

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorami II edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Galicji“ (*dalej zwanego "Konkuresem"*) odbywającego się w ramach „Festiwalu Smaków w Cieszanowie” - Cieszanów 2021 jest Miasto i Gmina Cieszanów oraz Centrum Kultury i Sportu w Cieszanowie.
2. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Partnerów **Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni, Polska Akademia Smaku i Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego**.
3. Celem głównym Konkursu jest budowanie świadomości społeczności lokalnej dotyczącej produktu lokalnego oraz promocji polskiej wsi w kraju oraz wsparcie terenów wiejskich i producentów lokalnych poprzez zakup i wykorzystanie produktów lokalnych. Realizowanie Konkursu przyczynia się do promocji regionu Roztocza, wykorzystując potencjał dziedzictwa kulinarnego regionu oraz kultywowanie tradycji kulinarnych wśród społeczności lokalnej i ogółu społeczeństwa, odkrywanie, poznawanie i prezentowanie kulinarnych tradycji Galicji.
4. Podstawą prac w Konkursie są produkty i surowce tradycyjne i lokalne, które przyczynią się do identyfikacji i wpisania dań i receptur na listę produktów tradycyjnych.
5. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością w przygotowaniu dań kulinarnych w autorskiej aranżacji zgodnie z obowiązującymi światowymi trendami.
6. Konkurs ma zasięg ogólnopolski.
7. Konkurs ma charakter imprezy otwartej.
8. **Konkurs nominowany jest do finału Kulinarного Pucharu Polski.**
9. **Konkurs odbędzie się w dniu 26 czerwca 2021 roku w Cieszanowie.**
10. **Odprawa z Jury i uczestnikami odbędzie się w dniu 26 czerwca 2021 roku w Cieszanowie o godz.10:00.**
11. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie Jury w składzie:
 - Koordynator Konkursu
 - Przewodniczący Jury
 - V-c przewodniczący Jury
 - Sekretarz Jury
 - Profesjonalne Jury Degustacyjne
 - Jury techniczne
 - Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalnych.
2. W Konkursie bierze udział do **6 dwuosobowych zespołów kucharskich** (*szef + kucharz pomocniczy*) wyłonionych w drodze eliminacji z nadesłanych zgłoszeń.
3. W Konkursie biorą udział wyłącznie profesjonalści, tj. pełnoletni kucharze (*bez względu na wiek i zajmowane stanowisko*) pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do **Kulinarного Pucharu Polski** przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok.
4. Uczestnikami Konkursu mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
Dopuszcza się uczestniczenie w Festiwalu dwuosobowych ekip kucharskich spoza granic Polski.
5. **Nominację do finału Kulinarного Pucharu Polski otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w RP w momencie przystąpienia do Konkursu.**
6. Na czas trwania Konkursu Jury i uczestników obowiązuje **galowy strój kucharski** (*bluza kucharska, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze*).
7. **W trakcie uroczystości zakończenia Konkursu oraz wręczenia nagród Jury i wszyscy uczestnicy Konkursu zobowiązani są do wystąpienia w galowym stroju kucharskim.**
8. Członkowie ekipy startującej w Konkursie **nie muszą** reprezentować jednego zakładu pracy.
9. Zgłoszenia do Konkursu należy przysyłać **obowiązkowo** na konkursowych drukach zgłoszeniowych. Druk zgłoszeniowy dostępny jest na branżowych stronach internetowych.
10. Wszystkie zgłoszenia konkursowe należy przysyłać drogą elektroniczną do dnia **15 czerwca 2021 roku** na adres: **piotr@szczypior.hub.pl**.
11. W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy o kontakt z **Piotrem Szczygielskim** na adres: **piotr@szczypior.hub.pl** lub telefon **607 277 097**.

II edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Galicji“

12. Lista uczestników zakwalifikowanych do udziału w Finale Konkursu podana zostanie do publicznej wiadomości do dnia **17 czerwca 2021 roku**.
13. **Zakwalifikowane ekipy kucharskie zobowiązane są do potwierdzenia swojego udziału w Konkursie do dnia 19 czerwca 2021 roku.**
(drogą elektroniczną na adres: **piotr@szczypior.hub.pl**).
Brak potwierdzenia uczestnictwa w Konkursie w wyznaczonym czasie, skutkować będzie dyskwalifikacją i zastąpienie ekipy ekipą rezerwową.

III. ZASADY KONKURSU

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - I etap - kwalifikacje (przygotowanie i nadesłanie receptur zgodnie z wymogami organizatorów)
 - II etap - konkurs kulinarny
2. Przedmiotem Konkursu jest **danie główne i deser**.
3. Każda ze startujących ekip przygotowuje **8 porcji dania głównego**.
4. Każda ze startujących ekip przygotowuje **8 porcji deseru**.
5. Obowiązkowymi produktami do przygotowania dania głównego są:
 - Pstrąg
 - Olej dyniowy
 - Żółtko jaja kurzego
6. Obowiązkowymi produktami do przygotowania deseru są:
 - Ser typu ricotta
 - Miód wielokwiatowy
 - Dowolne trzy świeże zioła i/lub rośliny jadalne (*nie dotyczy owoców*)
7. **O zakwalifikowaniu drużyny do Konkursu decyduje Kapituła Konkursu.**
8. **Każdy uczestnik Konkursu lub jego zakład pracy pokrywa koszty przejazdu oraz produktów dodatkowych użytych do wykonania dania konkursowego.**
9. Każda nadesłana receptura musi zawierać:
 - Nazwę ekipy kucharskiej (*opcjonalnie*) i/lub nazwę reprezentowanej Firmy
 - Dane osobowe uczestników Konkursu
 - Nazwę potrawy
 - Zdjęcie potrawy
 - Wyszczególnione składniki z proporcjami podanymi **na 10 porcji**
 - Opis wykonania dań
 - Informacje o źródłowym pochodzeniu receptur
10. Organizator na stanowisku Konkursowym zapewnia :
 - 1 szt. - Piec konwekcyjno-parowy / na 1 stanowisko
 - 2 szt. - GN 1/1 / na 1 stanowisko
 - 2 szt. - Kuchenkę indukcyjną jednopłytkową (*jednostrefową*) / na 1 stanowisko
 - 1 szt. - Stół roboczy ze zlewem jednokomorowym / na 1 stanowisko
 - 2 szt. - Stół roboczy / na 1 stanowisko
 - 3 szt. - Dodatkowe gniazda prądu / na 1 stanowisko

 - 1 szt. - Schładzarka szokowa / *wspólny dla wszystkich ekip*
 - 1 szt. - Pakowarka próżniowa / *wspólny dla wszystkich ekip*
 - 1 szt. - Zmywarka / *wspólny dla wszystkich ekip*
 - 1 szt. - Stół prezentacyjny / *wspólny dla wszystkich ekip***Niezbędny sprzęt potrzebny do przygotowania dań konkursowych, garnki i patelnie (przystosowane do kuchenek indukcyjnych), GN-y, porcelanę do prezentacji potraw, drobny sprzęt kuchenny, itp. każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (przywozi ze sobą).**
11. Organizator Konkursu (po wcześniejszym zgłoszeniu przez zakwalifikowanych uczestników Konkursu listy zapotrzebowania produktów, nie później niż do dnia **19 czerwca 2021 roku**) **zabezpieczy niektóre główne składniki niezbędne do przygotowania dań konkursowych.**
Na każdym stanowisku konkursowym:
 - Pstrąg ok.300 g/szt. - 6 szt.
 - Ser zagrodowy wiejski typu ricotta zwykła - 0,50 kg

II edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Galicji“

W formie bufetu:

- Olej dyniowy - do 0,200 ml/na ekipę kucharską
- Miód wielokwiatowy - do 0,5 l/na ekipę kucharską

Pozostałe produkty niezbędne do przygotowania dań konkursowych każda z ekip zabezpiecza we własnym zakresie (**przywozi ze sobą**).

12. Organizator Konkursu dopuszcza przywiezienie przez uczestników produktów obowiązkowych w formie nieprzetworzonej.
13. Ekipy kucharskie będą wpuszczane na stanowiska według wylosowanej kolejności, co 15 minut.
14. **Każda ze startujących ekip kucharskich dysponuje dodatkowym czasem 15 minut (przed startem) na przygotowanie stanowiska konkursowego (*Mise en place*).**
15. Dania konkursowe do oceny Jury powinny być wydawane zgodnie z zasadami serwisu, najpierw **danie główne**, potem **deser**.
16. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać danie główne.
17. Nie jest określony limit czasu, po którym należy podać deser.
18. **Czas pracy każdej ze startujących ekip kucharskich wynosi 90 minut - jest to czas liczony od chwili startu, do momentu opuszczenia stanowiska konkursowego** (w tym czasie należy przygotować i wyeksponować dania konkursowe, sprzątnąć i opuścić stanowisko).
19. Zgodnie z wytycznymi KPP prawidłowe gramatury dań konkursowych (składnik główny dania):
 - około 160 g - 180 g - Danie główne
 - około 100 g - 120 g - Deser
20. Zabrania się:
 - **Używania dodatkowych źródeł energii cieplnej** (np. frytownica, dodatkowe kuchenki indukcyjne, thermomix w opcji grzewczej, schładzarka itp.). *Użycie innego źródła energii cieplnej, aniżeli to, które jest na wyposażeniu stanowiska Konkursowego, może nastąpić tylko i wyłącznie na zasadzie zamiany urządzenia na inne - czasowo lub na stałe. Fakt zamiany źródła energii cieplnej należy zgłosić na odprawie przedkonkursowej i Jury Technicznemu podczas Konkursu.*
 - **Stosowania sztucznych dekoracji.**
 - **Stosowania niejadalnych produktów wchodzących w składników dań konkursowych.**
 - **Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków** (*Wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym*).
 - **Stosowania gotowych sosów** (*fond, majonez i ketchup - dopuszczalne, jako podstawa*).
 - **Stosowania gotowych farszów.**
 - **Stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa.**
 - **Stosowanie produktów wcześniej uformowanych lub wyporcjowanych.**
 - **Stosowanie produktów wcześniej zażelowanych lub panierowanych.**
 - **Stosowania wcześniej rozdrobnionych produktów** (*Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu*).
 - **Stosowania wcześniej zamarynowanych produktów** (*Wyjątek stanowią produkty kupne, w oryginalnym opakowaniu*).
 - **Stosowanie produktów poddanych wcześniejszej obróbce cieplnej** (*Wyjątek stanowią produkty wędzone dopuszczone do handlu ogólnego*).
21. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:
 - **Warzywa i owoce** - umyte, obrane, niekrojone.
 - **Grzyby** - umyte, blanszowane, niekrojone.
 - **Ziemniaki / cebula** - obrane, niekrojone.
 - **Ryby** - oczyszczone, niefiletowane.
 - **Owoce morza** - oczyszczone, (*jeśli istnieje potrzeba, bez muszli*)
 - **Mięso** - odkostnione, obrane z błon, niezamarynowane (*wyjątek stanowi mięso zamarynowane przeddzień Konkursu w obecności Jury Technicznego*).
 - **Ciasto podstawowe** - neutralny smak.
 - **Demi-glace** - neutralny smak.
 - **Wywar mięsny, rybny lub warzywny** - neutralny smak.
 - **Użycie ciekłego azotu** - jako jednej z technik kulinarnych.
 - **Użycie cyrkulatora (Sous Vide)** - jako jednej z technik kulinarnych.
 - **Użycie dodatkowych źródeł energii cieplnej** - przy rezygnacji z użycia jednej z kuchenek indukcyjnych lub pieca konwekcyjno-parowego (zgodnie z pkt.III.20/1).

II edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Galicji“

IV. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Ilość ekip startujących jest ściśle określona (zgodnie z pkt.II.2).
2. Integralną częścią Regulaminu I edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Galicji“ jest Regulamin Kulinarnego Pucharu Polski.
3. Na odprawie podczas Konkursu i na odprawie po konkursie obecny jest przedstawiciel Kulinarnego Pucharu Polski (*jako obserwator udział może wziąć Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski, wskazany przez Organizatorów Kulinarnego Pucharu Polski*).
 - a. **Odprawa dla sędziów przed Konkursem** - Przewodniczący Jury omawia kryteria ocen oraz wszystkie kwestie regulaminowe i organizacyjne. Na odprawie muszą być obecni wszyscy sędziowie.
 - b. **Odprawa dla zawodników przed Konkursem** - Przewodniczący Jury omawia kryteria ocen dań, przedstawia, skład sędziowski, omawia kwestie techniczne i warunki organizacyjne.
 - c. **Obrazy sędziowskie po Konkursie** - Przewodniczący Jury zbierze informacje zwrotne na temat przygotowanych dań od wszystkich członków Jury Konkursu Nominowanego.
 - d. **Odprawa pokonkursowa dla zawodników** (*przed ogłoszeniem wyników Konkursu*) - Przewodniczący Jury lub osoba przez niego wskazana przekazuje zawodnikom informacje zwrotne na temat ich pracy i przygotowanych dań.
4. Wszyscy sędziowie muszą być obecni przez cały czas rozgrywania Konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
5. Decyzje Kapituły Konkursu i składu sędziowskiego są ostateczne i niepodważalne.
6. Każdy z kucharzy powinien mieć prawidłowe ubranie kucharskie (zgodnie z pkt.II.6 i pkt.II.7).
7. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg w dniach 25/26/27 czerwca 2021 roku wyłącznie dla dwóch uczestników Konkursu przyjeżdżających na konkurs z odległości ponad 200 km.**
8. **Organizator zapewnia wyżywienie oraz nocleg przedstawicielowi Kulinarnego Pucharu Polski i Jury oceniającemu Konkurs w dniach 25/26/27 czerwca 2021 roku.**
9. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone publicznie w dniu Konkursu.
10. **Zwycięzcy Konkursu otrzymają nominację do Kulinarnego Pucharu Polski oraz związaną z tym nagrodę pieniężną.**
11. **W przypadku, kiedy zwycięzcą Konkursu Nominowanego zostaje kucharz, który został już wytypowany do KPP, nominację oraz nagrodę pieniężną otrzymuje kucharz zajmujący kolejne miejsce w danym konkursie.**

Wraz z przyjęciem nominacji, kucharz akceptuje Regulamin KPP i deklaruje swój przyjazd do Poznania na KPP.
12. Wyniki Konkursu zostaną podane do publicznej wiadomości i zamieszczone w mediach.
13. Kopie arkuszy ocen wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę Jurorów, przekazywane są przedstawicielowi Kulinarnego Pucharu Polski w terminie do 1 miesiąca po zakończeniu Konkursu Nominowanego.
14. **Każda praca wykonana przez uczestnika Konkursu winna być pracą autorską, przygotowaną specjalnie na dany konkurs i nie będzie powtórzeniem pracy z innych konkursów.**
15. Zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 lipca 1997(Dz.U. z 2002 r. Nr 101, pozycja 926 z późn.zm.) oraz zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 1997 Nr 133, poz. 883 z późn. zm.), oraz
zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)
każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie wyraża zgodę na gromadzenie i przetwarzanie danych osobowych, oraz wykorzystywanie przez organizatorów Konkursu jego wizerunku na potrzeby Konkursu i w celach marketingowo-organizacyjnych w/w konkursu.
16. **Każdy z uczestników Konkursu z chwilą nadesłania zgłoszenia automatycznie zrzeka się praw autorskich receptur i zdjęć dań (zgłoszonych do konkursu kulinarnego) na rzecz organizatorów Konkursu.**
17. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć, osób i potraw.

II edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Galicji“

18. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu bez podania przyczyny.
19. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.
20. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie zostaną poinformowani uczestnicy Konkursu i Organizatorzy Kulinarnego Pucharu Polski.
21. **Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kucharskiej w przypadku, gdy:**
 - Którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - Którykolwiek z jej członków naruszy regulamin konkursu i/lub regulamin KPP
22. **Organizator zastrzega sobie prawo odwołania członka jury w przypadku, gdy:**
 - Juror będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - Praca jurora będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny
23. **Organizator zastrzega sobie prawo (na wniosek Przewodniczącego Jury i/lub przedstawiciela Kulinarnego Pucharu Polski) ograniczenie lub zakaz używania przez jury urzędzeń do komunikacji elektronicznej.**
24. Wszyscy sędziowie Konkursu Nominowanego muszą zapoznać się z **Kodeksem etycznym sędziego** i zobowiązać do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany przez sędziego Kodeks etyczny sędziego musi zostać przekazany Organizatorowi przez rozpoczęciem Konkursu. Nie przekazanie przez sędziego podpisanego przez niego Kodeksu etycznego Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu Nominowanego może powodować wykluczenie go ze składu sędziowskiego.

V. SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Dania konkursowe są oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi **zawodowi kucharze**, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego.
2. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonują dwa odrębne składy sędziowskie.
3. Danie podlegające ocenie Profesjonalnego Jury Degustacyjne musi być w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
4. W celu usprawnienia prawidłowego przebiegu Konkursu Organizator wyznacza osobę będącą **Koordynatorem Konkursu**.
5. Nad prawidłowością punktacji czuwają:
 - **Koordynator Konkursu**
 - **Obserwator z ramienia Kulinarnego Pucharu Polski**
 - **Ambasador Kulinarnego Pucharu Polski (opcjonalnie)**
 - **Przewodniczący Jury**
 - **V-c przewodniczący Jury**
 - **Sekretarz Jury**
 - **Profesjonalne Jury Degustacyjne**
 - **Jury techniczne**
 - **Komisja złożona ze smakoszy VIP (opcjonalnie)**
6. Wyznaczony Sekretarz Konkursu wraz z Przewodniczącym Jury nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelni podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
7. **Sumowania oceny Jury (wraz z Obserwatorem z ramienia Kulinarnego Pucharu Polski) dokonuje tylko i wyłącznie niezależny Juror - Sekretarz Konkursu.**
Przy sumowaniu ocen poszczególnych ekip kucharskich odrzucane są skrajne punkty przy ocenach sędziów degustacyjnych.
8. Nominacja do Kulinarnego Pucharu Polski opiera się wyłącznie o ocenę Jury Profesjonalnego i Jury Technicznego.
9. Dania konkursowe oceniane przez Jury powinny być oznaczone alfanumerycznie lub w inny sposób tak, aby Jury oceniało prezentowane dania, a nie uczestników konkursu.
10. W Jury Konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy, której drużyna startuje w tym Konkursu, jak również osoba, która posiada już nominację do Kulinarnego Pucharu Polski (nie dotyczy jury VIP).
11. W Jury Konkursu **nie może** zasiadać przedstawiciel Firmy będącej organizatorem, współorganizatorem lub sponsorem Konkursu (*nie dotyczy jury VIP*).
12. Jeżeli w jury zasiada juror obcojęzyczny arkusz ocen na tym konkursie powinien to uwzględniać.
13. **Skład drużyny: Szef + Kucharz pomocniczy**

II edycji Konkursu Kulinarnego „Smaki Galicji“

Szef - oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, wysokie umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej.

Kucharz pomocniczy - pomaga w pracach przygotowawczych oraz serwowaniu dań konkursowych.

14. Skala ocen dań konkursowych (łącznie max.160 pkt./team):

a) OCENE DEGUSTACYJNA - max. 100 pkt.

- **PREZENTACJA POTRAWY – max. 20 pkt.**
 - proporcjonalność dania
 - odpowiednia gramatura
 - estetyczny wygląd, kolorystyka
 - kreatywność
- **SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.**
 - smak i zestawienie smakowe składników
 - aromat potrawy
 - odpowiednia temperatura potrawy i talerza
 - tekstura poszczególnych elementów potrawy
- **TECHNIKI KULINARNE – max. 20 pkt.**
 - prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

b) OCENE TECHNICZNA - max. 60 pkt.

- **MISE EN PLACE – max. 30 pkt.**
 - prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego
 - przygotowanie stanowiska pracy
 - czystość pracy, higiena
 - zużycie produktu, gospodarka odpadami
 - umiejętności organizacyjne
- **PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 30 pkt.**
 - prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

c) CZAS PRACY

- za każdą minutę spóźnienia - z puli punktów - odejmuje 1 pkt. **tylko Przewodniczący Jury**
1minut = (-) 1 punkt
- po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana

15. Dodatkowo każde danie Konkursowe oceniać może Jury smakoszy VIP (opcjonalnie):

- 0-10 pkt. - Doznania wizualne (aranżacja dania)
- 0-10 pkt. - doznania smakowe

Skala ocen i szczegółowy harmonogram podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kwalifikacyjnych.