

GRAND PRIX DE FRANCE 2024

ANNEXE 3 - BARÈME DE NOTATION

Critères d'évaluation – TRAVAIL	Note /20	Coeff.
PROFIL DU CANDIDAT		
Respect des fiches recettes transmises -40 points de pénalités si fiche(s) manquante(s)	----/20	6
Organisation générale du travail		
Utilisation rationnelle des matières premières lutte contre le gaspillage	----/20	7
Maîtrise des gestes et des différentes techniques de fabrication		
Maîtrise des différentes techniques de services et de remise en température pour assurer une prestation différée	----/20	6
HYGIÈNE		
Présentation et propreté des candidats Organisation et propreté du poste de travail y compris le nettoyage Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	----/20	7
COMPORTEMENT DU CANDIDAT :		
Attitude générale Esprit d'équipe Respect des autres	----/20	4
Critères d'évaluation – DEGUSTATION		
FABRICATION		
En fonction du produit à déguster les critères pris en compte sont : Technique, montage, aspect, texture, tenue du produit, liaison, couleur, créativité, innovation,	----/20	6
SAVEUR		
Mise en valeur et équilibre des saveurs, onctuosité, cuisson et goût	----/20	6
Critères d'évaluation – PRESENTATION BUFFET		
Une note sera attribuée pour chaque produit présenté sur le buffet :		
Glaçage, netteté, finition du produit, innovation, originalité dans la présentation	----/20	3
PRESENTATION DU BUFFET		
Harmonie et équilibre de l'ensemble Respect du thème : THE FASHION	----/20	3