



Criteria di Valutazione Categoria Calda :

Mise en Place e Pulizia : Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature, rispetto dei programmi e degli orari stabiliti, pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione, rispetto delle norme igieniche. **0 - 10 Punti**

Preparazione Professionale : Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche, corretta cottura degli alimenti (Carni, Pesci, Verdure, ecc ..), corretto uso delle grammature e delle porzioni, corretta impostazione della ricetta ed efficacia delle tecniche impiegate. **0 – 25 Punti**

Servizio : Disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali, uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo, uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto, capacità di stare nei tempi stabiliti. **0 - 5 Punti**

Aspetto Estetico : **0 – 10 Punti**

Gusto : Impatto cromatico piacevole ed elegante, sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato, uso corretto dei condimenti, corretta elaborazione delle preparazioni esposte in vetrina. **0 – 50 Punti**