



**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:**

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