**ARKUSZ OCENY PRACY UCZESTNIKÓW WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO**

***KULINARNA PRZYGODA Z MAKARONEM – 15.03.2017 r.***

*temat wiodący, data*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.P.** | **KRYTERIA OCENY** | **MAKSY****MALNA ILOŚĆ PUNKTÓW** | **NUMERY ZESPOŁÓW** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  | Wizerunek ucznia (ubiór, kultura podawania) | **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Organizacja stanowiska pracy, tempo pracy, przestrzeganie bhp, gospodarka odpadami | **15** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Prawidłowość procesu technologicznego, (obróbka wstępna, cieplna, stopień trudności), umiejętności organizacyjne | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Ocena organoleptyczna (smak, aromat, temperatura potrawy i talerza, tekstura) | **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Atrakcyjność potrawy, inwencja twórcza, zgodność z tematem konkursu | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Sposób podania (dobór naczyń) i dekoracja potrawy, kolorystyka,proporcjonalność | **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Suma punktów za część praktyczną:** | **80** |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Załącznik nr 4*

**ZBIORCZE ZESTAWIENIE WYNIKÓW UCZESTNIKÓW WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO**

**………………………………………………………………………………………………………………………**

**temat wiodący, data**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **NR ZESPOŁU** | **PRZYZNANE PUNKTY PRZEZ CZŁONKÓW KOMISJI DLA POSZCEGÓLNYCH ZESPOŁÓW UCZESTNICZĄCYCH W KONKURSIE** | **ŚREDNIA PUNKTÓW ZA CZĘŚĆ TEORE****TYCZNĄ****(max 20 pkt.)** | **PUNKTY ZA CZĘŚĆ PRAKTY****CZNĄ****(max 80 pkt.)** | **SUMA OGÓŁEM****(max 100 pkt)** | **MIEJSCE****ZESPOŁU/****SZKOŁY** |
|  |  |  |  |  |
| **1.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |