**Załącznik nr 4 do Regulaminu Konkursu** . „**MISTRZOSTWA POLSKI W ŁOWIENIU I PRZYRZADZANIU KARIPA**”-**” – Arkusz Ocen Uczeń**

Miejsce Konkursu: PAŁAC MORTEGI MORTĘGI 3

Data konkursu:

**OCENA DEGUSTACYJNA – JURY DEGUSTACYJNE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KRYTERIA OCENY** | **OPIS KRYTERIUM** | **LICZBA PUNKTÓW** |
| Prezentacja potrawy | Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność | 0-10 |
| Smak potrawy | Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy | 0-20 |
| Techniki kulinarne | Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych. | 0-10 |
| **MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW** | | **40** |

**OCENA TECHNICZNA – JURY TECHNICZNE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **KRYTERIA OCENY** | **OPIS KRYTERIUM** | **LICZBA PUNKTÓW** |
| Profesjonalna praktyka kucharska | Ocenie podlega prezentacja Uczniów, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne | 0-20 |
| Przygotowanie zawodowe | Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych. | 0-20 |
| **MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW** | | **40** |

**CZAS PRACY**

Punkty ujemne (2 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) – liczone od sumy przyznanych punktów

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