



## 1<sup>er</sup> Trophée Pro Bernard Loiseau



La liste des critères d'évaluation des candidats :

### - Critères de jugement de l'entrée :

#### Légumes de saison

- Équilibre et originalité des saveurs 20 points
- Jeu des couleurs, originalité de la présentation 20 points
- Netteté et propreté du travail présenté 10 points
- Cuisson des légumes 20 points
- Qualité gustative 30 points
- Assaisonnement 20 points
- Température 10 points

**TOTAL 130 points**

### - Critères de jugement pour le plat

#### Pièce de bœuf AOP de Charolles en croûte au jus de boeuf et au poivre et ses trois garnitures

- Présentation générale 20 points
- Équilibre des garnitures 20 points
- Jeu des couleurs, originalité de la présentation 20 points
- Netteté et propreté du travail présenté 10 points
- Cuisson de la pièce de boeuf 20 points
- Qualité gustative de la pièce de boeuf 30 points
- Qualité gustative de la sauce ou du jus 20 points
- Qualité gustative des garnitures 20 points
- Harmonie gustative du plat 30 points
- Assaisonnement 10 points
- Température 10 points

**TOTAL 210 points**

- **Critères d'évaluation du travail de cuisine**

- . Propreté du poste de travail 20 points
- . Progression du travail 20 points
- . Gestion et travail du commis 30 points  
(10 points pour la qualité de son travail, 10 points pour l'aptitude à prendre des initiatives, 10 pour l'investissement dans le déroulé de l'épreuve)
- . Gestion des marchandises / gaspillage 10 points

**TOTAL 80 points**