

**Concours « Un pour tous, tous pour un » 2024-2025 | Grille de notation**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom établissement** |  |  |  |  |  |  |  |
| Nom du dessert |  |  |  |  |  |  |  |
| **Présentation de l’équipe devant le jury** | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 |
| **Dressage et originalité** | /15 | /15 | /15 | /15 | /15 | /15 | /15 |
| **Saveur gustative** | /20 | /20 | /20 | /20 | /20 | /20 | /20 |
| **Respect de la thématique : Faites-nous en voir de toutes les couleurs** | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 |
| **Travail en équipe et accompagnement du candidat** | /25 | /25 | /25 | /25 | /25 | /25 | /25 |
| **Respect des règles d’hygiène et de sécurité (EPI)** | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 |
| **Faisabilité en restauration collective sous forme individuelle** | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 | /10 |
| **TOTAL** | /100 | /100 | /100 | /100 | /100 | /100 | /100 |
| **Classement** |  |  |  |  |  |  |  |

