheti.

Az eredményhirdetés menete több körben zajlott. Először felsorolták azokat, akik „csak” oklevelet kaptak, utána a különdíjasok következtek, és három versenyző nevét nem mondták. Ekkor már tudtuk, hogy Misi az első háromban végzett. Hazudnék, ha azt mondanám, a nyugalom szobra voltam. Jött a bronzérmes, és akkor már tudtuk, hogy hatalmas siker kapujában állunk. Jött az ezüstérmes, és utána jött Misi... Amikor vártuk, hogy szólítsák Misi, valami nagyon nagy bölcsességet akartam mondani, de csak annyit tudtam kiejteni: „Misi, megcsináltuk!” A verseny után tudtuk meg, hogy Misi ezzel a győzelmével jogot szerzett arra, hogy képviselje Magyarországot Dániában, az EuroSkills-en – ő lesz a magyar csapat szakácsversenyzője.

A felkészülés hat hónapig tartott. Misinek nagyon sokat kellett utaznia, sok új dolgot kellett kipróbálnia, többszörösen ki lett mozditva a komfortzónájából, ráadásul le is kellett érettségiznie. A felkészülés egyik legizgalmasabb programja volt számomra, amikor sikerült eljutnunk egy halakkal foglalkozó tematikus tréningre, és egzotikus halakat bonthattunk és kóstolhattunk, például papagájhalat.

A versenyről jöjjön Misi beszámolója:

„A magyarországi EuroSkills verseny megnyerésének köszönhetően részt vehettem a Herningben megrendezett EuroSkills versenyen, ami számomra hatalmas élmény volt. Nagyon jól éreztem magam, rengeteg tapasztalattal gazdagodtam, és sok új barátot is szereztem a verseny során. A megmérettetés három napig tartott, és minden nap négy és fél óráig volt az ételek elkészítésére.”

Az első napon egy klasszikus francia ételt, a Salmon Bellevue-t kellett „újra gondolni”, valamint készíteni kellett egy főételt meglepetés fehérhúsú halból, ami a fogas volt. A kötelező elemek közé tartozott a rizs, a julienne-re vágott zöldség, amit aznap tudtunk meg, hogy a sárga retek lesz, és egy meleg mártás.

A második napon három különböző fogással kellett bizonyítanom: egy vegetáriánus előételt répából, kötelező hozzávalóként törökmogyoróval és korianderlevéllel; egy töltött tésztaételt (raviolit) egy meglepetés zöldség, a sütőtök felhasználásával; valamint egy francia citromtart szétbontott változatát, mandulával és fehér csokoládéval.

A harmadik nap számított a legkönnyebbnek, hiszen csak két ételt kellett készítenem. Az első egy főétel volt az aznapi meglepetés szárnyasból, ami csirke volt, faragott gombával és burgonyapürével, a második pedig egy klasszikus csokoládés éclair fánk, amelyet a megadott recept és kép alapján kellett elkészítenem.

„Ez a három nap nemcsak szakmailag, hanem emberileg is sokat adott nekem. Büszke vagyok arra, hogy részese lehettem, és örökre emlékezetes marad számomra ez a verseny. Csak ajánlani tudom minden Dobos diáknak, hogy merjék magukat kipróbálni, merjetek versenyezni, találjatok egy felkészítő tanárt, aki látja bennetek a lehetőséget, és hisz bennetek, és nagyon fontos: hagyják magukat meggyőzni, mert ha Molnár tanár úr nem lett volna elég kitaró, lehet, hogy én sem jutok el Dániába.”

Ennél jobb végszót, amit Misi írt, én sem írhattam volna. Minden diáknak csak ajánlani tudom, versenyezzen, merjen kilépni a komfortzónájából, hiszen minden versennyel egy kicsit több leszel. Nem biztos, hogy nyerni fogsz, hisz minden indulónak az a célja, hogy nyerjen, és csak egy győztes lehet, de legalább megpróbáltad.

Ne menjetek el a lehetőség mellett, legyetek „Misik”! Ő most már nem úgy fog emlékezni a Dobosos éveire, hogy mi lett volna ha, hanem hogy Dániában neki szólt a magyar himnusz. Úgy kezdődött a cikk: volt egy álmom, és egy életre szóló élménnyel gazdagodtam.

(Molnár György)



**1898**

A Bécsben megrendezett nemzetközi kiállításon aranyérmert nyerünk.



Schnitta Sámuel
szaktanár, éttermi szakember, szakíró

1924-1929

Megkezdjük a felnőttképzést, új szakkönyveket használunk, lerakjuk a szakkönyvtár alapjait.

1934

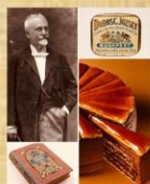
Az Országos Tanügyi Kiállításon hatalmas sikert aratunk.

1945-1946

Az 44-45-ös tanévet 70 tanuló fejezi be. A háború után mindent előlről kell kezdenünk, az iparág háttérbe szorul. Heti 3 napos képzés indul, de a szűk keretek és létszám miatt, többször címet és nevet is váltunk.

1961-1962

A legkiválóbb szakemberek könyveit használjuk: Schnitta Sámuel, Dr. Ravasz László, Venesz József, Túrós Lukács

**1897**

Az VI. ker. Érsek u. 4. szám alatti Községi Népiskola épületébe költözünk.

1913

A VII. ker. Nyár u. 9-ba költözünk. Megkezdjük a felnőttoktatást.

1930

Az Ipartestület támogatásával megnyitjuk az alagsorban borpincénket.



Fornády Elemér
borszakértő, szaktanár, szakíró



V. Kerület
Szemere út

Domafalvi Andor
szakácsművészet tanár

Dr. Szatmáry Arisztid
borász, szaktanár

1936

Új szervezeti szabályzatot, szakkönyveket kapunk.

1950-1954

Az V. ker. Egyetem u. 5.-be költözünk az igazgatóság az Erzsébet Szállóban működik. Az iparcikk-, és az élelmiszer-kereskedelmi-, iskolákkal vonnak össze, mint Munkaerő-tartalékok 57. sz. Iparitanuló Iskolája, majd a Belkereskedelmi Minisztérium Tanulóiskolájaként működünk.

1895.10.22.
Walter Károly igazgató úr (1895-1922) ünnepélyesen megnyitja a Szemere úti iskolát, 334 diák iratkozik be.

1919-1920
Reformok: a felszolgálástan mellett borásztant és szakácsművésztant is oktatunk; négy évfolyamheti 9 órában
új tantárgyaink: földrajz, történelem, rajz, fizika, könyvvitel, költségvetéstan, polgári ismeretek.

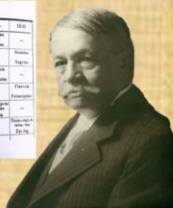


1895 • 1900 • 1910 • 1920 • 1930 • 1940 • 1950 • 1960

Órarend.									
Órarend	Ór.	1. óra	2. óra	3. óra	4. óra	5. óra	6. óra	7. óra	8. óra
Reggeli	8.00	8.15	8.30	8.45	9.00	9.15	9.30	9.45	10.00
Iskolai	10.15	10.30	10.45	11.00	11.15	11.30	11.45	12.00	12.15
Iskolai	12.30	12.45	13.00	13.15	13.30	13.45	14.00	14.15	14.30
Iskolai	14.45	15.00	15.15	15.30	15.45	16.00	16.15	16.30	16.45
Iskolai	17.00	17.15	17.30	17.45	18.00	18.15	18.30	18.45	19.00
Iskolai	19.15	19.30	19.45	20.00	20.15	20.30	20.45	21.00	21.15
Iskolai	21.30	21.45	22.00	22.15	22.30	22.45	23.00	23.15	23.30
Iskolai	23.45	24.00	24.15	24.30	24.45	25.00	25.15	25.30	25.45



Stadler Károly
Iskolaalapító,
vendéglős
szakíró



Glück Frigyes
Iskolaalapító
a Magyar
Vendéglősök
Országos
Szövetségének
elnöke



Gundel János
Iskola alapító
a Budapesti
Szállodások és
Vendéglősök
Ipartestületének
elnöke.

1904

Elindul a vidéki oktatás is: Debrecenben, Miskolcon, Szegeden.

Tanulók/végzők

1895: 234/
1896: 223/26
1897: 233/36
1898: 289/30
1899: 272/27
1900: 263/38
1901: 257/38
1902: 267/36
1903: 279/23
1904: 281/28
1905: 291/36
1906: 300/29
1907: 335/44
1908: 329/49
1909: 334/52
1910: 383/55
1911: 396/64
1912: 411/83
1913: 425/64
1914: 340/67

1914-1918

Az első világháború miatt megszűnik a továbbképző szaktanfolyam.



Dr. Kriksfalussy István
(1922-1948)
igazgató nyitja meg az új tanévet.

1935

Megünnepeljük 40. születésnapunkat.

**1955**

A három szakma ismét különválik. Új nevünk: Bp. Fővárosi Tanács

1942-1944

Az V. ker. Cukor u. 6. az új címünk, ahol a szaktanterem és borpince mellett megkezdődik tankönyvberendezése is. Minden megsemmisül a harcokban.

1944

A Vendéglős és Kávészakirányú Iskola, Budapesti Vendéglátóipari Szakirányú Iparostanonc Iskola néven egyesül.

1956

A VIII. ker. Vas u. 9-11. szám alá költözünk

1957

A VII. kerületi Osvát Ernő (akkor Miksa utca) 3. szám alatt kapunk 8 szobát.

1948

A VII. ker. Kertész u. 50. szám alá költözünk. Iskolánk új igazgatója: **Dr. Lányi Miklós** (1948-1955).

1922

A IX. ker. Lónyay u. 6. szám alá költözünk.

Porcelán-, üveg-, és asztalnémműket, fali képeket, modelleket kapunk az Ipartársulattól.



1965-1966

Elsőként bevezetjük a felvételi alkalmassági vizsgálatot.

Befejeződik az átköltözés, három épület 21 tantermében folyik az oktatás, nagyszerű szakemberek tanítanak.

1972

Fiatalkorú szakoktatók vezetésével mind a négy szakmában megkezdjük csoportos iskolai gyakorlatot.

1973-1974

A tanév utolsó két hónapját a IX. ker. Ecséri u. 5-7. száma alatt töltjük, a tanulók és a tanterület egyharmada itt a későbbi Gundelben marad.

1982-1983

A csoportos gyakorlati oktatást átveszik a vállalati oktatókabinetek, a nyári gyakorlatokat a tanulók a Balatonon végzik. A felnőttképzésben 300 fő tanul céltanfolyamokat is indítunk.

1989-1995

Az országos tanulmányi versenyen élelmiszer-, vendéglátóismeret és idegen nyelvből is jól szerepelünk, a HOVENTA kiállításokon eszpresszót üzemeltetünk.

1997

A nagyszerű 9-ik Dobos verseny témája: Igazgatónk: **Hortiné Szakall Edit** (1997-2017)

2006

Iskolánk új, Angyalföldi úti szárnyalással bővül.

2020

A nagyszerű 9-ik Dobos verseny témája: Dobos C. József öröksége.

**2019-2020**

A 2019-2020-as tanévet e-oktatással fejezzük be az egészségügyi világvárvány miatt.

2022

2022-ben részlegesen megújulnak a tankonyhák és cukrászüzemek, új demo teremmel bővülünk.

2024.10.10.

Névadónk halálának 100. évfordulóján DOBOS100 emlékévet tartunk.

Megjelenik a Dobos Hírlap

2020.10.22

2020. Október 22.-én megünnepeljük iskolánk 125.-ik születésnapját, A folyosón iskolatörténeti kiállítást rendeznek be a szakmais tanárok.

2018

Lendvai Levente szakács tanulóink nyeri az ifjúsági Bocuse D'or magyar döntőjét.

**2024**

Igazgatónk: **Nagy Edit Etelka** (2024-)



Túrós Lukács
szakácsmester,
szakíró

1974-1975

A XIII. ker. Huba u. 7. alatt kapunk 10 termet. Új igazgatónk: **Székely György** (1974-1990). Elkészülnek a tanműhelyeink és a szaktantermek. A Huba u. 6. szám alatt elindítjuk a tanfolyami képzést is.



Weinbrenner Gábor
Venesz-díjas
szakácsmester,
szakoktató

0 • 1970 • 1980 • 1990 • 2000 • 2010 • 2020 • 2025

**1970**

A létszám 2000 fölé emelkedik, az oktatást és a tananyagot korszerűsítjük, szaktantermekbe bevezetjük az iskolai gyakorlatot.

Megünnepeljük Iskolánk 75-ik születésnapját.

1969

A Külkereskedelmi Főiskola IX. kerület Ecséri út 3. szám alatti 20 tantermes modern épületébe költözünk.



Venezs József
Oscar díjas
mesterszakács,
szakíró

1979-1980

Megkapjuk a Huba utca 12-öt, tornatermet, öltözőt, és 2 új tanterem építünk, majd megkapjuk a Huba utca 6. szám alatti kétemeletes épületet is.

1985

Az elmúlt 30 év Szakma Kiváló Tanulója versenyen 56 első helyet szereztünk.

Csatlakozunk a nemzetközi Leonardo, későbbi Erasmus programhoz.

1994

Következő igazgatónk: **Müller Károly** (1994-1996). Intézményünket vezeti még: **id. Dunszt Károly** (1993,1997).

1995-1996

Dobos C. József nevét vesszük fel, centenáriumi ünnepséget tartunk, jubileumi emlékkönyvet adunk ki

1990

Hantos István (1990-1992) az új igazgatónk.

**1999**

Felújítjuk a Dobos síremléket a fővárosi cukrászok segítségével.

**2020**

Igazgatónk: **Juhász Zoltán** (2020-2024)

Megszervezzük az első országos Dobos versenyt.

2018

Igazgatónk: **Vetró Richárd** (2018-2020)

2019

A Worldskills szakmák világbajnokságán Kazanyban, magyar pincér tanulókat, iskolánk kiválósága, Fábíán Gábor János képviseli.

**2020**

Ismét technikum és szakképzőként működünk, 1072 diák, 61 oktató, 10 óraadó és 14 dolgozó a teljes létszámunk, bevezetjük az új nemzeti alaptantervet, újra szervezzük az oktatást, digitális tananyagot készítünk.



112 méteres dobostortánkkal Magyar Rekordot állítunk fel a DOBOS100 részeként.

**2025**

Az Euroskills döntőjében, Herningben a magyar szakács tanulókat, iskolánk diákja, Meister Mihály képviseli.

**2024**

A SzakmaSztár döntőjében, a vendéglősök versenyét Mihály Angelika nyeri meg.



BOCUSE D'OR – MAGYAR DÖNTŐ

Főszerepben a harcsa, a makói hagyma és a szürkemarha gulyás

A gasztronómia világának egyik legrangosabb eseményén, a Bocuse d'Or szakácsverseny magyar döntőjén ismét bebizonyosodott, hogy a tehetség, a kreativitás és a profi csapatmunka verhetetlen. Iskolánk újságja büszkén adja hírül, hogy a magyar szakácsok újabb mérföldkőhöz értek: Kelemen Roland, a Hunguest Hotel Sóstó konyhafőnöke nyerte el a jogot, hogy ő képviselje hazánkat a 2025-ös Bocuse d'Or európai válogatóján.



A kreatív feladat: Hazai alapanyagok rangos köntösben

A Bocuse d'Or versenyek arról szólnak, hogy a séfek hogyan tudják a kötelező alapanyagokat új, modern és kreatív formában tálalni. A magyar döntőn a versenyzőknek három ikonikus, hazai alapanyagot kellett kötelezően felhasználniuk: harcsa, makói hagyma, szürkemarhagulyás.

Bár a pontos receptúrák – a harcsa elkészítési technikája, a gulyás kreatív értelmezése, a köretek és a tálalás részletei – nem publikusak, a végeredmény egyértelmű üzenetet hordoz: a prémium magyar alapanyagok rangos értelmezésével, a klasszikus ízek modern újra gondolásával lehet eljutni a nemzetközi élvonalba.



A győztes séf és a csapatmunka

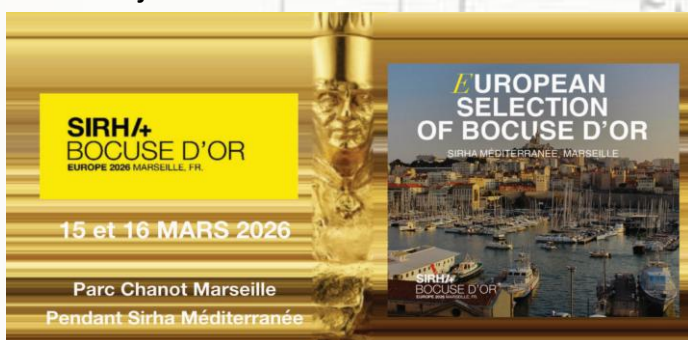
Roland győzelme nem a véletlen műve; a Hunguest Hotels sajtóközleménye is kiemeli, hogy a séf már az előző szezonban is bizonyított, mint a magyar csapat vezetője. Az ilyen kaliberű versenyek azonban nem egyetlen ember érdemei: a konyhában elengedhetetlen a profi segítő. Kelemen Roland munkáját Vincze Zoltán commis-ként (segítőként) támogatta, ami jól mutatja a csapatmunka fontosságát a csúcsgasztronómiában. A versenyt a Magyar Bocuse d'Or Akadémia rendezte, a zsűriben pedig olyan neves szakemberek ültek, mint Szulló Szabina, aki az Akadémia Életmű-díját is átvehette.



Inspiráció a jövő szakácsai számára

Kelemen Roland győzelme számotokra, leendő vendéglátós szakemberek számára is inspiráló. Megmutatja, hogy a konyhafőnöki pozíció messze túlmutat a napi menü elkészítésén. Fontos, hogy: Tudjátok, honnan jönnek az alapanyagok. Mérhetetlen kreativitással kezeljétek azokat. Profiként működjétek csapatban a legnagyobb nyomás alatt is.

Kíváncsian várjuk, hogy Kelemen Roland és csapata milyen fogásokkal képviseli majd Magyarországot a 2026. március 15-16-i marseille-i Európa bajnokságon, és szívből gratulálunk a rangos sikerhez! Ez a győzelem is bizonyítja, hogy a magyar gasztronómia képes felvenni a versenyt a világ elitjével.



Pályaorientációs őszi programok az iskolánkban



2025. november 17-20.

DOBOS NYÍLT NAPOK



Szülői nyílt napok: október 21. 17:00

november 27. 17:00

Osztályfőnöki nyílt nap: november 27. 13:00

Iskolánk november 17 és 20-a között tarja meg a nyílt napokat, melyre szeretettel várjuk az érdeklődő 8-ik osztályos tanulókat.

Mindemellett oktatóinkkal és diákjainkkal találkozhatnak az érdeklődők a vármegye több intézményében lebonyolításra kerülő pályaorientációs rendezvényeken is! Eddigi pályaorientációs bemutatóinkról, az intézmény honlapján, a hírek rovatban találhatnak információkat az érdeklődők. <https://bgaz-dobos.www.intezmeny.edir.hu/hirek>

FILMAJÁNLÓ – JIRO SUSHI ÁLMOK

David Gelb 2011-ben megjelent 81 perces dokumentumfilmje, az akkor 85 éves – megjelenésünk napján épp 100 éves - Jiro Ono munkásságát mutatja be. Hétéves korától már étteremben kezdett dolgozni, majd Tokióba költözött, hogy tanulhasson, 1951-ben végzett sushi szakácsként, és 1965-ben nyitotta meg saját éttermét, a Sukiyabashi Jiro-t (すきやばし次郎) a tokiói Ginzában.

A film nem csupán egy szakács szakmai film, hanem egyben bemutatja a séf életfelfogását, a munkához való alázatos hozzáállását is. A néző nemcsak a művészi sushi készítés mesterfogásait láthatja, hanem erőt meríthet mindennapi monoton munkájában való elmélyülésre is.

A film megnézhető a videa videomegosztó oldalon, amely online formátumunkból a film címére kattintva cikkünkben azonnal elérhető.



DOBOS MUSICAL FELHÍVÁS

A DOBOS 100 emlékévként lezárásaként a Dobos Hírlap szerkesztősége bejelentette a Dobos Musical tervét. A főcímdal szövegét alább olvashatják, illetve digitális változatunkban a címre kattintva, a videoklipet is megtekinthetik, tisztelt olvasóink!

Az alkotóközösség ezúton meghirdeti, és várja a tanulókat és az oktatókat, hogy legyenek társszerzői a darabnak egy-egy jelenetének megírásában, amelyre jelentkezni-, és információkat kapni Sápszki Attila tanár úrnál lehet, a könyvtárban.

Ugyanide várjuk a jó énekhanggal-, vagy táncos lábakkal rendelkező diákok, tanárok jelentkezését is!

Olvasóink elsőként hallgathatják [meg ide kattintva: a dal 13. kerület old school rap](#) változatát is!

Dobostorta a Szívünkben

Dobos C. álma ma valóra vált,
Itt állunk együtt – a jövő már ránk várt.
Cukrász, szakács, pincér kéz a kézben,
Egy iskola, a XIII. kerület szívében.

Száz év se elég, hogy elfeledjük,
A tortát, mind veled együtt sütjük.

Dobostorta a szívünkben él,
Minden szeletben egy új remény.
Csoki, karamell – egy édes világ,
Mi együtt írjuk az iskolánk dalát!

Múltunk a tésztában, jövőnk a krém,
Mindegy, ki mit választ: mind egy nagy regény.
A vendéglátás itt több, mint szakma,
Ez egy család, egy élet, egy csoda.

Száz év se elég, hogy elfeledjük,
A tortát, mind veled együtt sütjük.

Dobostorta a szívünkben él,
Minden szeletben egy új remény.
Csoki, karamell – egy édes világ,
Mi együtt írjuk iskolánk dalát!

Dobostorta a szívünkben él,
Álomból lett ma a nagy remény.
Budapest szívében áll az iskola,
Ahol elkészült a dobostorták leghosszabika!

Élet nemcsak dobostorta,
De vele édesebb a diák és tanár sorsa

INFORMÁCIÓK	E-MAIL	FOGADÓÓRÁK
TITKÁRSÁG	titkarsag@dobosvszi.hu	H-Cs 8:00-10:00 14:00-15:30
SZAKMAI TITKÁRSÁG	martonm@dobosvszi.hu	H-Cs 9:00-11:00 és 14:00-15:00
FELNŐTTKÉPZÉS	dobos.felnott@gmail.com	H-Cs 9:00-11:00 és 14:00-15:00
KÖNYVTÁR	sapszkia@dobosvszi.hu	H-P 9:00-16:00
ISKOLA ORVOS	csak személyesen	Kedd változó Sze-Cs 9:00-13:00
VÉDŐNŐ	notaisz@dobosvszi.hu	K-P 8:00-13:30
PSZICHOLÓGUS	szaboaliz@dobosvszi.hu	H-Sz-Cs-P 9:00-12:30 K 9:00 – 14:00
FEJLESZŐ	spitzerbarbara@dobosvszi.hu	egyeztetés szerint

ALUMNI – ÖREGDIÁK BÁL


MEGHÍVÓ

SZERETETTEL MEGHÍVJUK 2016 ELŐTT VÉGZETT DIÁKJAINKAT A
2025. NOVEMBER 21-ÉN PÉNTEKEN 18:00-KOR KEZDŐDŐ

DOBOS ALUMNI BÁLRA

VENDÉGEINKET BÜFÉASZTALOS VACSORÁVAL, ÉLŐZENÉVEL ÉS
FELEJTHETETLEN ÉLMÉNYEKEL VÁRJUK.

TALÁLKOZHATNAK RÉGI ISKOLATÁRSÁKKAL, TANÁROKKAL, IGAZGATÓVAL,
KEDVES ISMERŐSÖKKEL, ÉS EGY FINOM VACSORA ÉS KELLEMES ZENE
MELLETT FELELEVENÍTHETIK A RÉGI KÖZÖS EMLÉKEKET.





Pap Andrea Hortvári Andrásné Kempner József

JELENTKEZÉS SÁPSZKI ATTILÁNÁL (SAPSZKIA@DOBOSVSI.HU) 061-320-9805/111
A BÁLI BELÉPŐ ÁRA 15000 FT

REMÉLJÜK, HAMAROSAN TALÁLKOZUNK!

HELYSZÍN: 1134 BP. HUBA U. 7. TOVÁBBI RÉSZLETEK AZ ISKOLA HONLAPJÁN.

DIÁKSZPORT

Október 6-án centrum szintű atlétika versenyen vettünk részt a Tichy Lajos Sportcentrumban Kispesztén. Sajnos az utolsó pillanatban 3 csapattag is lemondta a versenyt, így variálnunk kellett a versenyszámok elosztásával. Összetettben a 13 csapatból szoros versenyben a 7-ik helyen végeztünk! Gratulálunk a Dobos csapatának, és felkészítő tanárainknak! Hajrá Dobos!

Egyéni eredmények tekintetében kiemelkedett:
Fogarassy Csenge 10/E - 2. hely távolugrásban
Bánóczki Zsófia 11/D - 4. hely 1500m síkfutás
Köszönjük a részvételt és a segítséget!



(Pintér Csaba)



SZERKESZTŐSÉGI INFORMÁCIÓK
© DOBOS HÍRLAP MMXXV.II/1.
Főszerkesztők: Molnár Tamás és Sapszki Attila
Felelős Kiadó: Dobos Alapítvány
DOBOS ALAPÍTVÁNY
szerkesztoseg@dobosvszi.hu
www.dobosvszi.hu

