

**Konkurs: „Mam zawód. Mam fantazję” Konkurencja VII: Frutti di mare z małopolskim akcentem”
Kraków 17.10.2019 r.**

L.p.	Kryteria oceny	ilość punktów	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			1.	Strój kucharski, organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, czystość	0-10								
2.	Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem produktów tradycyjnych małopolskich i owoców morza, dobór składników	0-10											
3.	Dobór technik i narzędzi, metody wykonania, umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualna	0-15											

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

L.p.	Kryteria oceny	ilość punktów	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			4.	Dobre gospodarowanie surowcem (zabezpieczenie nie wykorzystanych surowców, nie wyrzucanie do kosza surowców, półproduktów, które nadają się do spożycia lub dalszej produkcji, prawidłowa obróbka wstępna surowców – np. cienkie obieranie)	0-15								
5.	Wrażenie estetyczne wydanej potrawy (wygląd, zapach i estetyka kompozycji), dobór elementów dekoracyjnych	0-15											
6.	Ocena organoleptyczna potrawy	0-20											

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

L.p.	Kryteria oceny	ilość punktów	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
			7.	Atrakcyjność potrawy. Wykorzystanie produktu wskazanego w temacie konkursu i realizacja tematu – wykorzystanie produktów tradycyjnych małopolskich i owoców morza	0-15								
Suma		100											

Członek Jury –

.....

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II