



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



ANEKS DO REGULAMINU
X Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego
EDYCJA 2025 / 2026

- Termin etapu centralnego Turnieju: 10-11 marca 2026 r.
- Potrawa konkursowa:
 - ✓ Temat Turnieju: „**Trio smaku: owoc, warzywo owocowe i drób wodny w jednej kompozycji**”.
 - ✓ Rodzaj dania: danie główne.
 - ✓ Obowiązkowe składniki dania: minimum jeden dowolny owoc, minimum jedno dowolne warzywo owocowe, dowolny rodzaj drobiu wodnego (dowolny element tuszki).
 - ✓ Waga porcji: 180 – 220g
 - ✓ Ilość porcji: 5 talerzy (w tym jeden do ekspozycji; wszyscy uczestnicy wydają potrawy na talerzach o średnicy 27 cm gwarantowanych przez organizatora).
- **Quiz tematyczny** – zakres materiału: owoce, z uwzględnieniem owoców egzotycznych (przykładowe zagadnienia: charakterystyka towaroznawcza; skład chemiczny i wartość odżywcza; sprzęt i urządzenia; obróbka wstępna i cieplna; potrawy z udziałem składnika głównego; dodatki do wyżej wymienionych potraw; inne).
- **Quiz ogólny i zadania praktyczne** – zakres materiału: wiedza ogólnozawodowa.

Pytania związane z wykorzystaniem surowców i półproduktów oraz z wykonaniem potraw konkursowych prosimy kierować bezpośrednio do sędziego technicznego – Pana Andrzeja Gołąbka, na numer telefonu: 503-379-088 lub adres email: golabekandrzej84@gmail.com

Pytania dotyczące warunków technicznych i wyposażenia pracowni szkolnej prosimy kierować bezpośrednio do Pani Marty Mielcarek-Kazimierskiej, na numer telefonu: 604-774-897 lub adres email: marta.mielcarek@gs.zsps.poznan.pl