



III OGÓLNOPOLSKI TURNIEJ
NA NAJLEPSZEGO UCZNIĄ
W ZAWODZIE KUCHARZ
Września 15.01.2020 r.

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA 10:00 – 15:00

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA 60 MINUT

TEMAT: MIESO Z KRÓLIKA W ROLI GŁÓWNEJ

ZADANIE:

- wykonanie 2 zestawów dania głównego zgodnie z przygotowaną przez uczestnika **recepturą** wykorzystującą **dowolny element kulinarny królika** - dopuszcza się używanie półproduktów,
- wyserwowanie przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników wyłącznie na talerzach dostarczonych przez organizatora (talerz płaski kwadratowy o boku dł. 32 cm),
- czas przygotowania potraw turniejowych wynosi 60 minut (dodatkowo 5 minut przed rozpoczęciem pracy na zapoznanie się ze stanowiskiem i 5 minut na posprzątanie stanowiska pracy),
- uczniowie startują według wylosowanych numerów (1 zmiana 4 osoby).
- organizator zapewnia dostęp do płyt indukcyjnych, piekarnika, garnków, patelni, powierzchni roboczej, zlewozmywaka, drobnego sprzętu gastronomicznego.

KRYTERIA OCENY I ILOŚĆ PUNKTÓW - łącznie 70 pkt

1. Mise en Place – 20 punktów
 - 1.1. prezencja uczestnika 0-5
 - 1.2. przygotowanie stanowiska pracy 0-5
 - 1.3. czystość pracy, higiena 0-5
 - 1.4. zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-5
2. Wykonanie potrawy – 10 punktów
 - 2.1. prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0-5
 - 2.2. stopień trudności 0-5
3. Prezentacja potrawy – 15 punktów
 - 3.1. proporcjonalność dania 0-5
 - 3.2. odpowiednia gramatura 0-5
 - 3.3. estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność 0-5
4. Smak potrawy – 20 punktów
 - 4.1. smak i zestawienie smakowe składników 0-5
 - 4.2. aromat potrawy 0-5
 - 4.3. odpowiednia temperatura potrawy i talerza 0-5
 - 4.4. tekstura poszczególnych elementów potrawy 0-5
5. Umiejętności organizacyjne 0-5
 - 5.1. za każdą 1 minutę spóźnienia, każdy juror odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny,
 - 5.2. po przekroczeniu 5 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.