***Załącznik Nr 10***  
do regulaminu Konkursu

**Szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu**

1. Stanowiska do przygotowania potraw na podstawie zgłoszonych przepisów zostaną wyposażone w następujący sprzęt:
2. piec konwekcyjny;
3. kuchenkę indukcyjną dwupalnikową;
4. zlew jednokomorowy;
5. chłodziarkę i zamrażarkę (wspólna);
6. garnki i patelnie do kuchenek indukcyjnych oraz miski;
7. podstawowe noże i sztućce;
8. blender;
9. dostęp do maszynki elektrycznej do mięsa.
10. Laureat Konkursu ma 180 minut na przygotowanie 4 porcji potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu w tym 15 minut na sprzątnięcie stanowiska.
11. Do przygotowania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu dopuszczone jest korzystanie z wcześniej przygotowanych przez Laureata Konkursu:
12. obranych warzyw i owoców;
13. dekoracji (wyłącznie jadalnych);
14. baz sosów;
15. własnego jednego urządzenia elektrycznego typu mikser, malakser, blender;
16. własnego (odpowiednio oznakowanego) drobnego sprzętu.
17. Każdy członek Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej potrawy przygotowanej na podstawie zgłoszonego przepisu oraz jej prezentacji na karcie oceny według następujących kryteriów:
18. pomysłowość i kreatywność przepisu (od 1 do 10 pkt);
19. smak i zapach potrawy (ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura) (od 1 do 20 pkt);
20. techniki kulinarne (ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych) (od 1 do 10 pkt);
21. pracochłonność potrawy (od 1 do 10 pkt);
22. prezentacja /wygląd /estetyka (ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność) (od 1 do 10 pkt);
23. wiedza Laureata Konkursu z zakresu produktów zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.
24. Każdy członek Komisji Technicznej dokonuje oceny punktowej procesu przygotowywania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu:
25. przygotowanie stanowiska pracy, produktów, narzędzi (od 1 do 5 pkt);
26. czystość pracy/dbałość o surowce (od 1 do 5 pkt);
27. zachowanie prawidłowych technik kulinarnych/procesów technologicznych (od 1 do 5 pkt);
28. przestrzeganie receptury (od 1 do 5 pkt);
29. sprzątnięcie stanowiska (od 1 do 5 pkt);
30. brak opóźnień w czasie pracy (od 1 do 5 pkt); za każdą minutę opóźnienia odejmowany będzie 1 punkt techniczny; po przekroczeniu 10 minut opóźnienia Laureat Konkursu przekazuje potrawę na podstawie zgłoszonego przepisu w takim stanie w jakim jest.
31. 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.
32. 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.