

**Konkurs: „Mam zawód. Mam fantazję” Konkurencja VI: „Zdrowie na talerzu”  
Kraków 18.10.2017 r.**

L.p.	Kryteria oceny	Max ilość pkt	NUMER UCZESTNIKA														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1.	Wybór potrawy – zgodność z tematyką.	0-5															
2.	Prezentacja walorów odżywczych	0-5															
3.	Ocena receptury. Dobór składników	0-20															
4.	Organizacja pracy i stanowiska pracy.	0-10															
5.	Przestrzeganie zasad BHP	0-5															
6.	Dobór techniki i metody wykonania	0-10															
7.	Wygląd i estetyka potrawy	0-20															
8.	Właściwe wykorzystanie czasu pracy	0-5															
9.	Smakowitość potrawy – ocena organoleptyczna.	0-20															
<b>Suma</b>		<b>100</b>															

**Członek Jury –**

.....

**Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II**

---

**Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II**

---

