

Zestaw zagadnień praktycznych pomocnych w przygotowaniu uczniów do konkursu „Uczniowskie Inspiracje Kulinarne”

Wykonanie zadania praktycznego oraz krótka rozmowa z jury, podczas której uczestnicy:

- 1) wymieniają urządzenia i sprzęt użyty w realizacji zadania konkursowego,
- 2) wymieniają wykorzystane surowce, półprodukty i przyprawy,
- 3) opisują językiem zawodowym przebieg zadania konkursowego,
- 4) oceniają organoleptycznie - metodą 5- punktową zadanie konkursowe,
- 5) obiektywnie oceniają zadanie konkursowe pod względem przepisów BHP, GMP i GHP oraz HACCP.

Zagadnienia praktyczne

- „*Wariacje kulinarne z warzywami w roli głównej*”, może to być zakąska, danie główne, zupa lub deser (**uwaga!** – wszystko należy wykonać na miejscu! Niedozwolone są gotowe półprodukty!!!)