

**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 Kulinarą Studio A w Toruniu „ 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 „Kuchnia polska w nowoczesnej odsłonie”
- 10/30 – Konkurs „Aranżacji stołów Walentynkowych” prezentacja zastawy i dekoracji stołów przez uczniów Technikum Hotelarstwa 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 „Bonduele” Tomasz Welter przestawi nowoczesne zastosowanie warzyw w gastronomi

Około godziny 14.30 Ogłoszenie wyników konkursowych i wręczenie nagród i upominków