

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							
Note globale de technicité et d'hygiène							/20

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							
Note globale de produit							/20

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							
Note globale d'esthétique							/30

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							
Note globale de dégustation							/30

Commentaires :

NOTE FINALE	/100
--------------------	-------------