

1º Los competidores tienen que llevar algún producto o Materia prima necesaria en la competición, **NO** o hay que darles una lista con los productos que se necesitan para los combinados y otras elaboraciones?

SALDRÁ LISTA DE PRODUCTOS PUBLICADA.

2º Las mesas llevan centros de decoración aportados por la organización o cada uno se elabora el suyo?

EL COMPETIDOR NO HACE CENTROS

3º Las copas Cocktail para los combinados que capacidad tienen?...**24CL**

1.- Se podría aportar también la coctelera Americana/Boston...**SI**

2.- Para el desarrollo de la prueba de trinchado se podría incluir en las herramientas el cuchillo de sierra para el trinchado de platos con pasta de hojaldre a la vista del cliente. **SI**

3.- Los ingredientes para realizar las elaboraciones vienen ya preparadas desde cocina? Ejemplo guarnición Salmón / los tartar / flameados.

PARA ESTAS ELABORACIONES SALDRA DE COCINA PREPARADO LOS INGREDIENTES EN UN PANDERO...SOLO LA CARNE DEL STEAK TARTAR TENDRA QUE CORTAR EL COMPETIDOR.