IV Konkurs dla szkół gastronomicznych

„Alchemia i Amory w Kuchni”

**12.02.2016r. Otwarte Warsztaty Kulinarne i Pokazy Szefów Kuchni**

9/00 -  Przywitanie przybyłych gości

9/30   - Odprawa uczestników konkursu gastronomicznego

10/00 - Rozpoczęcie rywalizacji drużyn zgłoszonych w konkursie

**Pokazy i prezentacje – sala konferencyjna internatu**

10/00 - Michał Żulewski szef kuchni „Restauracji Bułka” w Toruniu , oraz prowadzący

 Akademię Kulinarną Studio A w Toruniu warsztaty -  „Tradycje Kulinarne”

10/15 - Pokaz kulinarny uczniów kierunków żywieniowych  z  Zespołu Szkół CKP w Grubnie

10/45 - Michał Lorbiecji szef kuchni Restauracji „Chlebem i Solą” w Chełmnie

warsztaty - „Kuchnia polska w nowoczesnej odsłonie”

10/30 – Konkurs „Aranżacji stołów Walentynkowych” prezentacja zastawy i dekoracji stołów

przez uczniów Technikum Hotelarskiego w Grubnie

11/30 -  Aleksandra Kleśta – Nawrocka - kultura żywienia Slow Food

11/45 -  Tomasz Welter – Ambasador Bonduelle Food Service, szef kuchni Hotelu Vistula \*\*\*

w Świeciu - nowe trendy w sztuce kulinarnej - aranżacja z  kwiatów jadalnych.

12/30  - Pokaz barmański uczniów Technikum Hotelarstwa z Grubna

Około 13/00 - Ambasador marki „Bonduelle” Tomasz Welter przestawi nowoczesne zastosowanie warzyw w gastronomi

Około godziny 14/00 Ogłoszenie wyników konkursowych i wręczenie nagród i upominków.

W międzyczasie pokaz pracy pieca konwekcyjno–parowego firmy Unox oraz przedstawiciele produktów ekologicznych, kawy kolumbijskiej i soków naturalnie tłoczonych.

*Andrzej Wojciechowski*