



Scenariusz finału „Bitwy na drobiowe smaki” 14-16 grudnia 2021

Dzień I – integracja

Hotel DeSilva Warszawa Piaseczno, ul. Puławska 42

- 14:00 – 15:20** – zakwaterowanie uczestników*
- 15:20** – zbiórka przy recepcji, przejście do sali konferencyjnej
- 15:30 – 16:00** – rejestracja, lista obecności
- 16:00** – powitanie uczestników w sali konferencyjnej wraz z krótką prelekcją dietetyka
- 16:20 – 19:30** – zajęcia integracyjne
- 17:00 – 18:00** – wspólna kolacja
- 19:30** – zakończenie

UWAGA! Istnieje możliwość zakupienia produktów spożywczych na kolejny dzień konkursu kulinarnego w Selgros Cash & Carry (odległość od hotelu: 3 km)

*Zakwaterowanie w hotelu dotyczy wszystkich uczestników wraz z opiekunami (dwoje uczniów + 1 opiekun)

**Część eliminacyjna (dzień 2) – Instytut Kulinaryny Transgourmet,
ul. Puławska 58, 05-500 Mysiadło**
**Jest to część eliminacyjna. Po ocenie przygotowanych dań przez Jury
wyłania tego dnia 8 najlepszych drużyn, które przechodzą do ścisłego finału.**

- 06:30** – śniadanie hotelowe dla wszystkich uczestników
- 07:15** – przetransportowanie wszystkich bagaży uczestników do przechowalni w hotelu oraz przejazd do Instytutu Kulinarynego
- 08:00 – 08:30** – rejestracja uczestników w Instytucie, podpisanie listy obecności
- 08:30 – 09:00** – otwarcie konkursu przez sędziego głównego oraz przedstawiciela Organizatora
 - ♦ przedstawienie harmonogramu i zasad przebiegu konkursu przez organizatorów
 - ♦ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi
 - ♦ losowanie numerów zespołów oraz stanowisk pracy- podział uczestników na dwie grupy – 7 i 8 drużyn
- 09:00 – 12:00** – I grupa przygotowuje 3 dania konkursowe:
 - ♦ przystawka
 - ♦ zupa
 - ♦ danie główne(serwowanie przystawki, zupy oraz dania głównego odbywa się w odstępie godzinnym, w tym czasie II grupa przebywa na widowni)
 - ♦ po rozpoczęciu gotowania – rozliczenia finansowe z opiekunami

12:00 – 12:30 – sprzątanie stanowisk

od 12:00 – poczęstunek (kawa, herbarta, kanapki, tartaletki, ciasto, owoce itp.)

12:30 – 15:30 – gotuje II grupa (I grupa w tym czasie przebywa na widowni)

15:30 – 15:40 – sprzątanie stanowisk

15:30 – 16:30 – degustacja i ocena przez jury dań konkursowych oraz podsumowanie wyników (odprawa)

16:30 – obrady jury i wyłonienie ośmiu najlepszych zespołów, które zmierzą się w finale, przyznanie dodatkowych wyróżnień, pamiątkowe zdjęcia

18:00 – przejście do hotelu wybranych ścisłych finalistów z opiekunami - Organizator zapewnia zakwaterowanie w hotelu tylko drużynom wraz z opiekunami, które decyzją jury trafią do ścisłego finału.

19:00 – kolacja

**Finał konkursu – (dzień 3) – Instytut Kulinaryny Transgourmet,
ul. Puławska 58, 05-500 Mysiadło**

8 zwycięskich zespołów będzie miało za zadanie przygotować danie „z drobiem w roli głównej” z sekretnych składników, umieszczonych przez organizatora w tzw. „secretbox-ie”. Dodatkowo zawodnicy będą mogli się wspomóc dostępnymi dla wszystkich uzupełniającymi produktami.

07:00 – śniadanie w hotelu dla uczestników

07:45 – wykwaterowanie z hotelu i przejazd uczestników do Instytutu Kulinarneho

08:45 – 09:00 – rejestracja, podpisanie listy obecności

09:00 – 09:15 – przebranie się uczestników w odzież ochronną w przydzielonych salach

♦ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej

♦ sędzia główny przypomina zasady konkursu

09:15 – 09:30 – zapoznanie się uczestników z zawartością „secretbox’ów”

09:30 – 12:30 – uczestnicy przygotowują dania finałowe

od 12:00 – poczęstunek (kawa, Herbarta, kanapki, tartaletki, ciasto, owoce itp.)

12:30 – prezentacja dań finałowych

12:30 – 13:30 – obrady jury, degustacja i ocena przez jury dania finałowego w tym wybór zwycięzcy

13:30 – 14:30 – zakończenie

♦ uroczyste zakończenie finału konkursu „Bitwa na drobiowe smaki”

♦ ogłoszenie wyników

♦ wręczenie nagród, dyplomów uczestnikom konkursu

♦ pamiątkowe fotografie

*Podane godziny mogą ulec lekkim przesunięciom