

Regulamin

Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2017”

I. Założenia ogólne

1. Organizatorem IX Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „**Kuchnia Polska na Mazowszu 2017**” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie, ul. Komorska 17/23 oraz firma Stalgast Sp. z o.o., przy wsparciu i pomocy merytorycznej Szefów Kuchni, Mistrzów Kelnerskich i absolwentów szkoły.
2. Na Konkurs Gastronomiczny „Kuchnia Polska na Mazowszu 2017” składają się dwa konkursy:
 - **Konkurs Kulinaryny** organizowany jest pod patronatem Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni według zasad regulaminowych (WACS) World Association of Chefs Societies.
 - **Konkurs Kelnerski** organizowany jest pod patronatem Akademii Kelnerskiej Grzegorza Górnika oraz przy współpracy i pod patronatem Centrum Szkolenia Barmanów Jerzego Czapli.
3. Cele główne konkursu to:
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o polskiej tradycji kulinarnej
 - doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych
 - poszerzenie wiedzy z zakresu obsługi konsumenta
 - podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i firmami związanymi z gastronomią
 - doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów
4. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich profili szkół gastronomicznych. Wymagana jest pisemna zgoda nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu pełniącego funkcję opiekuna zespołu.
5. Konkurs odbędzie się **17.11.2017 r.** (piątek) w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie, ul. Komorska 17/23. Początek rywalizacji konkursowych o godz. 9.00. Odprawa uczestników Konkursu - godz. 8.15.
6. Uczestnicy startują w:
 - Konkursie Kulinarным – zespół dwuosobowy
 - Konkursie Kelnerskim – jednoosobowo
7. Zespół szkolny składa się z trzech uczestników, startujących w konkursach oraz opiekuna zespołu. Wszyscy członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, ale niekoniecznie do tej samej klasy.
8. Uczestnicy Konkursu Kulinarного powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.
9. Uczestnik Konkursu Kelnerskiego powinien wykazać się wiedzą z zakresu podstawowych zasad obsługi konsumenta (różne rodzaje serwisu).

⁻¹10. Konkurs Kulinaryny i Konkurs Kelnerski będzie oceniany przez dwa niezależne składy Jury. Łączny wynik obydwu konkursów wyłoni zwycięską ekipę szkolną w konkursie Grand Prix roku szkolnego 2017/2018.

11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarного czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury degustacyjne** w składzie:

- ✓ Przewodniczący Jury – Szef Kuchni
- ✓ Wiceprzewodniczący Jury – Szef Kuchni
- ✓ Sekretarz Jury – Szef Kuchni
- ✓ Członek Jury – Szef Kuchni
- ✓ Członek Jury – Nauczyciel przedmiotów zawodowych
- ✓ Członek Jury – Nauczyciel przedmiotów zawodowych

- Profesjonalne **Jury techniczne** w składzie:

- ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni
- ✓ Juror techniczny – Szef Kuchni
- ✓ Juror techniczny – Nauczyciel przedmiotów zawodowych
- ✓ Juror techniczny – Nauczyciel przedmiotów zawodowych

12. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kelnerskiego czuwać będzie:

- Profesjonalne **Jury zawodowe** w składzie:

- ✓ Przewodniczący Jury – Mistrz Kelnerski
- ✓ Wiceprzewodniczący Jury – Mistrz Barmański
- ✓ Sekretarz Jury – Mistrz Kelnerski
- ✓ Członek Jury – Nauczyciel obsługi kelnerskiej
- ✓ Członek Jury – Nauczyciel obsługi kelnerskiej

13. Konkurs składa się z II etapów:

- **Pierwszy etap:**

- ✓ kwalifikacja – przygotowanie, nadesłanie zgłoszenia i receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – zakąski gorącej i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarного (zał. nr 1, 2 i 3)
- ✓ zakwalifikowanie zespołu kulinarnego do II etapu kwalifikuje automatycznie uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danej szkoły

- **Drugi etap – część praktyczna:**

- ✓ wykonanie 4 porcji zakąski gorącej i 4 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarного
- ✓ rozwiązanie teoretycznego testu wiedzy zawodowej, nakrycie stołu (klasyczne oraz improstyl) oraz wykonanie zadania dodatkowego - Saber Champagne – Szablowanie (otwieranie wina musującego za pomocą szabli) zgodnie z zasadami przewidzianymi w Konkursie Kelnerskim

14. Do konkursu zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 12 ekip szkolnych na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie.

Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury składające się z szefów kuchni i nauczycieli przedmiotów zawodowych.

- 15. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronach internetowych:
www.zssgil.edu.pl , www.papaja.pl , www.newsgastro.pl , www.gastrona.pl

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

16. Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
17. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

Uczestnicy konkursów otrzymują dyplomy i medale pamiątkowe, a laureaci dyplomy, medale, puchary i nagrody rzeczowe od sponsorów, zaś szkoła, której zespół zwycięży w klasyfikacji ogólnej otrzyma Puchar Grand Prix i nagrody rzeczowe od sponsorów konkursu.

Nagrody w kwocie do 3000 zł ufunduje Marszałek Województwa Mazowieckiego.

Koszt przejazdu i zakwaterowania pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.

II. Zasady Konkursów.

1. Etap I – kwalifikacja

Pierwszy etap polega na przesłaniu zgłoszenia w terminie do **22.10.2017 r.** na adres szkoły: **Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych ul. Komorska 17/23, 04-161 Warszawa** lub na adres mailowy: **konkurs.komorska@gmail.com** .

Zgłoszenie powinno zawierać:

- dane osobowe:
 - ✓ dwóch uczestników Konkursu Kulinarnego
 - ✓ jednego uczestnika Konkursu Kelnerskiego
 - ✓ nazwisko opiekuna zespołu danej szkoły oraz dane kontaktowe (adres służbowy, e-mail, telefon)
 - ✓ zgodę na udział poszczególnych uczestników konkursu wyrażoną przez nauczyciela (instruktora praktycznej nauki zawodu) pełniącego funkcję opiekuna zespołu
 - ✓ zgodę wyrażoną przez rodziców lub prawnych opiekunów na udział danego uczestnika w konkursie – gdy uczestnik jest niepełnoletni (załącznik nr 4)
 - ✓ zgodę na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu w przypadku nadesłania zgłoszenia drogą elektroniczną, oryginał powinien zostać dosłany pocztą
- przygotowane receptury i opisy produkcyjne potraw zgodnych z tematem konkursu wraz ze zdjęciem potraw (rozmiar 640x480)

W recepturze powinny zostać zastosowane następujące produkty lub ich elementy:

Zakąska gorąca:

- ✓ pstrąg cały patroszony z głową
- ✓ natka pietruszki

Danie główne:

- ✓ schab karkowy bez kości

- ✓ grzyby rydze całe mrożone (rozmrózone)
- ✓ korzeń pietruszki

Każda receptura musi zawierać:

- ✓ nazwę potrawy
- ✓ normatywy surowcowe na 4 porcje
- ✓ opis sposobu wykonania
- ✓ zdjęcie potrawy (rozmiar 640x480)

- Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:
Sekretariat szkoły tel. (22) 610 35 88 (do 16⁰⁰)
Elżbieta Mroczek tel. 669 49 70 48 (po 16⁰⁰) (konkurs kulinarny)
Ewa Olech tel. 531 995 850 (konkurs kulinarny i kelnerski)
Adam Michalski tel. 502 31 78 41 (konkurs kulinarny i kelnerski)
Grzegorz Górnik tel. 502 465 547 (konkurs kelnerski)
- Kwalifikacji uczestników do II etapu konkursu dokona Jury opisane w Regulaminie przez Organizatora.
- Lista zakwalifikowanych drużyn zostanie ogłoszona w mediach elektronicznych do wiadomości publicznej oraz na stronie www.zssgil.edu.pl do dnia 31.10.2017 r., a zgłaszające się zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany przez opiekuna zespołu w formularzu zgłoszeniowym.

2. Etap II – praktyczny

Plan dnia

- | | |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.45 – 8.15 | Rejestracja uczestników Konkursu (hol szkolny – wejście). |
| 8.15 – 8.45 | Odprawa uczestników Konkursu (sala gimnastyczna). Omówienie Regulaminu konkursów, zasad oceniania i losowanie numerów startowych. |
| 9.00 – 14.30 | Rywalizacja w Konkursie Kulinarnym (pracownia technologiczna: sala 50, II piętro). |
| 9.00 – 14.30 | Rywalizacja w Konkursie Kelnerskim (hol szkolny II piętro). |
| 9.30 – 14.30 | Pokazy i specjalistyczne szkolenia zawodowe (sala gimnastyczna). |
| 14.30 – 15.00 | Prezentacja i omówienie dań konkursowych (Jury – sala gimnastyczna). |
| ok. 16.00 | Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród. |

Konkurs Kulinarny - zasady

- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
 - ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika
 - ✓ posiadanie aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
 - ✓ posiadanie przepisowego ubrania kucharskiego – białej bluzy, zapaski, czapki.
- Drugi etap polega na:
 - ✓ przygotowaniu 4 porcji zakąski gorącej i 4 porcji dania głównego
 - ✓ wyserwowaniu na talerzach przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników
 - ✓ przygotowane potrawy (3 porcje) zostaną poddane ocenie Jury. Jedna porcja zostanie zaprezentowana na stole przygotowanym przez uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danego zespołu. Dozwolone jest wystawienie wizytówki z nazwą szkoły i nazwami potraw.
 - ✓ jeśli zażąda tego Jury, uczestnicy konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw
- Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi **90 minut**.

- Drużyny startują co 15 minut po sygnale Jury technicznego.
- Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze, kuchnię gazową 4-palnikową z piekarnikiem elektrycznym, zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny - garnki różnej wielkości (4 szt.), patelnie różnej wielkości (4 szt.), deski, drobne naczynia produkcyjne - sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatkę itp., jak również sprzęt mechaniczny - maszynka do mielenia, mały robot kuchenny.

Inne naczynia lub drobny sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarnego organizują we własnym zakresie. Do pracowni będzie można wnieść tylko sprzęt, którego nie zapewnia organizator.

W dniu konkursu pracownia będzie otwarta od 07.30.

- Organizator zapewni każdej drużynie uczestniczącej w konkursie następujące produkty do przygotowania potraw (jako składniki obowiązkowe do zastosowania):
 - ✓ pstrąg cały patroszony z głową 2 szt. po ok 300 g każda
 - ✓ natka pietruszki 2 pęczki po 40 g każdy.
 - ✓ schab karkowy bez kości ok 800 g
 - ✓ grzyby rydze całe ok 400 g (po rozmrożeniu)
 - ✓ korzeń pietruszki 400 g

Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarnym przez uczestników muszą być użyte do przygotowania potraw konkursowych, lecz nie muszą być wykorzystane w całości. Pozostałe produkty do przygotowania dań konkursowych każda ekipa organizuje we własnym zakresie (przywozi ze sobą).

- Organizator zapewnia: talerze do serwowania potraw konkursowych. Dopuszcza się wyserwowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu. Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.
- W ramach konkursu uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potraw zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
- **Nie zezwala się na stosowanie:**
 - ✓ sztucznych dekoracji
 - ✓ przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
 - ✓ gotowych sosów (fond, majonez, ketchup – dopuszczalne jako podstawa)
 - ✓ przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów
 - ✓ gotowych farszów
 - ✓ uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast
- Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - ✓ warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone
 - ✓ grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone
 - ✓ ziemniaki, cebula – obrane, niekrojone

Uczestnicy Konkursu Kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 10 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienia się z wyposażaniem stanowiska pracy.

⁻¹⁻Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym:

Dania konkursowe będą oceniane przez dwa składy Jury.

- **Jury techniczne** – czteroosobowe, ocenia:
 - ✓ przygotowanie stanowiska pracy – maksymalnie 5 punktów
 - ✓ czystość pracy – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ profesjonalizm pracy – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ wygląd stanowiska po pracy – maksymalnie 5 punktów

Każdy członek Jury technicznego może przyznać maksymalnie 40 punktów.

- **Profesjonalne Jury degustacyjne** – sześciuosobowe, ocenia:
 - ✓ wygląd i aranżację – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ dobór składników – maksymalnie 15 punktów
 - ✓ smak – maksymalnie 30 punktów

Każdy członek Jury degustacyjnego może przyznać maksymalnie 60 punktów.

- **Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi: 1 minuta = minus 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana, danie zostanie poddane ocenie jury.**

Konkurs Kelnerski - zasady

- Uczestnikami Konkursu Kelnerskiego mogą być uczniowie klas kelnerskich lub ogólnych gastronomicznych.
- Zasady kwalifikacji do Konkursu Kelnerskiego określone są w części „Założenia ogólne” Regulaminu.
- Uczestnicy startują indywidualnie.
- Warunkiem przystąpienia do zmagania konkursowych jest:
 - ✓ posiadanie legitymacji szkolnej potwierdzające tożsamość uczestnika
 - ✓ posiadanie profesjonalnego uniformu kelnerskiego (styl klasyczny)
- Do konkursu dopuszczeni będą tylko uczestnicy w strojach kelnerskich: uniform kelnerski, koszula z długim rękawem, obuwie kelnerskie (niedopuszczalne baletki) itp. Wyposażenie własne kelnera: hantlik – serweta kelnerska, taca kelnerska, rękawiczki (mile widziane identyfikatory).
- Pomoc z zewnątrz w czasie konkursu jest niedozwolona.
- Jakikolwiek naruszenie regulaminu dyskwalifikuje zawodnika.
- Poszczególne części konkursu oceniane będą oddzielnie.
- Zawody wygrywa osoba, która zgromadzi największą liczbę punktów.

Konkurs Kelnerski składa się z trzech części:

1- Część 1

- **Test wyboru** - czas trwania 20 min – zawierający 20 pytań, dotyczących obsługi konsumenta (dwujęzyczny: polsko-angielski). Uczestnik powinien wykazać się znajomością ogólnych zasad obsługi kelnerskiej. Literatura obowiązkowa to „Nauka Usługiwania” cz. I, II, III Grzegorza Górnika, Poradnik dla kelnera – Helmut Leitner, Obsługa konsumenta cz. 1 i 2 Ryszard Jargoń.

Część 2

- **Nakrycie klasyczne** (dla 1 osoby) wykonywane indywidualnie przez każdego uczestnika do wylosowanego menu przygotowanego przez organizatora i na sprzącie organizatora.
✓ Czas konkurencji 5 min.

Przykładowe zestawy konkursowe:

- Nakrycie do zupy i dania głównego
 - Nakrycie do zupy, dania głównego i deseru
 - Nakrycie do zimnej przekąski oraz do dania głównego
 - Nakrycie do zimnej przekąski, zupy, dania głównego i deseru
 - Nakrycie do zupy, gorącej przekąski, dania głównego i deseru
 - Nakrycie do zupy, dania rybnego, dania głównego i deseru
 - Nakrycie do zimnej przekąski(koktajl), zupy, dania głównego(stek) i deseru
 - Nakrycie do zimnych przekąsek, zupy, dania głównego, zimnego deseru i zimnych przekąsek
 - Nakrycie do kawioru
 - Nakrycie do homara
 - Nakrycie do ślimaków
 - Nakrycie do fondue
- **Nakrycie improstyl** (dla 1 osoby) - wykonanie nakrycia do zaproponowanego przez uczestnika menu np.: przekąska zimna, zupa, danie główne, deser itp. na własnym sprzącie.
Motywy przewodnim nakrycia improstyl 2017 jest bal karnawałowy.
✓ Czas konkurencji 20 min.
✓ Nakrycia należy wykonać na stole o wymiarach 80x80 cm.

Na czas przygotowania nakrycia konkursowego dopuszcza się dostosowanie uniformu kelnerskiego do tematu konkurencji. Uniform kelnerski powinien zawierać akcenty lub elementy tematu, a nie całościowy kostium karnawałowy.

Część 3

- **Saber Champagne – Szablowanie** (otwieranie Champagne/wina musującego za pomocą szabli). Uczestnik konkursu będzie zobowiązany do otwarcia jednej butelki wina musującego i wyserwowania dwóch kieliszków trunku zgodnie z zasadami serwisu win musujących.
✓ Maksymalny czas wykonania konkurencji to 6 minut.
✓ Organizator zabezpiecza wino musujące (1 butelka dla każdego uczestnika), szablę, chłodziarkę, kuler (wiaderko do Champagne) na nodze, kieliszki, serwetki kelnerskie oraz lód.
✓ Dozwolone jest użycie własnej szabli.
✓ Niedozwolone jest używania maczet, tasaków oraz przyrządów innych niż szablę.

Standard szablowania Champagne/wina musującego:

- Włóż butelkę do chłodziarki o temperaturze 4 C° na 1h w celu schłodzenia i obniżenia ciśnienia (po schłodzeniu).
- Przełóż butelkę z chłodziarki do schładzacza (wiaderka) szyjką do dołu, zasyp lodem na 2 minuty.
- Wyjmij butelkę i usuń z szyjki staniolę (folię).

- Zmień położenie koszyczka w kierunku wargi szyjki i zabezpiecz go.
- Zabezpiecz koszyczek z korkiem serwetą kelnerską.
- Wybierz i dopasuj szablę.
- Przechył położenie butelki (kąt 45°).
- Wykonaj cięcie płynnym ruchem wzdłuż szwa butelki.
- Nalej do dwóch kieliszków prezentacyjnych odpowiednią ilość wina musującego.

Kryteria oceny w Konkursie Kelnerskim:

Zmagania konkursowe będą oceniane przez profesjonalne Jury. Ocenie podlegały będą następujące elementy:

- ✓ organizacja pracy
 - ✓ sylwetka kelnera
 - ✓ technika pracy
 - ✓ prawidłowość wykonywanych czynności
 - ✓ profesjonalizm pracy
 - ✓ poprawność wykonania zadania
 - ✓ estetyka wykonanego nakrycia
 - ✓ umiejętności z zakresu obsługi konsumenta
 - ✓ umiejętności z zakresu Saber Champagne
- W nakryciu stołu **stylem klasycznym** Jury oceni tylko nakrycie, w skład którego wejdzie: zastawa stołowa i bielizna stołowa przygotowana przez organizatorów.
 - W nakryciu stołu **improstyl** Jury oceni nakrycie, w skład którego wejdzie sprzęt (zastawa + utensylia) w całości przygotowany i przywieziony ze sobą przez uczestnika konkursu kelnerskiego, dozwolone są wszelkie dodatkowe elementy nakrycia podkreślające kreatywność startującego. Jury oceniać będzie menu (forma, zawartość, atrakcyjność). Obowiązkowe jest wystawienie wydrukowanej karty stołowej menu, do której przygotowane jest nakrycie konkursowe.
 - W III części konkursu - Saber Champagne – Szablowanie Jury oceniać będzie czynności przygotowawcze do wykonania zadania, odpowiedni dobór sprzętu oraz profesjonalizm wykonania i poprawność prezentacji.

Każdy członek Jury w Konkursie Kelnerskim może przyznać maksymalnie 100 punktów

- ✓ test wyboru – maks. 20 punktów
 - ✓ nakrycie (klasyczne oraz improstyl) – maks. 2 x 20 punktów
 - ✓ szablowanie – maks. 40 punktów
- Sytuacje sporne rozstrzyga arbitralnie Przewodniczący Jury.
 - Ocena i punktacja Jury jest oceną ostateczną.
 - Przekroczenie czasu wykonania każdej z części konkursowych będzie skutkowało punktami karnymi – 1 minuta = minus 1 punkt karny, po 10 minutach praca zostaje przerwana.

Postanowienie końcowe

- Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

Kapituła Konkursu
Kuchnia Polska na Mazowszu.

PODSUMOWANIE

Wydarzenie - Konkurs Kuchnia Polska na Mazowszu 2017

Miejsce - Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych, Warszawa, ul. Komorska 17/23

Data realizacji - 17.11.2017r.

Termin zgłaszania prac - 22.10.2017r.

Data ogłoszenia zespołów zakwalifikowanych - 31.10.2017r.

Konkurs Kulinaryny – zadanie - wykonać i wyserwować;

- 4 porcje zakąski gorącej z zastosowaniem pstrąga, natki pietruszki,
- 4 porcje dania głównego z zastosowaniem schabu karkowego, rydźów, korzeni pietruszki.

Konkurs kelnerski – zadania do wykonania;

- Rozwiązać test,
- Nakryć stół
 - nakrycie klasyczne do wylosowanego menu
 - nakrycie improstyl przygotowane przez uczestnika – „Bal karnawałowy”
- Otworzyć Champagne/wino musujące za pomocą szabli i wyserwować.

D Y R E K T O R
Zespołu Szkół Spożywczo-Gastronomicznych
M. Wisniewska
mgr Małgorzata Wisniewska