

## 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"/>

### TECHNICITE ET HYGIENE

	0	1	2	3	4	5
Respect des règles d'hygiène et de sécurité						
Maîtrise 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>
<i>Commentaires :</i>						

### 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>
<i>Commentaires :</i>						

### PRODUITS

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

### 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>
<i>Commentaires :</i>						

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