

KARTA OCENY ZAKĄSKA ZIMNA

Nazwa zadania	Punktacja	Numer drużyny					
		Drużyna 1	Drużyna 2	Drużyna 3	Drużyna 4	Drużyna 5	Drużyna 6
Strój kucharski, organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, higiena procesu produkcji	0 - 10						
Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem produktów tradycyjnych, dobór składników	0 - 10						
Dobór technik i narzędzi, metody wykonania, umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualna	0 - 15						
Gospodarowanie surowcem (zabezpieczenie nie wykorzystanych surowców, nie wyrzucanie do kosza surowców, półproduktów, które nadają się do spożycia lub dalszej produkcji, poprawny przebieg obróbki wstępnej)	0 - 10						
Wrażenie estetyczne wydanej potrawy (wygląd, zapach i estetyka kompozycji), dobór elementów dekoracyjnych	0 - 15						
Ocena organoleptyczna potrawy	0 - 20						

Atrakcyjność potrawy. Wykorzystanie produktu wskazanego w temacie konkursu i realizacja tematu – wykorzystanie tradycyjnych produktów małopolskich	0 - 15						
SUMA MAKSYMALNIE	95						

Podpisy Komisji Konkursowej:

- 1.Przewodniczący Komisji
- 2.Członek Komisji
- 3.Członek Komisji

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

Konkurs: „Mam zawód. Mam fantazję” Konkurencja III: „Wariacje z gęsiny zatorskiej w zimowej odstonie”

Kraków 23.03.2022

KARTA OCENY DANIE GŁÓWNE

Nazwa zadania	Punktacja	Numer drużyny					
		Drużyna 1	Drużyna 2	Drużyna 3	Drużyna 4	Drużyna 5	Drużyna 6
Strój kucharski, organizacja stanowiska pracy, zasady bhp, higiena procesu produkcji	0 - 10						
Ocena receptury – jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu – wykorzystaniem produktów tradycyjnych, dobór składników	0 - 10						
Dobór technik i narzędzi, metody wykonania, umiejętność posługiwania się narzędziami i urządzeniami, sprawność manualna	0 - 15						
Gospodarowanie surowcem (zabezpieczenie nie wykorzystanych surowców, nie wyrzucanie do kosza surowców, półproduktów, które nadają się do spożycia lub dalszej produkcji, poprawny przebieg obróbki wstępnej)	0 - 10						
Wrażenie estetyczne wydanej potrawy (wygląd, zapach i estetyka kompozycji), dobór elementów dekoracyjnych	0 - 15						
Ocena organoleptyczna potrawy	0 - 20						

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

Atrakcyjność potrawy. Wykorzystanie produktu wskazanego w temacie konkursu i realizacja tematu – wykorzystanie tradycyjnych produktów małopolskich	0 - 15						
SUMA MAKSYMALNIE	95						

Podpisy Komisji Konkursowej:

1.Przewodniczący Komisji

2.Członek Komisji

3.Członek Komisji

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II

