***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 (minimum):
2. piec konwekcyjny (jeden na dwa zespoły)
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 (np.: mikser, malakser, blender termomix)
16. własnego (odpowiednio oznakowanego) drobnego sprzętu.
17. Każdy członek Degustacyjnej Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej potrawy przygotowanej na podstawie zgłoszonego przepisu oraz jej prezentacji (do 100 pkt) na karcie oceny według następujących kryteriów:

 PREZENTACJA POTRAWY max. 20 pkt

- Proporcjonalność dania

- Odpowiednia gramatura

- Estetyczny wygląd, kolorystyka

- Kreatywność

 SMAK POTRAWY max. 50 pkt.

- Smak i zestawienie smakowe składników

- Zastosowanie składników obowiązkowych

- Aromat i zapach potrawy

- Tekstura poszczególnych elementów potrawy

WIEDZA O PRODUKCIE OBOWIĄZKOWYM max 10 pkt.

- Wiedza Laureata Konkursu z zakresu produktów zarejestrowanych jako Chronione

 Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane

 Tradycyjne Specjalności.

TECHNIKI KULINARNE max. 20 pkt.

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

- Odpowiednia temperatura potrawy

- Odpowiednia temperatura talerza (o ile to możliwe).

1. Każdy członek Komisji Technicznej dokonuje oceny punktowej procesu przygotowywania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu (do 60 pkt):
2. przygotowanie stanowiska pracy, produktów, narzędzi;
3. czystość pracy/dbałość o surowce;
4. zachowanie prawidłowych technik kulinarnych/procesów technologicznych;
5. przestrzeganie receptury;
6. sprzątnięcie stanowiska;
7. brak opóźnień w czasie pracy - za każde 5 minut opóźnienia odejmowane będą 3 punkty techniczne.
8. 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.
9. 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.