

## Grille d'évaluation - Challenge culinaire by Salon Alpin

Nom de l'équipe	
Prénoms et noms des candidats	

Dénomination du menu	
----------------------	--

Dénomination de l'assiette	
Entrée <input type="checkbox"/>	Plat <input type="checkbox"/>
	Dessert <input type="checkbox"/>

### REALISATION

#### TECHNICITE ET HYGIENE

	0	1	2	3	4	5	
Respect des règles d'hygiène et de sécurité							
Maitrise des gestes techniques							
Organisation, répartition du travail et esprit d'équipe							
Ponctualité d'envoi							
<b>Note globale de technicité et d'hygiène</b>							<b>/20</b>

*Commentaires :*

#### PRODUITS

	0	1	2	3	4	5	
Dénomination du plat							
Equilibre nutritionnel / quantité							
Cohérence du plat dans le menu global							
Respect des produits imposés							
<b>Note globale de produit</b>							<b>/20</b>

*Commentaires :*

### DEGUSTATION

#### ESTHETISME

	0	1	2	3	4	5	
Propreté et netteté de l'assiette							
Couleur							
Originalité							
Volume							
Harmonie							
Mise en valeur des produits imposés							
<b>Note globale d'esthétique</b>							<b>/30</b>

*Commentaires :*

#### DEGUSTATION

	0	1	2	3	4	5	
Dosage des produits (Quantité et équilibre des produits dans l'assiette)							
Fragrance (Ordeur de l'assiette)							
Justesse des cuissons							
Justesse des assaisonnements							
Harmonie des textures							
Mariage des saveurs							
<b>Note globale de dégustation</b>							<b>/30</b>

*Commentaires :*

<b>NOTE FINALE</b>	<b>/100</b>
--------------------	-------------