



PROGRAM

19.02.2016 Piątek

- 14.00 Przyjazd i zakwaterowanie uczestników konkursu dla profesjonalistów (Hotel Piemont) jury , prasy, sponsorów i gości VIP w hotelach (Hotel Fabryka Wełny, Hotel Piemont, Hotel Aviator)
- 19.00 Kolacja - obowiązują identyfikatory konkursowe
- 20.30 Odprawa konkursowa dla profesjonalistów z Jury (dodatkowo szkolenie prowadzone przez przedstawiciela marki Philipiak Milano)
- 21.30 Spotkanie organizacyjne dla jury, sponsorów i gości VIP- Kręgielnia – obowiązują identyfikatory konkursowe (opaski)

20.02.2016 Sobota

- 7.00-10.00 Śniadania hotelowe
- 9.30 Oficjalne otwarcie konkursu – Restauracja Przędzalnia- parter
- 10.00-16.00 Konkurs kulinarny dla profesjonalistów – wstęp wolny
- 10.00-17.00 Ocena dań konkursowych przez Jury Profesjonalne
Ocena dań konkursowych przez Jury VIP
- 10.00 Przyjazd i zakwaterowanie uczestników konkursu dla amatorów (Hotel Piemont)
- 11.00-11.30 Odprawa konkursowa dla amatorów (szkolenie prowadzone przez przedstawiciela marki Philipiak Milano)
- 12.00-15.30 Konkurs kulinarny dla amatorów – wstęp wolny

13.00-15.00 Lunch – obowiązują identyfikatory konkursowe

19.00 **Gala Dinner** - Sala Bankietowa I piętro - wstęp za okazaniem zaproszeń

Wręczenie nagród, prezentacje sponsorów, degustacje włoskich specjałów

Koncert w wykonaniu **Williama Prestigiacomo**

Zmagania konkursowe poprowadzi **Paweł Pochwała**

Uroczystą Galę poprowadzi **Zygmunt Chajzer**

21.02.2016 Niedziela

7.00-11.00 Śniadania hotelowe

Do 14.00 Wykwaterowanie z hoteli