**Aneks nr 1 - KONKURS KUCHARZA**

1. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę (zał.) i jedno zdjęcie zakąski zimnej.
2. Uczestnik zakwalifikowany do części stacjonarnej wykonuje dwie potrawy:

* ćwiczenie obowiązkowe - z produktów przygotowanych przez organizatora,
* zakąskę zimną z wykorzystaniem mięsa zwierząt rzeźnych.

1. Czas na wykonanie ćwiczenia obowiązkowego oraz zakąski zimnej - 180 min.
2. 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 wieloporcjowym (zakąska wydana wieloporcjowo będzie prezentowana na stole bankietowym).

1. Organizator zapewnia wizytówki potraw na stół bankietowy wyłącznie dla uczestników, którzy dostarczą recepturę w terminie. Wyklucza się umieszczanie na stole bankietowym własnych wizytówek.
2. **Punktacja i ocena (maksymalna ilość punktów -120):**
   1. **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 (dobór surowców, technikę wykonania, sposób rozdrobnienia) 0-10 pkt.
* ocena stanowiska po zakończeniu pracy 0-5 pkt.
  1. **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.

1. Uczestnicy konkursu mają 20 minut na przygotowanie stanowiska pracy, następnie opuszczają pracownię gastronomiczną, a jury techniczne ocenia stanowisko pracy oraz zabezpieczenie surowców.
2. Pracownia gastronomiczna będzie dostępna dla uczestników konkursu o 8.30 po wylosowaniu stanowisk.
3. Konkurs rozpoczyna się wykonaniem ćwiczenia obowiązkowego (czas do 30 minut).
4. Uczestnik opuszcza stanowisko pracy po zakończeniu zadania oraz odebraniu stanowiska przez jury techniczne.
5. Wszystkie surowce wymienione w recepturze muszą być użyte do produkcji zakąski zimnej.
6. Organizator zapewnia sprzęt do wykonania ćwiczenia obowiązkowego oraz podstawowy sprzęt gastronomiczny (kuchenkę gazową czteropalnikową z piekarnikiem elektrycznym 1 szt./2 uczniów, lodówkę  
   z zamrażalnikiem, deski, miski, noże, rondle, garnki, patelnie, trzepaczki itp.)
7. Wszystkie produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania zakąski oraz naczynia do wydania potraw uczestnicy przywożą ze sobą.

Dodatkowych informacji o konkursie kucharza udziela Magdalena Nosek (tel. 506 65 49 94).