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

**Szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu**

1. Pomieszczenia do przygotowania potraw na podstawie zgłoszonych przepisów zostaną wyposażone w następujący sprzęt (minimum):
2. trzon kuchenny z piekarnikiem – 10 szt.;
3. zlew jednokomorowy;
4. lodówkę i zamrażarkę (wspólna);
5. garnki i patelnie do kuchenek gazowych lub elektrycznych oraz miski;
6. podstawowe noże i sztućce;
7. blender;
8. maszynkę elektryczną do mięsa.
9. Laureat Konkursu ma 120 minut na przygotowanie 4 porcji potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu w tym 15 minut na sprzątnięcie stanowiska. Ekipy rozpoczynają pracę w 15 min. odstępach.
10. Do przygotowania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu dopuszczone jest korzystanie z wcześniej przygotowanych przez Laureata Konkursu:
11. obranych warzyw i owoców;
12. dekoracji (wyłącznie jadalnych);
13. baz sosów;
14. baz wywaru;
15. własnego jednego urządzenia elektrycznego (np.: mikser, malakser, blender);
16. własnego (odpowiednio oznakowanego) drobnego sprzętu;
17. namoczonych lub suchych warzyw strączkowych;
18. talerzy prezentacyjnych.
19. Każdy członek Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej potrawy przygotowanej na podstawie zgłoszonego przepisu oraz jej prezentacji na karcie oceny według następujących kryteriów:
    1. wiedza Laureata Konkursu z zakresu produktów zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (od 1 do 10 pkt);
    2. pomysłowość i kreatywność przepisu (od 1 do 10 pkt);
    3. smak i zapach potrawy (ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura) (od 1 do 10 pkt);
    4. techniki kulinarne (ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych) (od 1 do 10 pkt);
    5. pracochłonność potrawy (od 1 do 10 pkt);
    6. prezentacja /wygląd /estetyka (ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność) (od 1 do 10 pkt);
20. Każdy członek Komisji Technicznej dokonuje oceny punktowej procesu przygotowywania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu:
21. przygotowanie stanowiska pracy, produktów, narzędzi (od 1 do 10 pkt);
22. czystość pracy/dbałość o surowce (od 1 do 10 pkt);
23. zachowanie prawidłowych technik kulinarnych/procesów technologicznych (od 1 do 10 pkt);
24. przestrzeganie receptury (od 1 do 10 pkt);
25. sprzątnięcie stanowiska (od 1 do 10 pkt);
26. brak opóźnień w czasie pracy (od 1 do 10 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.
27. 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.
28. 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.