

Приложение 3

Таблица оценивания участников 2 тура.
Максимальное количество баллов 40

Протокол №2. 2 тур

ФИО участника	Работа		Презентация	
	Объективные критерии: - соответствие форменной одежды и обуви; - соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления; - соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления; - рациональное использование продуктов; - правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - корректное использование цветных разделочных досок; - правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы). Максимальное количество баллов 10	Субъективные критерии: - навыки работы с ножом; - кулинарные навыки; - приготовление и оформление; - навыки работы с продуктами; - техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии; - организационные навыки, планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль. Максимальное количество баллов 10	Объективные критерии: - время подачи; - температура подачи; - присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда в соответствии с ТК; - корректная масса или размер блюда; - чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков). Максимальное количество баллов 10	Субъективные критерии: - визуальное впечатление (цвет; сочетание, баланс/композиция); - стиль и креативность подачи; - общая гармония вкуса и аромата; - консистенция каждого компонента блюда; - вкус каждого компонента блюда в отдельности. Максимальное количество баллов 10
1. Павлов А.	Средний балл	оценки	5 экспертов:	27 2 место
2. Ивашко Л.	Средний балл	оценки	5 экспертов:	34,8 1 место
3. Родик М.	Средний балл	оценки	5 экспертов:	33 1 место
4. Месткова К.	Средний балл	оценки	5 экспертов:	20 3 место
5. Кузнецова Е.	Средний балл	оценки	5 экспертов:	27 2 место
6. Соловьева К.	Средний балл	оценки	5 экспертов:	25,4 2 место

Члены жюри:

(Сидорова Э.А.)

(Савицкий А.А.)

(Мамосов А.С.)

(Мас Г.С.)

(Павлов А.)