Finale du Concours National
des Meilleurs Apprentis de France Charcutiers Traiteurs

MAF 2026

ANNEXE 5 – BAREME DE NOTATION

Les fabrications seront notées de 1 à 20 en nombre entier, sans attribution des notes 9,10 et 11 et selon les critères standards suivants :

Les critères d'évaluation seront adaptés à chaque fabrication.

JURY DE TRAVAIL

- Attribution d'une note spécifique sur les fiches techniques
- Maîtrise des techniques de fabrication
- Organisation et planification du travail
- Respect des règles d'hygiène
- Respect des autres et attitude générale **Coefficient 7**

DEGUSTATION DES 3 PIECES

- Fabrication et coupe **Coefficient 5**
- Saveur **Coefficient 4**

PRESENTATION SUR BUFFET

- Les 3 pièces : Aspect, glaçage etc. **Coefficient 3**
- Une note sera attribuée par pièce

- Harmonie de l'ensemble du buffet **Coefficient 2**