



PRZEBIEG ETAPÓW REGIONALNYCH

- a) Zespoły wykonują samodzielnie potrawy z surowców obowiązkowych i własnych zgodnie z tematem konkursu.
- b) Każdy Zespół ma do przygotowania 2 potrawy:
 - zupę;
 - danie główne (porcja mięsa na jednym talerzu 100-120 gram po obróbce termicznej).
- c) Wykonane potrawy powinny zostać podane pod ocenę jury na 4 talerzach/każda.
- d) Organizator dopuszcza możliwość wystąpienia przesunięć czasowych w harmonogramie przebiegu Konkursu.

| Część eliminacyjna dla drużyn I-XII (dzień 1) | |
|--|---|
| 08:30 – 09:00 | Rejestracja uczestników |
| 09:00 – 09:30 | Otwarcie Konkursu przez Sędziego Głównego <ul style="list-style-type: none"> ▪ mowa wstępna obejmująca między innymi powitanie uczestników wraz z opiekunami a także przedstawienie członków jury, przedstawienie harmonogramu i zasad przebiegu konkursu przez organizatorów ▪ losowanie numerów zespołów oraz stanowisk pracy- podział na 2 grupy |
| I – sza grupa | |
| 09:30 – 10:00 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach ▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi ▪ szkolenie BHP ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej |
| 10:00 – 12:00 | Zespoły przygotowują dwa dania konkursowe zupa + danie główne |
| 11:00 | Prezentacja zupy |
| 12:00 | Prezentacja dania głównego przez uczestników |
| 12:00 – 12:10 | I grupa sprząta swoje stanowiska |
| 12:00 – 12:30 | Degustacja i ocena przez jury dań konkursowych I grupy |
| 12:30 – 13:00 | Prezentacja dietetyka – zwalczanie mitów na temat szkodliwości mięsa drobiowego (obecność antybiotyków, hormonów wzrostu, GMO) |
| II – ga grupa – (w innym pomieszczeniu) | |
| 09:30-10:00 | Prezentacja dietetyka – zwalczanie mitów na temat szkodliwości mięsa drobiowego (obecność antybiotyków, hormonów wzrostu, GMO) |
| 12:00-12:30 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach ▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi ▪ szkolenie BHP ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej |
| 12:30-14:30 | Zespoły przygotowują dwa dania konkursowe zupa + danie główne |
| 13:30 | Prezentacja zupy |
| 14:30 | Prezentacja dania głównego przez uczestników II grupy |



| | |
|--------------------|---|
| 14:30-14:40 | II grupa sprząta swoje stanowiska |
| 14:30-15:00 | Degustacja i ocena przez jury dań konkursowych II grupy |
| 15:00-16:00 | Obrady jury poświęcone wyłonieniu finalistów etapu regionalnego (miejsce I, II i III) |
| 16:00-17:00 | Pokaz kulinarny dla uczestników |
| 17:00-17:30 | Ogłoszenie wyników, wręczenie nagród |

| Finał etapu regionalnego (dzień 2) | |
|---|--|
| 09:00 - 9:30 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ otwarcie konkursu przez sędziego głównego ▪ prelekcja przedstawiciela Organizatora nt. działań Federacji ▪ losowanie numerów zespołów oraz stanowisk |
| 09:30-10:30 | Pokaz kulinarny przeprowadzony przez wybitnego kucharza |
| 10:30-11:00 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną w przydzielonych salach, ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej |
| 11:00-13:00 | Ścisły finał – uczestnicy przygotowują danie konkursowe wskazane przez Szefa Kuchni |
| 13:00 | Prezentacja dań |
| 13:00-13:45 | Obrady jury |
| 14:00 | Podziękowanie za udział w Konkursie, ogłoszenie wyników, wręczenie nagród |



PRZEBIEG ETAPU OGÓLNOPOLSKIEGO

- a) Zespoły wykonują samodzielnie potrawy z surowców obowiązkowych i własnych zgodnie z tematem konkursu
- b) Każdy Zespół ma do przygotowania 3 potrawy:
 - przystawka;
 - zupa;
 - danie główne.
- c) Wykonane potrawy powinny zostać podane pod ocenę jury na 5 talerzach/każda.
- d) Organizator dopuszcza możliwość wystąpienia przesunięć czasowych w harmonogramie przebiegu Konkursu.

| Część edukacyjna (dzień 1) | |
|----------------------------|--|
| 16:00-16:15 | Oficjalne powitanie uczestników w Sali konferencyjnej |
| 16:15-16:30 | Prelekcja dietetyka na temat walorów zdrowotnych mięsa drobiowego w diecie młodzieży |
| 16:30-16:45 | Przerwa |
| 16:45-18:00 | Konkursy przygotowane przez kucharza/wspomnienia z konkursów regionalnych |
| 18:00-19:00 | Wspólna kolacja integracyjna |
| | |

| Część eliminacyjna (dzień 2) | |
|------------------------------|---|
| 08:00–08:30 | Rejestracja uczestników, podpisanie listy obecności |
| 08:30-09:00 | Otwarcie konkursu przez sędziego głównego oraz przedstawiciela Organizatora <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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-sza grupa przygotowuje 3 dania konkursowe: <ul style="list-style-type: none"> ▪ przystawka ▪ zupa ▪ danie główne |
| 12:00-12:30 | Sprzątanie stanowisk |
| 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 |



Finał konkursu – (dzień 3)

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.

| | |
|---------------|--|
| 09:15 – 09:45 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną w przydzielonych salach ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej ▪ sędzia główny przypomina zasady konkursu |
| 09:45 – 10:00 | zapoznanie się uczestników z zawartością „secretbox’ów” |
| 10:00 – 11:30 | uczestnicy gotują dania finałowe |
| 11:30 | prezentacja dań finałowych |
| 11:30 – 12:00 | degustacja i ocena przez jury dania finałowego |
| 12:00- 12:30 | obradę jury, w tym wybór zwycięzcy |
| 12: 30 -13:30 | <ul style="list-style-type: none"> ▪ uroczyste zakończenie finału konkursu „Bitwa na drobiowe smaki II Konkurs kulinarny dla uczniów klas o profilu gastronomicznym” ▪ ogłoszenie wyników ▪ wręczenie nagród, dyplomów i wyróżnień uczestnikom konkursu |