

### **Szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu**

1. Stanowiska do przygotowania potraw na podstawie zgłoszonych przepisów zostaną wyposażone w następujący sprzęt (minimum):
  - 1) Piekarniki (8 miejsc na 10 uczestników);
  - 2) piec konwekcyjny (jeden wspólny);
  - 3) kuchenkę elektryczną z 4 polami grzejnymi dla każdego uczestnika;
  - 4) zlew jednokomorowy dla każdego uczestnika;
  - 5) chłodziarkę i zamrażarkę (wspólna);
  - 6) Schładzarkę szokową (jedna wspólna);
  - 7) Garnki, patelnie, miski i sprzęt drobny dla każdego uczestnika;
  - 8) podstawowe noże i sztućce;
  - 9) blender dla każdego uczestnika;
  - 10) Podgrzewacz do talerzy;
  - 11) Termomix 2szt na wszystkich uczestników;
  - 12) dostęp do maszynki elektrycznej do mięsa.
2. Uczestnik Konkursu ma 150 minut na przygotowanie 3 porcji potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu w tym 15 minut na sprzątnięcie stanowiska. Opiekun uczestnika konkursu może przebywać z uczestnikiem na stanowisku pracy ale może mu jedynie podpowiadać jak wykonać pracę konkursową, nie może sam wykonywać pracy konkursowej.
3. Do przygotowania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu dopuszczone jest korzystanie z wcześniej przygotowanych przez Uczestnika Konkursu:
  - 1) obranych warzyw i owoców;
  - 2) zamarynowanego mięsa;
  - 3) dekoracji (wyłącznie jadalnych);
  - 4) baz sosów;
  - 5) własnego jednego urządzenia elektrycznego (np.: mikser, malakser, blender, termomix)
4. Każdy członek Degustacyjnej Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej potrawy przygotowanej na podstawie zgłoszonego przepisu oraz jej prezentacji (do 50 pkt) na karcie oceny według następujących kryteriów:

**PREZENTACJA POTRAWY max. 15 pkt**

  - Proporcjonalność dania;
  - Odpowiednia gramatura;
  - Estetyczny wygląd, kolorystyka;
  - Kreatywność.

**SMIAK POTRAWY** max. 15 pkt.

- Smak i zestawienie smakowe składników;
- Aromat i zapach potrawy;
- Tekstura poszczególnych elementów potrawy.

**TECHNIKI KULINARNE** max. 10 pkt.

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych;
- Odpowiednia temperatura potrawy;
- Odpowiednia temperatura talerza (o ile to możliwe).

**HISTORIA POTRAWY** max. 10 pkt.

- krótki opis słowny potrawy podczas jej prezentacji jury konkursowemu.

5. Po weryfikacji przez Wykonawcę Konkursu kart ocen, wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej oraz Komisji Technicznej, zostaną wyłonieni Zwycięzcy (miejsce I, II, III). Wybór Zwycięzców odbędzie się na posiedzeniu Komisji Konkursowej podczas Etapu III Konkursu. Posiedzenie jest niejawnie, odbywa się bez udziału osób trzecich.
6. W sytuacji uzyskania przez 2 Uczestników Konkursu tej samej liczby punktów lub w innych sytuacjach tego wymagających, odbędzie się posiedzenie Komisji Konkursowej, która podejmie ostateczne rozstrzygnięcie.