

COMPÉTITIONS PROVINCIALES 2010

JUGE : _____

PRESENTATION

		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Tenue vestimentaire réglementaire	Max Points								
Pantalon blanc ou pied de poule	20								
Veste blanche	20								
Couvre-chef, résille	20								
Chaussures antidérapantes	20								
Aucun bijoux (sans percing)	10								
Tablier	10								
TOTAL	100								

		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Utilisation de l'outillage et de l'équipement par rapport aux règles de SST	Max Points								
Défourne de façon sécuritaire (hygiène / sécurité)	30								
Identifie des produits à cuire et mise en place	20								
Hygiène	20								
TOTAL	70								

P.S. Santé / Sécurité : chaque manquement = 10 pts

		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Planification de l'exécution (Mise en place)	Max Points								
Organisaïton et processus de travail Jour 1	40								
Organisaïton et processus de travail Jour 2	40								
TOTAL	80								

P.S. Santé / Sécurité : chaque manquement = 10 pts

	Max Points	Numéro des compétiteurs et compétitrices							
		1	2	3	4	5	6	7	8
TOTAL / 250	250								
Points actuels / 10	25%								

Note : La mise en place comporte aussi les surplus (excessifs) ou pertes de matières premières.

**PRESENTATION
PATISSERIES MINIATURES**

	Max Points	Numéro des compétiteurs et compétitrices							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Produits à base de pâte à choux									
Techniques de travail	30								
Régularité et proportions	25								
Goût et saveur	30								
Apparence générale	25								
Hygiène	15								
TOTAL	125								

	Max Points	Numéro des compétiteurs et compétitrices							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Produits à base de pâte sablée / sucrée									
Techniques de réalisation	30								
Fonçage correct / cuisson	25								
Goût et saveur	30								
Apparence générale	25								
Hygiène	15								
TOTAL	125								

		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
Produits à base de biscuits Joconde ou biscuits au choix	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
Techniques de réalisation des biscuits	30								
Technique de montage	25								
Goût et saveur	30								
Apparence générale	25								
Hygiène	15								
TOTAL	125								
		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
Produits à réaliser (choix et formes libres)	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
Techniques de réalisation	30								
Texture	25								
Goût et saveur	30								
Apparence et appréciation générale des produits réalisés	25								
Hygiène	15								
TOTAL	125								
		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
TOTAL / 500	500								
Points actuels /20	25%								

		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
Entremets moderne rectangulaire	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
Application correcte des techniques choisies des biscuits	20								
Application et techniques de mousse chocolat	20								
Goût et texture	15								
Originalité du décor	10								
Apparence et appréciation générale	20								
Hygiène	5								
TOTAL	90								
		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
TOTAL /90	90								
Points actuels / 6	15%								
		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
Présentation à l'assiette (blanche rectangulaire)	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
Portion équilibrée sur assiette	5								
Originalité du décor	5								
Apparence générale	5								
Goût et saveur	5								
Hygiène	5								
TOTAL	25								

		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
TOTAL / 25	25								
Points actuels / 5	5%								
		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
	Max Point	1	2	3	4	5	6	7	8
Les chocolats									
Cristallisation du chocolat	I 10								
	II 10								
Application correcte des intérieurs	10								
Goût et saveur	15								
Apparence générale	15								
TOTAL	60								
		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
TOTAL / 60	60								
Points actuels / 4	15%								

		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
Gâteau d'occasion rond 8" ou 20 cm	Max Poi	1	2	3	4	5	6	7	8
Technique de génoise	15								
Technique de crème au beurre	15								
Technique de masquage / coupe	15								
Goût et saveur	15								
Apparence et appréciation générale	15								
TOTAL	75								
		Numéro des compétiteurs et compétitrices							
	Max Points	1	2	3	4	5	6	7	8
TOTAL / 75	75								
Points actuels / 5	15%								
TOTAL	1000								
Moyenne	100%								