

Szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu

1. Stanowiska do przygotowania potraw na podstawie zgłoszonych przepisów zostaną wyposażone w następujący sprzęt:
 - 1) piec konwekcyjny;
 - 2) kuchenkę indukcyjną dwupalnikową;
 - 3) zlew jednokomorowy;
 - 4) chłodziarkę i zamrażarkę (wspólna);
 - 5) garnki i patelnie do kuchenek indukcyjnych oraz miski;
 - 6) podstawowe noże i sztućce;
 - 7) blender;
 - 8) dostęp do maszynki elektrycznej do mięsa.
2. Laureat Konkursu ma 180 minut na przygotowanie 4 porcji potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu w tym 15 minut na sprzątnięcie stanowiska.
3. Do przygotowania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu dopuszczone jest korzystanie z wcześniej przygotowanych przez Laureata Konkursu:
 - 1) obranych warzyw i owoców;
 - 2) dekoracji (wyłącznie jadalnych);
 - 3) baz sosów;
 - 4) własnego jednego urządzenia elektrycznego typu mikser, malakser, blender;
 - 5) własnego (odpowiednio oznakowanego) drobnego sprzętu.
4. Każdy członek Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej potrawy przygotowanej na podstawie zgłoszonego przepisu oraz jej prezentacji na karcie oceny według następujących kryteriów:
 - 1) pomysłowość i kreatywność przepisu (od 1 do 10 pkt);
 - 2) smak i zapach potrawy (ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura) (od 1 do 20 pkt);
 - 3) techniki kulinarne (ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych) (od 1 do 10 pkt);
 - 4) pracochłonność potrawy (od 1 do 10 pkt);
 - 5) prezentacja /wygląd /estetyka (ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność) (od 1 do 10 pkt);
 - 6) wiedza Laureata Konkursu z zakresu produktów zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.
5. Każdy członek Komisji Technicznej dokonuje oceny punktowej procesu przygotowywania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu:
 - 1) przygotowanie stanowiska pracy, produktów, narzędzi (od 1 do 5 pkt);
 - 2) czystość pracy/dbałość o surowce (od 1 do 5 pkt);
 - 3) zachowanie prawidłowych technik kulinarnych/procesów technologicznych (od 1 do 5 pkt);

- 4) przestrzeganie receptury (od 1 do 5 pkt);
- 5) sprzątnięcie stanowiska (od 1 do 5 pkt);
- 6) brak opóźnień w czasie pracy (od 1 do 5 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.
6. 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.
7. 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.