BIARRITZ ELITE PEROT CUP 2027

ANNEXE 2 - BARÈME DE NOTATION

Critères d'évaluation – TRAVAIL	Note /20	Coeff.
PROFIL DU CANDIDAT		
Non-respect de la date limite du 01.03.2027 de la transmission des fiches + liste des ingrédients : Points de pénalités : - 100 points Cohérence entre la liste des ingrédients (poids et/ou quantités) transmise et le contrôle à l'arrivée	----/20	**2**
PROFIL DU CANDIDAT		
Organisation générale du travail Utilisation rationnelle des matières premières - lutte contre le gaspillage	----/20	**2**
PROFIL DU CANDIDAT		
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	**2**
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	**4**
COMPORTEMENT DU CANDIDAT :		
Attitude générale / Esprit d'équipe / Respect des autres	-----/20	**4**
Critères d'évaluation – DÉGUSTATION		
FABRICATION & COUPE		
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 – PRÉSENTATION BUFFET		
PRÉSENTATION DES PRODUITS		
Les critères pris en compte en fonction des produits sont : Glaçage, netteté, finition du produit, innovation, originalité dans la présentation **Une note sera attribuée pour chaque produit présenté sur le buffet.**	----/20	**4**
PRÉSENTATION GLOBALE DU BUFFET		
Harmonie et équilibre de l'ensemble	----/20	**4**