Załącznik nr 2 do Regulaminu

OCENA ZGŁOSZEŃ

A. ZASADY WYPEŁNIANIA ZGŁOSZEŃ

1. Zgłoszenia należy dokonać na wzorze stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu.
2. Wymagane jest wypełnienie zgłoszenia na komputerze - w formie elektronicznej.
3. Zgłoszenie wraz z załącznikami wysyłane jest na adres: akwakultura.na.talerzu@gmail.com

B. OCENA FORMALNA ZGŁOSZENIA

Organizator dokonuje oceny formalnej zgłoszeń, podczas której sprawdzana jest:

- kompletność zgłoszenia,
- forma wypełnienia (elektroniczna).

Zgłoszenia niespełniające kryteriów formalnych nie będą podlegały dalszej ocenie.

Organizator dopuszcza możliwość uzupełnienia braków formalnych, wzywając Uczestnika do ich przesłania w określonym przez Organizatora czasie (max. 2 dni na uzupełnienia, jednak nie później niż do 20 października 2025 r.).

C. OCENA MERYTORYCZNA ZGŁOSZEŃ - KWALIFIKACJA DRUŻYN

1. Zgłoszenia pozytywnie ocenione na etapie formalnym, podlegają anonimizacji i zostają przekazane do powołanej przez Organizatora Komisji, składającej się z minimum 3 aktywnych szefów kuchni/ kucharzy.

2. Komisja powołana przez Organizatora dokonuje wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonej potrawy oraz jej zdjęcia. Zgłoszenie może podczas oceny otrzymać maksymalnie 100 punktów, na zasadach opisanych poniżej.

3. Ocenie podlegają:

a) TECHNIKI KULINARNE

ocena pod kątem oryginalności i atrakcyjności zastosowanych technik.

Zakres możliwych do uzyskania punktów: 0-40 pkt.

b) ESTETYKA I ATRAKCYJNOŚĆ WIZUALNA

Ocena przedstawionego zdjęcia.

Zakres możliwych do uzyskania punktów: 0-30 pkt.

c) PROPORCJONALNOŚĆ DANIA

Ocena pod kątem wykorzystania produktu podstawowego.

Zakres możliwych do uzyskania punktów: 0-15 pkt.

d) SPÓJNOŚĆ PROCESU TECHNOLOGICZNEGO, RECEPTURY I ZDJĘCIA POTRAWY

Weryfikacji podlega zgodność opisanego procesu oraz przedstawionej receptury z załączonym zdjęciem.

Zakres możliwych do uzyskania punktów:0-15 pkt.