

Regulamin
Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego
„Kuchnia Polska na Mazowszu 2018”
16 listopada 2018 r.

I. Założenia ogólne

1. Organizator:

Organizatorem X Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego „Kuchnia Polska na Mazowszu 2018” (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. Termin:

Konkurs odbędzie się **16.11.2018 r.** (piątek) w **Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie**, ul. Komorska 17/23. Odprawa uczestników Konkursu odbędzie się o godzinie 8.15.

3. Cele główne konkursu:

- 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. W ramach konkursu „Kuchnia Polska na Mazowszu 2018” odbywają 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.

5. Adresaci:

Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich ponadgimnazjalnych/ ponadpodstawowych szkół gastronomicznych. Wymagana jest pisemna zgoda nauczyciela lub instruktora praktycznej nauki zawodu pełniącego funkcję opiekuna zespołu na udział uczniów w Konkursie.

6. Zespoły:

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.

Uczestnicy startują w:

- Konkursie Kulinarnym – zespół dwuosobowy
- Konkursie Kelnerskim – jednoosobowo

6a. Każda szkoła może dodatkowo wziąć udział w równoległe prowadzonych w tym dniu:

- VII Mistrzostw Polski Hydrosommelierów „Hydrosommelier Roku 2018” – jeden uczestnik, oraz
 - XI Mistrzostw Polski Kelnerów – Junior Waiter 2018 – czteroosobowy zespół kelnerski.
- (Szczegóły w oddzielnych regulaminach tych konkursów)

7. Uczestnicy **Konkursu Kulinarnego powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań kuchni polskiej w nowoczesnej aranżacji.**

8. Uczestnik **Konkursu Kelnerskiego** powinien wykazać się wiedzą i umiejętnościami z zakresu ogólnych metod serwowania i obsługi (serwis francuski, niemiecki, angielski, rosyjski, a'la carte i room service zgodnie z ogólnymi zasadami nakrycia i przygotowania potraw w obecności gościa).
9. 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 2018/2019.**

10. Nad prawidłowością przebiegu **Konkursu Kulinarne**go 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

11. 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

12. **Etapy Konkursu:**

Konkurs składa się z II etapów:

- **Pierwszy etap:**
 - ✓ kwalfikacja – przygotowanie, nadesłanie zgłoszenia i receptur, opisu produkcyjnego oraz zdjęć potraw – zakąski gorącej i dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarne (zał. nr 1, 2 i 3)
 - ✓ zakwalifikowanie zespołu kulinarnego do II etapu kwalifikuje automatycznie uczestnika Konkursu Kelnerskiego z danej szkoły
- Do konkursu zostanie zakwalifikowanych **maksymalnie 12 ekip szkolnych (trzyosobowych)** na podstawie przesłanych materiałów kwalifikacyjnych opisanych w Regulaminie. **Kwalifikacji dokona Profesjonalne Jury składające się z szefów kuchni i nauczycieli przedmiotów zawodowych.**
- **Drugi etap – część praktyczna:**
 - ✓ konkurencja kulinarna:
wykonanie 4 porcji zakąski gorącej i 4 porcji dania głównego według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarne

- ✓ konkurencja kelnerska:
rozwiązanie teoretycznego testu wiedzy zawodowej, przygotowanie klasycznego nakrycia śniadaniowego - room service na tacy kelnerskiej, przygotowanie nakrycia specjalnego Improstyl oraz wykonanie zadania dodatkowego – filetowanie – porcjowanie pieczonej ryby w całości według ogólnych zasad przygotowania potraw w obecności gościa zgodnie z zasadami przewidzianymi w Konkursie Kelnerskim.

13. Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronach internetowych: www.komorska.edu.pl, www.zssgil.edu.pl, www.papaja.pl, www.newsgastro.pl, www.gastrona.pl.
14. Przed wzięciem udziału w konkursie każdy Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
15. Nauczyciel - opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
16. 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.
17. **Organizator zapewnia** uczestnikom Finału konkursu „Kuchnia Polska na Mazowszu 2018” **zakwaterowanie ze śniadaniem w hotelu z dnia 16 listopada 2018/ na 17 listopada 2018** oraz poczęstunek w dniach 16 i 17 listopada 2018 r.
18. **Koszty przygotowania oraz przejazdu** pokrywają uczestnicy i szkoły zgłaszające uczniów do konkursu.
19. **Dane osobowe uczestników konkursu oraz opiekunów zbierane i przetwarzane będą jedynie w celu prawidłowej organizacji i przeprowadzenia X edycji konkursu „Kuchnia Polska na Mazowszu”, zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych (RODO).**
20. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.

II. Zasady Konkursów.

1. Etap I – kwalifikacja

1. Pierwszy etap polega na przesłaniu zgłoszenia w terminie do **14.10.2018 r. (włącznie)** 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:

- ✓ Filet z lina
- ✓ Por świeży (biała część)

Danie główne:

- ✓ Udo indyka b/k b/s
- ✓ Dynia zwyczajna świeża
- ✓ Czosnek świeży

Każda receptura musi zawierać:

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

2. 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)
- 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 stronach: komorska.edu.pl, zssgil.edu.pl **do dnia 25.10.2018r.**, a zgłaszające się zespoły zostaną powiadomione indywidualnie na adres podany przez opiekuna zespołu w formularzu zgłoszeniowym.

2. Etap II – praktyczny

Organizacja dnia konkursu:

- 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 – 10.30 Konkurs Hydrosommelier Roku 2018 (sala gimnastyczna).**
- 11.00 – 14.00 Konkurs Serwisu Synchronicznego (sala gimnastyczna).**
- 14.30 – 15.00 Prezentacja i omówienie dań konkursowych (Jury – hol szkolny II piętro).
- ok. 16.00 Uroczyste ogłoszenie wyników konkursów i wręczenie nagród.

A) 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 - praktyczny 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 Kulinarного 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, łopatki itp., jak również sprzęt mechaniczny- maszynka do mielenia, mały robot kuchenny.

Inne naczynia lub drobny sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarного 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):
 - ✓ Filet z lina ok 600 g
 - ✓ Por świeży (biała część) ok 200 g
 - ✓ Udo z indyka b/k b/s (część udowa bez podudzia) ok 800 g
 - ✓ Dynia zwyczajna świeża ok 800 g
 - ✓ Czosnek świeży 2 główki

Produkty obowiązkowe do zastosowania w Konkursie Kulinarным 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 wyposażeniem stanowiska pracy.

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.**

B) 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 konkursowego 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, obuwiu kelnerskie (niedopuszczalne baletki) itp. Wyposażenie własne kelnera: hantlik – serweta kelnerska, taca kelnerska, rękawiczki (mile widziane identyfikatory).
- Pomoc z zewnątrz w czasie konkursu jest niedozwolona.
- Jakiegokolwiek 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:

Część 1

- **Test wyboru** – 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.
✓ *Czas trwania 20 min*

Część 2

- **Nakrycie stołowe** (dla 1 osoby) - wykonywane indywidualnie przez każdego uczestnika na własnym sprzęcie, nakrycia - dla gościa room servis na tacy kelnerskiej prostokątnej do śniadania wiedeńskiego z jajem na miękko w szklance wg powszechnie funkcjonujących standardów. (Nakrycie przygotowywane będzie bez użycia produktów spożywczych).
✓ *Czas konkurencji 10 min.*
- **Nakrycie improstyl** (dla 1 osoby) - wykonanie nakrycia do zaproponowanego przez uczestnika menu na własnym sprzęcie.
Motywy przewodnim nakrycia Improstyl 2018 jest nakrycie do tematu: „kolacja z champagne”
✓ Nakrycia należy wykonać na stole o wymiarach 80x80 cm.
✓ *Czas konkurencji 20 min.*

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.

Część 3

- **Filetowanie** – porcjowanie pieczonego pstrąga (porcja talerzowa około 35 dkg) w obecności gościa na (przygotowanej przez organizatora zastawie serwisowej, wózku i stoliku restauracyjnym z pełnym nakryciem stołowym).

Konkurencja obejmuje:

- mise en place – przygotowanie wózka - (wybór z pośród przygotowanej przez organizatora porcelany i zastawy serwisowej).
- odebranie ryby pieczonej w całości,
- prezentowanie półmiska przed gościem,
- filetowanie na wózku kelnerskim przy stoliku gościa,
- serwowanie dania na talerzu do przygotowanego stolika przez organizatorów przy którym będzie zasiadał juror pełniący rolę gościa.

✓ *Czas konkurencji 7 min.*

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 serwisu

- W nakryciu stołu **stylem klasycznym** Jury oceni tylko nakrycie, w skład którego wejdzie: zastawa stołowa i bielizna stołowa w całości przygotowana i przywieziona ze sobą przez uczestnika konkursu kelnerskiego.

- W nakryciu stołu **improstyl** Jury oceni nakrycie, w skład którego wejdzie sprzęt (zastawa + utensylia) w całości przygotowana i przywieziona 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 – filetowanie – porcjowanie pstrąga przy stoliku w obecności gościa. Jury oceniać będzie profesjonalizm filetowania i serwowania kelnera.

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
 - ✓ filetowanie i porcjowanie pstrąga – 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 – NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE

Wydarzenie:

- Konkurs Kuchnia Polska na Mazowszu 2018

oraz:

- VII Mistrzostw Polski Hydrosommelierów „Hydrosommelier Roku 2018”

- XI Mistrzostw Polski Kelnerów – Junior Waiter 2018 (Szczegóły w oddzielnych regulaminach tych konkursów)

Miejsce:

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

Termin

- 16.11.2018r.

Termin zgłaszania prac w konkursie - 14.10.2018r.

Data ogłoszenia zespołów zakwalifikowanych - 25.10.2018r.

(oraz przekazanie dalszych informacji organizacyjnych finalistom)

Konkurs Kulinaryny – zadanie - wykonać i wyserwować:

- 4 porcje zakąski gorącej z zastosowaniem filetu z lina, pora świeżego,
- 4 porcje dania głównego z zastosowaniem uda z indyka, dyni zwyczajnej, czosnku świeżego.
-

Konkurs kelnerski – zadania do wykonania;

- Rozwiązać test,
- Wykonać nakrycia:
 - nakrycie tacy kelnerskiej prostokątnej dla 1-go gościa serwis śniadania wiedeńskiego przez room servis.
 - nakrycie specjalne Improstyl stołu dla 1-go gościa do kolacji z szampanem.
- Wykonać:
 - filetowanie – porcjowanie pstrąga pieczonego na wózku kelnerskim przy stoliku w obecności gościa.