

Załącznik nr 5 do Regulaminu Konkursu „Czas na rybę!” – Arkusz Ocen

Miejsce Konkursu: Zamek Książęcy w Niemodlinie

Data konkursu: 3 października 2026 r.

OCENA DEGUSTACYJNA – JURY DEGUSTACYJNE

| KRYTERIA OCENY | OPIS KRYTERIUM | LICZBA PUNKTÓW |
|----------------------------------|--|----------------|
| Prezentacja potrawy | Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy | 0-20 |
| Smak potrawy | Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy | 0-60 |
| Techniki kulinarne | Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych. | 0-20 |
| MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW | | 100 |

OCENA TECHNICZNA – JURY TECHNICZNE

| KRYTERIA OCENY | OPIS KRYTERIUM | LICZBA PUNKTÓW |
|----------------------------------|--|----------------|
| Profesjonalna praktyka kucharska | Ocenie podlega prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, umiejętności organizacyjne | 0-20 |
| Wykorzystanie surowców* | Zużycie produktu (zero waste), gospodarka odpadami | 0-20 |
| Przygotowanie zawodowe | Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych. | 0-20 |
| MAKSYMALNA LICZBA PUNKTÓW | | 60 |

CZAS PRACY

Punkty ujemne (2 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone są od sumy przyznanych punktów.

Skrajne punkty (suma) jury degustacyjnego są odrzucane.

Dopuszcza się zastosowanie następujących przygotowań produktów

1. Warzywa i owoce – umyte, obrane, niepokrojone
2. Grzyby – umyte, blanszowane, niepokrojone
3. Ziemniaki/ cebula – obrane, niepokrojone
4. Ciasto francuskie, ciasto filo.

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 wywarów, bulionów, fondów.

*** Wykorzystanie surowców**

Ocenie podlega szacunek dla produktów (niemarnowanie jedzenia), a przede wszystkim produktu podstawowego - tj. karpia.

Najwyżej będą oceniane potrawy, w których będą wykorzystane wszystkie elementy karpia. Maksymalną liczbę punktów w tej kategorii może uzyskać potrawa, w której będą wykorzystane wszystkie elementy produktu obowiązkowego - tj. karpia opolskiego.