Załącznik nr 3 do Regulaminu konkursu Worldskills Poland w konkurencji Gotowanie –2019

**ARKUSZ OCEN:**

 **Imię i Nazwisko Jurora:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| KRYTERIA OCENY ILOŚĆ PUNKTÓW |  | **UWAGI** |
| I. Ocena degustacyjna:JURY DEGUSTACYJNE | **łącznie 0- 100 punktów** |  |
| 1.**Prezentacja potrawy:**ocenie podlega proporcjonalność dania;odpowiednia gramatura; estetyczny,wygląd, kolorystyka, kreatywność.20 pkt. |  |  |
| 2.**Smak potrawy:**ocenie podlega smak, zestawieniesmakowe składników, aromat potrawy,odpowiednia temperatura potrawyi talerza, tekstura poszczególnychelementów potrawy.60 pkt. |  |  |
| 3.**Techniki kulinarne:**ocenie podlega prawidłowezastosowanie technik kulinarnych.20 pkt. |  |  |
| **SUMA PUNKTÓW** |  | **Podpis jury**  |
| **II. Ocena techniczna:**JURY TECHNICZNE | **łącznie 0-60 punktów** | **UWAGI** |
| 1**.Mise en place –** profesjonalnapraktyka kucharska:ocenie podlega prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego,przygotowanie stanowiska pracy,czystość pracy i higiena, zużycieproduktu, gospodarka odpadami,umiejętności organizacyjne.30 pkt. |  |  |
| 2.**Przygotowanie zawodowe:**ocenie podlega prawidłowezastosowanie technik kulinarnych.30 pkt. |  |  |
| **SUMA PUNKTÓW** |  | **Podpis jury**  |
| **III. Czas pracy**JURY TECHNICZNE | Punkty ujemne(1pkt. ujemny za 1 min.) |  |
| Przystawka ciepła  |  |  |
| Danie główne  |  |  |
| IV. GramaturaJURY TECHNICZNE |  |  |
| **Przystawka ciepła** około 90 - 120g |  |  |
| **Danie główne** około 200 - 240 gr |  |  |
| **IV. Bitwa**JURY TECHNICZNE | **łącznie 0-30 punktów** |  |
| **Techniki kulinarne:**ocenie podlega prawidłowezastosowanie technik kulinarnych. |  |  |
| **KOŃCOWA SUMA PUNKTÓW**  |  | **Podpis jury**  |

O zwycięstwie w Finale Konkursu WorldSkills Poland 2019 decyduje suma punktów za przekąskę ciepłą, danie główne oraz zadanie sprawnościowe tzw. Bitwa. Skrajne punkty jury degustacyjnego są odrzucane. W przypadku sędziów zagranicznych ocenie podlega również prezentacja w języku angielskim.

**Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:**

1. Warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone;

2. Grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone;

3. Ziemniaki/cebula – obrane, niekrojone;

4. Ryby – patroszone, niefiletowane;

5. Ciasto podstawowe – neutralny smak;

6. Gotowy fond.

**Zabrania się stosowania:**

1. Sztucznych dekoracji;

2. Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;

3. Gotowych farszów;

4. Uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw, ciast, ryb;

5. Przygotowanych wcześniej bulionów.