



Załącznik nr 3. Kryteria oceny części praktycznej finału konkursu

Jury degustacyjne ocenia

- | | |
|--|---------|
| a. sposób prezentacji | 0-2 pkt |
| b. aranżację i sposób podania na talerzu | 0-2 pkt |
| c. oryginalność i pomysłowość | 0-2 pkt |
| d. smak i zapach | 0-2 pkt |

Jury techniczne ocenia

- | | |
|---|---------|
| a. organizację stanowiska pracy, w tym przestrzeganie BHP | 0-2 pkt |
| b. porządek na stanowisku pracy | 0-2 pkt |
| c. proces technologiczny | 0-2 pkt |
| d. pracowitość (stopień trudności) | 0-2 pkt |
| e. dekoracja wyrobu w całości | 0-2 pkt |

Maksymalna liczba punktów wynosi **44**