



**Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego
Technikum nr 3 Gastronomiczno–Hotelarskie
ul. Wawel 1 w Sosnowcu**

**Zestaw zagadnień praktycznych pomocnych w przygotowaniu uczniów
do konkursu
*„Uczniowskie Inspiracje Kulinarne”***

Zadanie praktyczne – krótka rozmowa z jury na następujące tematy:

- wymienia urządzenia i sprzęt użyty w realizacji zadania konkursowego,
- wymienienia surowce, półprodukty, przyprawy,
- opisanie językiem zawodowym przebiegu zadania konkursowego,
- obiektywna ocena zadania konkursowego pod względem przepisów BHP, GMP, GHP oraz HACCP.

Zagadnienia praktyczne:

- zakąska z ryby na 3 porcje,
- danie zasadnicze z rybą w roli głównej na 3 porcje,
- wszystkie elementy dania zasadniczego i zakąski należy wykonać w dniu konkursu, nie przywozimy ze sobą półproduktów ani gotowych dekoracji itp.!!!
- organizator zapewnia podstawowy sprzęt gastronomiczny.