

XXIV MAŁOPOLSKI KONKURS SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

#SmakEstetykaKreatywność

2 - 4 marca 2023 r.

kucharz
cukiernik
barman
kelner



Aneks nr 1 - KONKURS KUCHARZA

1. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę i jedno zdjęcie zakąski zimnej z wykorzystaniem mięsa króliczego.
2. Uczestnik zakwalifikowany do części stacjonarnej konkursu wykonuje dwa ćwiczenia:
 - **ćwiczenie obowiązkowe - rozbiór tuszki królika na elementy** (tuszkę zapewnia organizator),
 - **zakąskę zimną z wykorzystaniem mięsa króliczego.**
3. Czas na wykonanie ćwiczeń - 180 min.
4. Uczestnik konkursu:
 - **ćwiczenie obowiązkowe zgłasza do oceny przez jury techniczne,**
 - **wydaje zakąskę zimną w ilości 2 porcje do oceny przez jury degustacyjne oraz co najmniej 5 porcji w naczyniu wieloporcyjowym (zakąska wydana wieloporcyjowo będzie prezentowana na stole bankietowym).**
5. Punktacja i ocena (**maksymalna ilość punktów - 120**):
 - a) **ocena jury technicznego (0 - 60 pkt.) obejmuje:**
 - mise en place (przygotowanie stanowiska) 0 - 5 pkt.,
 - organizacja pracy 0 - 10 pkt.,
 - higienę produkcji 0 - 10 pkt.,
 - zużycie surowców (gospodarowanie odpadami) 0 - 10 pkt.,
 - prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0 - 10 pkt.,
 - ocenę ćwiczenia obowiązkowego (rozbiór tuszki królika) 0 - 10 pkt.,
 - ocena stanowiska po zakończeniu pracy 0 - 5 pkt.
 - b) **ocena jury degustacyjnego zakąski zimnej (0 - 60 pkt.) obejmuje:**
 - kompozycję potrawy 0 - 10 pkt.,
 - sposób wydania potrawy 0 - 5 pkt.,
 - wielkość porcji – proporcjonalność 0 - 5 pkt.,
 - kreatywność 0 - 10 pkt.,
 - smak i aromat potrawy 0 - 20 pkt.
 - tekstura poszczególnych składników 0 - 5 pkt.
 - dobór składników i dodatków z uwzględnieniem tematu konkursu 0 - 5 pkt.
6. Uczestnicy konkursu mają 20 minut na przygotowanie stanowiska pracy, następnie opuszczają pracownię gastronomiczną, a jury techniczne ocenia stanowisko pracy oraz zabezpieczenie surowców. Pracownia gastronomiczna będzie otwarta dla uczestników po losowaniu stanowisk po godz. 8:30.
7. Uczestnicy są wpuszczani do pracowni gastronomicznej trójkami w kolejności wylosowanych numerów w odstępach 10 minutowych. Pierwsze trójki startują o godzinie 9:00.
8. Uczestnik opuszcza stanowisko pracy po zakończeniu zadania oraz odebraniu stanowiska przez jury techniczne.
9. Wszystkie surowce wymienione w recepturze muszą być użyte do produkcji zakąski zimnej.
10. Konkurs rozpoczyna się wykonaniem ćwiczenia obowiązkowego (czas do 30 minut).
11. Organizator zapewnia sprzęt do wykonania ćwiczenia obowiązkowego oraz podstawowy sprzęt gastronomiczny (kuchenkę gazową czteropalnikową z piekarnikiem elektrycznym 1 szt./2 uczniów, grill elektryczny, blender ręczny, stół ze stali nierdzewnej, lodówkę z zamrażalnikiem, deski, miski, noże, rondle, garnki, patelnie, trzepaczki itp).
12. Organizator zapewnia wizytówki potraw na stół bankietowy wyłącznie dla uczestników, którzy dostarczą recepturę w terminie. Wyklucza się stosowanie własnych wizytówek.
13. Wszystkie produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania zakąski uczestnicy przywożą ze sobą.

Dodatkowych informacji o konkursie kucharza udzieli Ewelina Wiktorek - tel. 607 262 873.