



## Załącznik nr 4 do Regulaminu Konkursu „Czas na rybę” – Arkusz Ocen

Miejsce Konkursu: Zamek Książęcy w Niemodlinie

Data konkursu: 2 października 2022 r.

### OCENA DEGUSTACYJNA – JURY DEGUSTACYJNE

KRYTERIA OCENY	OPIS KRYTERIUM	LICZBA PUNKTÓW
Prezentacja potrawy	Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy	0-20
Smak potrawy	Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy	0-60
Techniki kulinarne	Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	0-20
<b>MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW</b>		<b>100</b>

### OCENA TECHNICZNA – JURY TECHNICZNE

KRYTERIA OCENY	OPIS KRYTERIUM	LICZBA PUNKTÓW
Profesjonalna praktyka kucharska	Ocenie podlega prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne	0-30
Przygotowanie zawodowe	Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	0-30
<b>MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW</b>		<b>60</b>





## CZAS PRACY

Punkty ujemne (3 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone są od każdego sędziego technicznego. Skrajne punkty (suma) jury degustacyjnego są odrzucane.

### Dopuszcza się zastosowanie następujących przygotowań produktów

1. Warzywa i owoce – umyte, obrane, niepokrojone
2. Grzyby – umyte, blanszowane, niepokrojone
3. Ziemniaki/ cebula – obrane, niepokrojone
4. Ryby – patroszone, niefiletowane
5. Ciasto podstawowe – neutralny smak
6. Gotowy fond.

### Zabrania się stosowania:

1. Sztucznych dekoracji
2. Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków
3. Gotowych farszów
4. Uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw, ciast, ryb
5. Przygotowanych wcześniej bulionów.