

Lp.	Szkoła	Miejscowość	nauczyciel - opiekun	dane uczestników	Potrawy	OCENA PUNKTOWA
1	Zespół Szkół Gospodarczych	35-330 Rzeszów	Beata Łuka	Patrycja Szczepaniak	Comber jagnięcy w dwóch odsłonach/demi glace z wiśnią nadwiślanką /krupnioki w panierce/sernik grzybowy z suską sechłońską /puree z pasternaku/mus z marchewki/karmelizowane jabłko/olej szczypiorkowy	215
2	Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim – Technikum nr 2 im. KEN	44-300 Wodzisław Śląski	Judyta Lamża	Anna Elsner	Glazurowany comber jagnięcy w sosie winno – żurawinowym w towarzystwie kulki z krupnioka w ziołach, z puree fasolowym, chipsem serowym, jesiennymi warzywami i kurkami	209
3	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Widzewie	95-054 Ksawerów	Małgorzata Węgłewska	Ewa Kolińska, Diana Yazichyan	Szarlotka na zimno z galaretką truskawkową, nutellą ze śliwek i fasoli na chrupkim ciastku podana z sosem miętowo-czekoladowym	199
4	Zespół Szkół nr 6 im. Macieja Rataja w Elk	19-300 Elk	Anna Korzeń	Gabriela Siedlecka, Małgorzata Poniatowska	Noga kaczki duszona w piwie z aksamitnym purée pietruszkowo-jabłkowym, glazurowanymi buraczkami z miodem i wiśniami oraz ziołowym olejem rydzowym	198
5	Zespół Szkół im. prof. J. Groszkowskiego w Mielcu	39-300 Mielec	Agnieszka Kusak	Maksymilian Szymaszek	Wrzawa w jabłku pieczonym	197
6	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Augustyna Suskiego w Nowym Targu	34-400 Nowy Targ	Robert Stanek	Kamil Wójtowicz, Jakub Woźniak	Góralski comber na moskolu	192
7	Zespół Szkół Ekonomiczno Usługowych w Zychlinie	62-571 Stare Miasto	Katarzyna Hryciuk	Pola Pyzdrowska, Oliwia Andrzejewska	Placki ziemniaczane/majonez/sos jabłkowo-śliwkowy/chips z kapusty	189
8	Technikum Spożywczo-Gastronomiczne im. Jana Pawła II w Zespole Szkół Spożywczo-Gastronomicznych	04-134 Warszawa	Michał Grzywacz	Aleksandra Pawłowska, Weronika Kulesza	Brownie z konfiturą z suski sechłońskiej, śmietaną wiśniową i pudrem z andrutów	187
9	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa	16-400 Suwałki	Agata Drywulska-Bartyzel	Filip Słabiński, Zuzanna Dzienis	Suwański dymny jeleń pod miętowym mchem z sosem holenderskim po podlasku, w towarzystwie dyniowych klusek, słodkiej suski na jabłkowo-truskawkowej ściółce	186
10	Zespół Szkół Gastronomicznych	90-357 Łódź	Marcin Kolasiński	Mateusz Pluciński	Sernik z Bryndzy na kruchym spodzie migdałowo-orzechowym z kruszonką z fasoli i espumą truskawkowo-wiśniową oraz tiulem	184