

PRZEBIEG KONKURSU

29.09.2019

16:00 odprawa sędziów

Miejsce: zostanie podane później

16:30 odprawa zawodników (dla wszystkich zawodników)

Miejsce: zostanie podane później

Uczestnicy zajmują wylosowane wcześniej stanowiska według podanego harmonogramu.

Konkurs odbywa się na pięciu stanowiskach w profesjonalnie przygotowanych kuchniach konkursowych.

TABELA STARTÓW UCZESTNIKÓW STARTUJACY Z NR 1-5

	UCZESTNIK NR 1	UCZESTNIK NR 2	UCZESTNIK NR 3	UCZESTNIK NR 4	UCZESTNIK NR 5
START	9:00	9:15	9:30	9:45	10:00
Godzina wydania					
Ciepła przystawka	10:30	10:45	11:00	11:15	11:30
Bitwa					
Danie główne	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00

TABELA STARTÓW UCZESTNIKÓW STARTUJACY Z NR 5-10

	UCZESTNIK NR 6	UCZESTNIK NR 7	UCZESTNIK NR 8	UCZESTNIK NR 9	UCZESTNIK NR 10
START	12:30	12:45	13:00	13:15	13:30
Godzina wydania					
Ciepła przystawka	13:45	14:00	14:30	14:45	15:00
Bitwa					
Danie główne	15:30	15:45	16:00	16:15	16:30

- godzina 08.00 – Wejście na targi
- godzina 09.00 – Start konkursu WorldSkills Poland 2019

- godzina 17.00 - Odprawa pokonkursowa zawodników
- godzina 20.00 - Gala, WorldSkills Poland 2019

Czas wykonania: 3 godziny (w tym czas na przygotowanie i opuszczenie stanowiska). Po 1,5 godzinie zawodnicy muszą wydać przystawkę, następnie wykonać zadanie techniczne, po 3 godzinach danie główne. W czasie 3 godzin zawiera się również sprzątnięcie i opuszczenie stanowiska.

Każdy uczestnik przygotowuje 5 porcji przekąski oraz dania głównego.

W późniejszym terminie zostanie podane ograniczenia w zakresie wykorzystania energii i przygotowanych przyłączy na stanowiskach konkursowych.

POSTANOWIENIA WSPÓLNE

Organizator zapewnia następujące wyposażenie stanowiska konkursowego: piec konwekcyjno-parowy bez blaszek do pieczenia, pojedyncze indukcyjne – 2 szt.; stoły robocze – 2 szt., w tym 1 ze zlewem, stół prezentacyjny – 1 szt., lodówka – 1 szt. (na zapleczu). Dodatkowe wyposażenie zostanie podane w późniejszym terminie i będzie zależało od rozmów z partnerami sprzętowymi.

Organizator zezwala na stosowanie, jako dodatkowego źródła ciepła urządzenia do gotowania metodą sous vide (zawodnicy zapewniają je sobie we własnym zakresie).

Uczestnicy Konkursu używają bluz kucharskich i zapasek zapewnionych przez Organizatora. Uczestnicy powinni posiadać we własnym zakresie: czarne spodnie, klasyczną, białą czapkę kucharską, niezbędny drobny sprzęt do wykonania potraw konkursowych, a także blaszki do pieca konwekcyjnego, garnki i patelnie.

Produkty przywiezione przez Uczestników można składować w miejscu określonym przez Organizatora, które podane zostanie w późniejszym terminie.

W trakcie pracy Uczestnik objaśnia członkom jury oraz widzom poszczególne etapy pracy, w przypadku sędziów zagranicznych językiem komunikacji jest język angielski.

Każda drużyna przywozi produkty potrzebne do przygotowania dań we własnym zakresie z wyjątkiem produktów obowiązkowych, ZAPEWNIONYCH przez Organizatora.

Jury ocenia przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu.

Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.

W trakcie Konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w kompletnym stroju kucharskim.