

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2011

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONAUX D'ITALIE EXPOSITION CULINAIRE
 INTERNAZIONALE ITALIENISCHE KOCHKUNST AUSTELLUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA



SCHEDA DI VALUTAZIONE CONCORSO CALDO • WARM COOKING COMPETITION SCORE SHEET

DATA • DATE

NUM. DELLA PRESN.NE • PRESENT. NUMBER

SINGOLI • INDIVIDUALS

**RISULTATO FINALE
FINAL RESULT**

100 p.	Medaglia d'oro ed on. Gold medal with dist.
90-99 p.	Medaglia d'oro Gold medal
80-89 p.	Medaglia d'argento Silver medal
70-79 p.	Medaglia di bronzo Bronze medal
01-69 p.	Diploma Diploma

K1	PIATTO UNICO DELLA CUCINA SINGLE MEDITERRANEAN CUISINE DISH
K2	RICETTA ORIGINALE DELLA TRADIZIONE ORIGINAL TRADITIONAL ITALIAN RECIPE
K3	DESSERT AL PIATTO

Mise-en-place e pulizia

Mise-en-place and cleanliness

- Mis en place organizzazione
- Haccp
- Lavorati da casa
- Lavorati in loco

NOTE NOTES

Max 25 p. ▶

Preparazione professionale

Professional preparation

- Utilizza le tecnologie
- Varietà di tecniche
- Precisione sul lavoro
- Spreco prodotto

NOTE NOTES

Max 25 p. ▶

Disposizione e presentazione

Presentation and placement

- Rispetto degli ingredienti
- Tempo di esecuzione
- Equilibrio degli ingredienti
- Difficoltà di esecuzione

NOTE NOTES

Max 25 p. ▶

Aspetto estetico e sapore

Appearance and flavor

- Aspetto estetico
- Gusto primario
- Gusto secondario
- Valore aggiunto

NOTE NOTES

Max 25 p. ▶

↓

Max 100 p. ▶

Punteggio finale • final score

Firma del giudice