

KONKURSAS „GERIAUSIAS LIETUVOS JAUNASIS VIRĖJAS 2016“

ORGANIZATORIUS



Lietuvos restoranų vyriausiųjų virėjų ir konditerių asociacija

PROGRAMA 2016-02-27

PC „OZAS“, 3 aukštas, Ozo g. 18, Vilnius

10:00	Konkurso „Geriausias Lietuvos jaunas virėjas 2016“ atidarymas
	Vertinimo komisijos nariai: virtuvės šefės Aldona Gečienė ir Janina Galubavičienė, konditerijos meistrė Rūta Šiušienė, nepriklausomos Lietuvos restoranų pradininkas Arūnas Oželis. Techninis teisėjas – virtuvės šefas Stanislav Kizenevič.
10:15 – 10:45	Dalyviai burtų keliu, vienas po kito kas 10 min., startuoja ringuose
10:15 – 13:40	Vyksta konkursas, gamina 1 srauto 4 dalyviai:
Nr.	Tadas Jungaitis, restoranas „TakeWay“, Kaunas
Nr.	Erikas Janerikas, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras, Kaunas
Nr.	Ignas Damanskas, restoranas „Sweet Root“, Vilnius
Nr.	Laura Ciparytė, Kauno kolegija
	Gaminami 2 patiekalai:
	Karštas patiekalas – privaloma naudoti: jautienos brandintą nugarinę ir ropę.
	Desertas – privaloma naudoti: apelsinų tyrę, juodąjį šokoladą ir rudąjį cukrų.
11:55 – 12:30	Pirmo patiekalo pristatymas ir vertinimas (4 dalyviai kas 10 min. pateikia komisijai pirmą patiekalą)
13:05 – 13:40	Antro patiekalo pristatymas ir vertinimas (4 dalyviai kas 10 min. pateikia komisijai antrą patiekalą)
13:40 – 14:15	PERTRAUKA
14:15 – 14:45	Dalyviai burtų keliu, vienas po kito kas 10 min., startuoja ringuose
14:15 – 17:40	Vyksta konkursas, gamina 2 srauto 4 dalyviai:
Nr.	Bernardas Anužis, restoranas „Onorė“, Palanga
Nr.	Ignas Višinskas, restoranas „Time“, Vilnius
Nr.	Eglė Aleksūnaitė, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras / restoranas „Senas bebras“, Jonavos r.
Nr.	Egidijus Pupelis, gastrobaras „Distilerija“ / restoranas „U“, Vilnius
	Gaminami 2 patiekalai:
	Karštas patiekalas - privaloma naudoti: jautienos brandintą nugarinę ir ropę.
	Desertas – privaloma naudoti: apelsinų tyrę, juodąjį šokoladą ir rudąjį cukrų.
15:55 – 16:30	Pirmo patiekalo pristatymas ir vertinimas (4 dalyviai kas 10 min. pateikia komisijai pirmą patiekalą)
17:05 – 17:40	Antro patiekalo pristatymas ir vertinimas (4 dalyviai kas 10 min. pateikia komisijai antrą patiekalą)
18:15 – 19:00	Nugalėtojų paskelbimas ir konkursantų apdovanojimai: ▲ 1-2-3 vietų nugalėtojų paskelbimas ▲ „Inovatyviausias desertas“
10:00 – 18:00	Lietuvos virėjų nacionalinė komanda, besiruošianti pasaulio kulinarijos olimpiadai „IKA Culinary Olympics 2016“, Erfurte, pristato nacionalinės rungties „namų darbų“ parodomąjį stalą.
10:00 – 19:00	Konditerių pasirodymas „Konditeriai, įkvėpti mados!“. Visuomenei eksponuojami konditerių darbai – muliažai-tortai, kuriuos įkvėpė pasirinktas stilingas drabužis. Dalyvauja: konditerijos įmonės „Bijola“, „Mažoji Ragainė“, restoranas „Monai“, Kauno maisto pramonės ir prekybos mokymo centras, kepyklėlė „Vanilinis dangus“, Kauno kolegija.

RENGINIO PARTNERIS

PAGRINDINIS RĖMĖJAS

OZAS



RENGINIO RĖMĖJAI



Minordija
Part of the Orkla Group



*Dan
Sukker*

MAN  ANA



 **Sangaida**

geras **skonis**
gastronomija ■ gėrimai ■ vartojimo kultūra