

# CONCORSO REGIONE TOSCANA

## “DULCIS IN PRIMIS”

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SELEZIONE DELLA RICETTA

IPSSCOA BUONTALENTI DI FIRENZE 11 APRILE 2019

NOME E COGNOME DEGLI ALUNNI CHE COMPONGONO IL TEAM:

---

TITOLO DELLA RICETTA: \_\_\_\_\_

INDICATORI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
<b>Mise en place e pulizia</b> Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; rispetto delle norme igieniche; <p style="text-align: right;"><b>(da 1 a 10 punti)</b></p>	
<b>Preparazione professionale</b> Corretta manipolazione e gestione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle fasi di elaborazione ed esecuzione delle tecniche di preparazione; corretto bilanciamento delle grammature e delle porzioni; <p style="text-align: right;"><b>(da 1 a 20 punti)</b></p>	
<b>Legame tra il dolce prescelto e il proprio territorio</b> Aderenza al tema proposto dal concorso, analisi e studio della tradizione e dei prodotti del territorio di provenienza; <p style="text-align: right;"><b>(da 1 a 10 punti)</b></p>	
<b>Uso dei prodotti a Km zero forniti anche dagli Istituti agrari</b> Valorizzazione dei prodotti a filiera corta o a chilometro zero, qualità dei prodotti garantiti dalle sigle dei marchi europei di qualità e/o certificati; <p style="text-align: right;"><b>(da 1 a 10 punti)</b></p>	
<b>Presentazione del dessert alla giuria</b> Capacità di esporre in modo corretto e nei tempi prestabiliti, le caratteristiche del dolce, l'abbinamento del vino; <p style="text-align: right;"><b>(da 1 a 10 punti)</b></p>	
<b>Aspetto estetico e originalità della preparazione</b> Impatto cromatico ed aspetto estetico piacevoli; presentazione disposta in modo da garantire un pratico servizio. Qualità delle rifiniture; <p style="text-align: right;"><b>(da 1 a 10 punti)</b></p>	
<b>Gusto e texture</b> Gradevolezza e armonia tra gli ingredienti impiegati, temperatura di servizio: qualità sensoriale. <p style="text-align: right;"><b>(da 1 a 30 punti)</b></p>	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	

La Commissione valutatrice non potrà attribuire mezzi punti.

**LA COMMISSIONE**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_