



I OGÓLNOPOLSKI  
TURNIEJ  
NA NAJLEPSZEGO  
UCZNIĄ  
W ZAWODZIE KUCHARZ

Września 30.01.2018 r.

**CZEŚĆ PRAKTYCZNA 60 MINUT**

**TEMAT: POTRAWY Z DROBIEM W ROLI GŁÓWNEJ**

**ZADANIE:**

- wykonanie 2 zestawów dania głównego zgodnie z przygotowaną przez uczestnika recepturą wykorzystującą **pierś z kurczaka** - główny składnik jest zapewniony przez organizatora (dostarcza firma KONSPOL) - dopuszcza się używanie półproduktów,
- wyserwowanie przygotowanych potraw, zaaranżowanych według inwencji twórczej uczestników wyłącznie na talerzach dostarczonych przez organizatora (talerz płaski Ø34 cm dostarcza Hotel Kosmowski),
- czas przygotowania potraw turniejowych wynosi 60 minut (dodatkowo 5 minut przed rozpoczęciem pracy na zapoznanie się ze stanowiskiem),
- uczniowie startują według wylosowanych numerów (1 zmiana 4 osoby).
- organizator zapewnia dostęp do płyt indukcyjnych, piekarnika, garnków, patelni, powierzchni roboczej, zlewozmywaka, sous vide, 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 sędzia 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.