

GRAND PRIX DE FRANCE 2026

ANNEXE 2 - BARÈME DE NOTATION

Critères d'évaluation – TRAVAIL	Note /20	Coeff.
PROFIL DU CANDIDAT		
<p>Non-respect de la date limite du 19.09.26 de la transmission des fiches + liste des ingrédients :</p> <p>Points de pénalités : - 200 points-JUNIORS // - 300 points-CHEFS</p> <p>Cohérence entre la liste des ingrédients (poids et/ou quantités) transmise et le contrôle à l'arrivée</p>	----/20	6
PROFIL DU CANDIDAT		
<p>Organisation générale du travail</p> <p>Utilisation rationnelle des matières premières - lutte contre le gaspillage</p>	----/20	7
PROFIL DU CANDIDAT		
<p>Maîtrise des gestes et des différentes techniques de fabrication</p> <p>Maîtrise des différentes techniques de services et de remise en température pour assurer une prestation différée</p>	----/20	6
HYGIÈNE		
<p>Présentation et propreté des candidats</p> <p>Organisation et propreté du poste de travail y compris le nettoyage</p> <p>Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p>	----/20	7
COMPORTEMENT DU CANDIDAT :		
Attitude générale / Esprit d'équipe / Respect des autres	----/20	4
Critères d'évaluation – DÉGUSTATION		
FABRICATION & COUPE		
<p>En fonction du produit à déguster les critères pris en compte sont :</p> <p>Technique, montage, aspect, texture, tenue du produit, liaison, couleur, créativité, innovation.</p>	----/20	6
SAVEUR		
Mise en valeur et équilibre des saveurs, onctuosité, cuisson et goût	----/20	6
Critères d'évaluation – PRÉSENTATION BUFFET		
PRÉSENTATION DES PRODUITS		
<p>Les critères pris en compte en fonction des produits sont : Glaçage, netteté, finition du produit, innovation, originalité dans la présentation</p> <p>Une note sera attribuée pour chaque produit présenté sur le buffet.</p>	----/20	3
PRÉSENTATION GLOBALE DU BUFFET		
Harmonie et équilibre de l'ensemble	----/20	3