

Część eliminacyjna dla drużyn I-XII (dzień 1)	
09:30 – 10:00	Rejestracja uczestników
10:00 – 10:30	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	
10:30 – 11:00	<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
11:00 – 13:00	Zespoły przygotowują dwa dania konkursowe zupa + danie główne
13:00	Prezentacja zupy
14:00	Prezentacja dania głównego przez uczestników
14:00 – 14:10	I-sza grupa sprząta swoje stanowiska
14:00 – 14:30	Degustacja i ocena przez jury dań konkursowych I-szej grupy
14:30 – 15:00	Prezentacja dietyka - zwalczanie mitów na temat szkodliwości mięsa drobiowego (obecność antybiotyków, hormonów wzrostu, GMO)
II – ga grupa – (w innym pomieszczeniu)	
10:30-11:00	Prezentacja dietyka - zwalczanie mitów na temat szkodliwości mięsa drobiowego (obecność antybiotyków, hormonów wzrostu, GMO)
13:00-13:30	<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
13:30-15:30	Zespoły przygotowują dwa dania konkursowe zupa + danie główne
14:30	Prezentacja zupy
15:30	Prezentacja dania głównego przez uczestników II-jej grupy
15:30-15:40	II-ga grupa sprząta swoje stanowiska
15:30-16:00	Degustacja i ocena przez jury dań konkursowych II-jej grupy
16:00-17:00	Obrady jury poświęcone wyłonieniu finalistów etapu regionalnego (miejsce I, II i III)
17:00-18:00	Pokaz kulinarny dla uczestników
18:00-18:30	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 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