

Wykaz sprzętu i urządzeń gastronomicznych zapewnionych przez Organizatora

*(korzystanie z wymienionego sprzętu nie jest obowiązkowe, uczestnicy finału mogą zapewnić sprzęt we własnym zakresie)*

1. kuchenki gazowe lub indukcyjne z piekarnikami elektrycznymi
2. chłodziarka z zamrażalnikiem
3. piec konwekcyjno-parowy
4. roboty wieloczynnościowe z przystawkami
5. frytownice
6. blendery
7. czajniki elektryczne
8. patelnie o różnej średnicy
9. garnki o różnej wielkości z pokrywkami
10. noże kuchenne (noże szefa, jarzyniaki)
11. drobny sprzęt kuchenny: łopatką, trzepaczki, różgi, maty, tarki, sита, durszlaki, miski, wałki
12. deski HACCP
13. podstawowa zastawa stołowa

Na terenie szkoły istnieje również możliwość skorzystania ze schładzarki szokowej, pakowarki próżniowej i cyrkulator

