

Przypomnieć zapomniane

3 – 5 marca 2022 r.



XXIII MAŁOPOLSKI KONKURS
SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

Aneks nr 1 - KONKURS KUCHARZA

- Każdy uczestnik konkursu wykonuje dwie potrawy:
 - zakąskę zimną,
 - ćwiczenie obowiązkowe z produktów przygotowanych przez organizatora.
- Czas na wykonanie potraw - 180 min.
- Organizator zapewnia wizytówki potraw na stół bankietowy wyłącznie dla uczestników, którzy dostarczą recepturę w terminie. Wyklucza się stosowanie własnych wizytówek.
- Uczestnik konkursu wydaje:
 - zakąskę zimną w ilości 2 porcje do oceny przez jury degustacyjne oraz co najmniej 3 porcje w naczyniu wieloporcyjowym (zakąska wydana wieloporcyjowo będzie prezentowana na stole bankietowym),
 - ćwiczenie obowiązkowe do oceny przez jury techniczne.
- Punktacja i ocena (maksymalna ilość punktów - 120):
 - 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 (smak i sposób podania) 0 - 10 pkt.,
 - ocena stanowiska po zakończeniu pracy 0 - 5 pkt.
 - 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.
- 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.
- Uczestnicy są wpuszczani do pracowni gastronomicznej trójkami w kolejności wylosowanych numerów w odstępach 10 minutowych. Pierwsze trójki startują o godzinie 9:00.
- Uczestnik opuszcza stanowisko pracy po zakończeniu zadania oraz odebraniu stanowiska przez jury techniczne.
- Wszystkie surowce wymienione w recepturze muszą być użyte do produkcji zakąski zimnej.
- Konkurs rozpoczyna się wykonaniem ćwiczenia obowiązkowego (czas do 30 minut).
- Organizator zapewnia sprzęt do wykonania ćwiczenia obowiązkowego oraz podstawowy sprzęt gastronomiczny (kuchenkę gazową czteropalmnikową 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.
- 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