

9^E EDITION CONCOURS DE LA COUPE DU MONDE DES TRAITEURS

SELECTION FRANCE



confédération nationale
des charcutiers traiteurs

ANNEXE 4 - BARÈME DE NOTATION

SELECTION FRANCE - TOULOUSE
LES DIMANCHE 28 ET LUNDI 29 JANVIER 2024

UN ÉVÉNEMENT :



EN PARTENARIAT AVEC :



Lycée professionnel Renée Bonnet
Toulouse

SM/+HRT
TOULOUSE

CRITERES ET BAREME DE NOTATION DE L'EQUIPE

JURY DE TRAVAIL - Critères d'évaluation de l'équipe	Note /20	Coefficient
<p>PROFIL DE L'EQUIPE Fiches recettes non remises le jour de l'arrivée : Application de 40 points de pénalités :</p> <p>Respect de la progression des fiches recettes</p> <p>Organisation générale du travail Utilisation rationnelle des matières premières – lutte contre le gaspillage</p> <p>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. Chargement du camion (sécurité alimentaire)</p>	<p>-----/20</p> <p>-----/20</p> <p>-----/20</p>	<p>5</p> <p>7</p> <p>7</p>
<p>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</p> <p>Tout matériel manquant et/ou box laissé non-conforme à l'état des lieux d'entrée (Etat de propreté) fera l'objet de l'application de 40 points de pénalités</p>	<p>-----/20</p>	<p>6</p>
<p>COMPORTEMENT DE L'ÉQUIPE ET DU COACH : Attitude générale de l'équipe Esprit d'équipe Respect des autres</p>	<p>-----/20</p>	<p>3</p>

DEGUSTATION - Critères d'évaluation	Note /20	Coeff.
<u>ENTREES :</u> Technique, aspect, innovation et créativité ŒUF EN GELEE BAO (chaud)	-----/20 -----/20 -----/20	4 6 6
<u>PLAT 1</u> Poulet en robe blanche en chaud-froid <ul style="list-style-type: none"> • Montage et tenue du produit (liaison, aspect, cuisson) • Saveur, onctuosité, brillance du chaud-froid Soupe ICC lutée en feuilletage (chaud) <ul style="list-style-type: none"> • Montage et cuisson de la pâte // Equilibre de la garniture • Goût : Finesse et liaison de la soupe // Equilibre des saveurs 	-----/20 -----/20 -----/20 -----/20	6 6 6 6
<u>PLAT 2</u> ECHINE ET PIEDS DE COCHON FARCIS, SAUCE BEARNAISE GARNITURE LIBRE Montage, équilibre et harmonie de l'assiette Cuisson des 2 morceaux de cochon, goût, onctuosité et saveur de la sauce GARNITURE libre : Créativité, cuisson et originalité	-----/20 -----/20 -----/20	6 6 4

<u>DESSERTS :</u> Pour chaque dessert : Technique, aspect, créativité, goût et équilibre des saveurs <ul style="list-style-type: none"> • Le cake • L'entremets • La crêpe soufflée chocolat 	-----/20 -----/20 -----/20	6 6 6
--	----------------------------------	----------------------------------

PRESENTATION DU BUFFET - Critères d'évaluation	Note sur 20	Coeff.
Innovation, originalité et créativité de la mise en valeur sur buffet des 4 fabrications :	-----/20	4
PRESENTATION DU BUFFET Harmonie et équilibre de l'ensemble	-----/20	4

La présente annexe 4 a été authentifiée par Maître Cédric BOUCHARLAT, Commissaire de Justice Associé de la SELARL JURIKALIS, suivant procès-verbal de dépôt de règlement et de ses annexes du vendredi 7 juillet 2023. Un original du règlement se trouve annexé à l'original du procès-verbal de dépôt conservé dans les minutes de l'Etude.

Pour servir et valoir ce que de droit.

