

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

**Дата:**

[illegible]

\*\*\* Настоящият документ е вдъхновен от регламентите на Световната асоциация на готвачите WACS и е адаптиран за целите на състезанието.

### Критерии за оценяване:

\* Подготовка и время ..... Max.5 т

Спазване на началния час и крайния час за издаване на изделията. Работна карта с рецепти, Описание на внесените продукти и заготовки.

\* Работно място, хигиена и отпадък .....Max.10 т

Хигиена на работното място по време на работа. Чист бокс при напускане. Хигиена и спазване на униформено облекло (обувки, кутка, панталон, шапка, ръкавици). Приема се че състезателя ще направи до 6 бр десерт за проба и презентация. Отпадък: Годни за консумация продукти и полуфабрикати изхвърлени в кофата се санкционират с отнемане на точки;

**\* Правилна Професионална Подготовка .....Max.15 т:**

Познание на продуктите и суровините които използва. Познава и може да обясни техниките които използва, спазва последователността за изграждане на крайното изделие.Спазване на зададената тема.

**\* Иновации .....Max. 5 т.**

Съвременен стил при направата, нови техники, технологии навлезли в кулинарията последните 10 г.

**\* Презентация ..... Max. 10 т.**

Балансиране на вкуса и цвета, посуда и поднасяне.

Презентиране на изделието в правилната температура за консумация

\* Комунікація і сервіз ..... **Мак. 5т.**

Чисто аранжиране, спазване на зададените критерии(грамаж, брой изделия). Презентиране на изделието пред журито

**\*Всего .....Max 50 т.**

Спазване на зададените задължителни продукти и балансиране на вкусовете

**Общ брой точки 100**