

Miejsce	Szkoła	Nauczyciel	Zespół	Potrawa
1	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Gorzowie Wielkopolskim	Paweł Salamon	Maciej Pisarek	„Pierny” jeleń z sosem sechłońskim podany z zapiekany pasternakiem i prażonym jabłkiem
2	Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu	Teresa Szewczak	Agnieszka Leśniewska, Natalia Lipińska	Podhalański comber jagnięcy podany na polencie z śliwką szydłowską, z pieczonymi kolorowymi marchewkami i karmelizowanym jabłkiem łąckim
3	Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie	Małgorzata Marciniak	Ida Popis, Piotr Kłosowski	Cielęcina z rogożą
Wyróżnienie	Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych w Złoczynie z siedzibą w Muszynie	Agnieszka Kmieciak	Zuzanna Kmieciak, Klaudia Polańska	Ciasto fasolowe przekładane konfiturą z jabłka łąckiego, suski sechłońskiej, miodu wielokwiatowego i miodu pitnego na puszystym sosie waniliowym
Wyróżnienie	Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie	Beata Łuka	Oskar Dąbrowski	Delikatna Kaczka sous vide podana na puree ze słodkiego ziemniaka w towarzystwie pasztetu gęsięgo w otoczce z wiśni nadwiślańskich oraz puree z topinaburu i jabłka łąckiego
Wyróżnienie	Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Gorzowie Wielkopolskim	Paweł Salamon	Agnieszka Dymińska	Aromatyczna przepiórka z pastewnym krokietem, winną kapustą i sosem z palonego masła