

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

1. Stanowiska do przygotowania potraw na podstawie zgłoszonych przepisów zostaną wyposażone w następujący sprzęt:
  - 1) piec konwekcyjny;
  - 2) kuchenkę indukcyjną dwupalnikową;
  - 3) zlew jednokomorowy;
  - 4) chłodziarkę i zamrażarkę (wspólna);
  - 5) garnki i patelnie do kuchenek indukcyjnych oraz miski;
  - 6) podstawowe noże i sztućce;
  - 7) blender;
  - 8) dostęp do maszynki elektrycznej do mięsa.
2. Laureat Konkursu ma 180 minut na przygotowanie 4 porcji potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu w tym 15 minut na sprzątnięcie stanowiska.
3. Do przygotowania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu dopuszczone jest korzystanie z wcześniej przygotowanych przez Laureata Konkursu:
  - 1) obranych warzyw i owoców;
  - 2) dekoracji (wyłącznie jadalnych);
  - 3) baz sosów;
  - 4) własnego jednego urządzenia elektrycznego typu mikser, malakser, blender;
  - 5) własnego (odpowiednio oznakowanego) drobnego sprzętu.
4. Każdy członek Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej potrawy przygotowanej na podstawie zgłoszonego przepisu oraz jej prezentacji (od 1 do 10 pkt) na karcie oceny według następujących kryteriów:
  - 1) pomysłowość i kreatywność przepisu;
  - 2) walory organoleptyczne potraw (smak i zapach);
  - 3) dobór składników/kompozycja;
  - 4) prącochłonność potrawy;
  - 5) prezentacja /wygląd /estetyka;
  - 6) wiedza Laureata Konkursu z zakresu produktów zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.
5. Każdy członek Komisji Technicznej dokonuje oceny punktowej procesu przygotowywania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu (od 1 do 5 pkt):
  - 1) przygotowanie stanowiska pracy, produktów, narzędzi;
  - 2) czystość pracy/dbałość o surowce;
  - 3) zachowanie prawidłowych technik kulinarnych/procesów technologicznych;
  - 4) przestrzeganie receptury;
  - 5) sprzątnięcie stanowiska;
  - 6) brak opóźnień w czasie pracy - za każde 5 minut opóźnienia odejmowane będą 3 punkty techniczne.

6. Po weryfikacji przez Wykonawcę Konkursu kart ocen, wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej oraz Komisji Technicznej, zostaną wyłonieni Zwycięzcy (miejsce I, II, III) i osoby wyróżnione. Wybór Zwycięzców odbędzie się na posiedzeniu Komisji Konkursowej podczas Etapu III Konkursu w obecności co najmniej pięciu członków. Posiedzenie jest niejawne, odbywa się bez udziału osób trzecich.
7. 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.