

Zasady i kryteria oceny przepisów kulinarnych w II edycji Ogólnopolskiego Konkursu na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

II Etap Konkursu – ocena merytoryczna zgłoszonych przepisów

1. Każdy członek Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej na karcie oceny według następujących kryteriów oceny:
 - 1) wykorzystanie w przepisach **polskich** produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (ilość: 1 produkt – 1 pkt; 2 produkty – 2 pkt; 3 produkty – 3 pkt; 4 produkty – 4 pkt 5 produktów i więcej - 5 pkt) i znaczenie wykorzystanych produktów – 1-5 pkt);
 - 2) pomysłowość i kreatywność przepisów (1-10 pkt);
 - 3) uzasadnienie wyboru produktów i potraw (1-5 pkt.);
 - 4) innowacyjność/oryginalność przepisu (1-5 pkt);
 - 5) prezentacja potrawy na podstawie zdjęć (1-5 pkt);
 - 6) forma przepisu, jasność, precyzyjność (1-5 pkt);
2. Po zweryfikowaniu przez Wykonawcę kart ocen wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej, wyłonionych zostanie 10 najwyżej ocenionych przepisów, które zostaną zakwalifikowane do Finału.
3. W sytuacjach tego wymagających odbędzie się posiedzenie Komisji Konkursowej.

III Etap – Ogólnopolski Finał Konkursu

1. Stanowiska do przygotowania potraw finałowych zostaną wyposażone w następujący sprzęt:
 - piec konwekcyjny,
 - kuchenkę indukcyjną dwupalnikową,
 - zlew jednokomorowy,
 - chłodziarkę i zamrażarkę (wspólna),
 - drobny sprzęt,
 - garnki i miski do kuchenek indukcyjnych,
 - podstawowe noże,
 - blender,
 - dostęp do maszynki elektrycznej do mięsa.
2. Laureat Konkursu ma 180 minut na przygotowanie 4 porcji potrawy konkursowej oraz 15 minut na sprzątnięcie stanowiska.

3. Do przygotowania potrawy finałowej 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 dania (od 1 do 10 pkt) na karcie oceny według następujących kryteriów:
 - 1) dobór składników;
 - 2) pomysłowość i kreatywność przepisu;
 - 3) walory organoleptyczne potraw (smak, zapach, wygląd);
 - 4) dobór składników/kompozycja;
 - 5) pracochłonność potrawy;
 - 6) prezentacja /wygląd /estetyka.
5. Każdy członek Komisji Technicznej dokonuje oceny punktowej procesu przygotowywania potrawy finałowej (od 1 do 5 pkt):
 - 1) przygotowanie stanowiska pracy, produktów, narzędzi;
 - 2) czystość pracy;
 - 3) zachowanie prawidłowych technik kulinarnych/procesów technologicznych;
 - 4) przestrzeganie receptury;
 - 5) sprzątnięcie stanowiska;
 - 6) brak opóźnień w czasie pracy.
6. Po weryfikacji przez Wykonawcę kart ocen, wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej oraz Komisji Technicznej, zostaną wyłonione zwycięskie przepisy (miejsce I, II, III). Wybór zwycięskich przepisów odbędzie się na posiedzeniu Komisji Konkursowej podczas Finału w obecności co najmniej pięciu członków. Posiedzenie jest niejawnym, odbywa się bez udziału osób trzecich.