

Kuchnia bez granic

4 - 6 marca 2021 r.



Aneks nr 1 - KONKURS KUCHARZA

- W części on-line uczestnik wraz ze zgłoszeniem przysyła w formie elektronicznej:
 - recepturę dania konkursowego - zakąski zimnej - załącznik nr 1,
 - zdjęcie mise en place,
 - zdjęcia obrazujące etapy przygotowania przez uczestnika poszczególnych elementów zakąski (maks. cztery szt. - na każdym zdjęciu widoczny też uczestnik),
 - zdjęcie jednej porcji zakąski,
 - zdjęcie uczestnika z potrawą konkursową i opiekunem.
- W części on-line można uzyskać maksymalnie 50 pkt. Ocenie podlegać będą:
 - receptura - 20 pkt.,
 - prawidłowość stosowania technik kulinarnych - 20 pkt.,
 - aranżacji zakąski na talerzu - 5 pkt.,
 - sylwetka zawodowa uczniów - 5 pkt.
- Każdy uczestnik konkursu zaproszony do finału wykonuje dwie potrawy:
 - zakąskę zimną,
 - ćwiczenie obowiązkowe z produktów przygotowanych przez organizatora.
- Czas na wykonanie potraw wynosi 180 min.
- Uczestnik konkursu wydaje:
 - zakąskę zimną w ilości 2 porcje do oceny przez jury degustacyjne oraz co najmniej 8 porcji w naczyniu wieloporcyjowym np. półmisku, salaterce - mogą to być wyroby w całości np. tuszka drobiowa, cała ryba (zakąska wydana wieloporcyjowo będzie prezentowana na stole bankietowym),
 - ćwiczenie obowiązkowe do oceny przez jury techniczne.
- Uczestnicy przywożą ze sobą wizytówkę formatu A-5 z nazwą zakąski.
- Punktacja i ocena:
 - ocena jury technicznego (0 - 50 pkt.) obejmuje:**
 - organizację stanowiska i pracy 0 - 15 pkt. (po upływie czasu konkursu potrawy będą oceniane w postaci zastanej),
 - higienę produkcji 0 - 10 pkt.,
 - prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0 - 15 pkt.,
 - ocenę ćwiczenia obowiązkowego 0 - 10 pkt.,
 - ocena jury degustacyjnego zakąski zimnej (0 - 50 pkt.) obejmuje:**
 - kompozycję potrawy 0 - 10 pkt.,
 - sposób wydania potrawy 0 - 5 pkt.,
 - kreatywność 0 - 10 pkt.,
 - smak i aromat potrawy 0 - 25 pkt.

Maksymalna ilość punktów - 100.
- Konkurs rozpoczyna się wykonaniem ćwiczenia obowiązkowego (czas do 30 minut).
- Organizator zapewnia sprzęt do wykonania ćwiczenia obowiązkowego oraz podstawowy sprzęt gastronomiczny (kuchenkę gazową czteropalnikową z piekarnikiem elektrycznym 1 szt./2-3 uczniów, grill elektryczny, blender ręczny, stół ze stali nierdzewnej, lodówka z zamrażalnikiem, deski, miski, noże, rondle, garnki, patelnie, trzepaczki itp).
- Wszystkie produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania zakąski uczestnicy przywożą ze sobą.

Dodatkowych informacji o konkursie kucharza udzieli Alicja Wcisło tel. 535 777 694.