



KONKURS NA NAJLEPSZĄ TRADYCYJNĄ MIĘSNĄ POTRAWĘ WIELKANOCNĄ

WIELKANOC MIĘSNE ŚWIĘTA - POLSKA TRADYCJA

REGULAMIN

Potrawy oceniać będzie Komisja Konkursowa wg następujących kryteriów:

- wygląd zewnętrzny - wrażenie ogólne
- oryginalność potrawy
- kreatywność wykorzystania elementów tradycyjnych i naturalnych
- smakowość.

Każde z powyższych kryteriów oceniane będzie w skali 9-cio punktowej (od 1 – potrawa nie nienadająca się do spożycia, do 9 - potrawa o najwyższej jakości sensorycznej). Ocena ogólna wyrobu będzie średnią ważoną ocen cząstkowych (dla danego wyrobu ocena każdego z kryteriów mnożona będzie przez współczynnik ważkości, którego wielkość jest różna w zależności od kryterium oceny).