

**Dnia 17.02.2012 r. o godz. 13.30 w sali 108 odbędą się eliminacje szkolne do Konkursu Międzynarodowego 4 Miast w zawodzie: kucharz – kelner.**

**Konkurs odbędzie się w dniach od 19 – 22 marca 2012 r. w Tapolca (Węgry)**

**TEMATY STOŁÓW**

1. Nasze święta
2. Wiosna

**KOSZE PRODUKTÓW**

**Mały kosz ( produkty muszą być użyte):**

Filet sandacza  
Łosoś  
Krewetki  
Filet z piersi kurczaka  
Filet z piersi kaczki  
Pieczona dynia  
Melon  
Ser biały

**Duży kosz ( produkty mogą być użyte):**

Wątróbka z kaczki  
Bekon - boczek  
Czerwona cebula  
Szpinak  
Cytryna  
Ziemniaki  
Cebula  
Czosnek  
Musztarda  
Ketchup  
Por  
Karotka  
Szparagi  
Sałata ( roszponka, rukola, endywia)  
Miód  
Wiśnie  
Owoce leśne ( mieszane )  
Jajka  
Masło  
Migdały  
Chili  
Czerwony pieprz  
Rozmaryn  
Grysik /kasza manna  
Mak  
Rogalik  
Orzechy włoskie  
Przyprawy/zioła  
Olej

## **Przygotowanie do eliminacji**

### **1. Uczniowie (kucharze):**

opracowują receptury na 8 porcji, na podstawie kosza produktów (tylko produkty z koszy) do następującego menu:

- przystawka;
- zupa;
- danie główne;
- deser,

i dokonują ich prezentacji na podstawie zdjęć potraw lub prezentacji multimedialnej w strojach roboczych.

**Uwaga:** z małego kosza muszą zostać wykorzystane wszystkie produkty, a z dużego w zależności od potrzeb.

### **2. Uczniowie (kelnerzy):**

- przedstawiają propozycję nakrycia stołu zgodnie z wybranym tematem;
- prezentują umiejętności z serwisu dań konkursowych, napojów gorących bezalkoholowych, wina i aperitif.

**Uczniów zainteresowanych udziałem w eliminacjach prosimy o zgłaszanie się do nauczycieli technologii gastronomicznej i obsługi konsumenta lub p. Marii Małeckiej do dnia 15.02.2012 r.**