

Kuysto : Concours de cuisine au jardin

Fiche d'évaluation

Nom de l'équipe

Prénom et nom du participant ayant fait l'assiette

Dénomination de l'assiette

Entrée ☐ Plat ☐ Dessert ☐

0	1	2	3	4	5
mauvais					excellent

L'Esthétisme de l'assiette

Propreté et netteté

Couleurs

Originalité

Volume

Harmonie

Mise en valeur des produits imposés

Note globale d'esthétisme

/30

Commentaires

La Dégustation

Dosage des produits (Quantités et équilibre des produits dans l'assiette)

Fragrance (Odeur de l'assiette)

Justesse des cuissons

Justesse des assaisonnements

Harmonie des textures (croquant, fondant, onctueux,...)

Mariage des saveurs

Note globale de dégustation

/30

Commentaires

Le produit dans l'assiette

Dénomination du plat

Equilibre nutritionnel

Cohérence du plat dans le menu global

Respect des produits (Pas de gaspillage)

Note globale de mise en avant du produit

/20

Commentaires

La technicité dans la bonne humeur

Respect des règles d'hygiène et de sécurité / Propreté du plan de travail

Maitrise des gestes techniques

Organisation et planification du travail / Ponctualité de l'envoi

Esprit d'équipe

Note globale de technicité et convivialité

/20

Commentaires

Note finale

/100