

**PROGRAM VI MIĘDZYNARODOWEGO KONKURSU KULINARNEGO****„SMAK GOŚCINNOŚCI 2025”**

<b>Poniedziałek 10.03.2025</b>		Możliwość zabezpieczenia surowców - pracownie gastronomiczne ZS MSG
	od godz. 9.00	Zakwaterowanie uczestników i opiekunów w obiekcie noclegowym w Myślenicach
	godz. 18.00	Kolacja w stołówce szkolnej dla uczniów i opiekunów korzystających z zakwaterowania
<b>Wtorek 11.03.2025</b>	godz. 7.00 - 7.30	Śniadanie w stołówce szkolnej dla uczestników i opiekunów korzystających z zakwaterowania
	godz. 7.30 - 8.15	Rejestracja uczestników konkursu - INTERNAT SZKOŁY- recepcja. Przejsie do pracowni gastronomicznych.
	godz. 8.30 - 9.00	Powitanie opiekunów i uczestników konkursu przez Dyrekcję Szkoły w pracowniach Gastronomicznych. Losowanie stanowisk, instruktaż stanowiskowy
	godz. 9.00 - 13.30	Realizacja zadań konkursowych przez uczestników. Zespoły rozpoczynają zadanie konkursowe w kolejności losowania co 10 min.
	od godz. 9.00 - 14.30	Całodzienna przerwa kawowa – pracownia baristyczna
	10.00 – 14.30	Zajęcia fakultatywne dla nauczycieli min.: /10.00 - 10.30/ Wykład naukowy dr hab. inż. Marzena Zajac UR w Krakowie temat: Wegetarianie, a wszystkożercy – kto ma rację?

		/11.00 - 13.00/ - pokaz Sushi - Jakub „Komar” Antoniszak – wieloletni szef kuchni. Specjalista kuchni azjatyckich. Finalista polskiej edycji Global Sushi Challenge.
	godz. 15.00	Uroczyste zakończenie konkursu: - gala wręczenia nagród - bankiet

**Praca Jury Technicznego w godzinach 9.00 – 13.30**

**Praca Jury Degustacyjnego w godzinach 10.00 – 13.30**