TABLA DE PUNTUACIÓN PARA PREPARACIÓN

Formación Pasional
formacionpasional.com

MurciaSkills

PREPARACIÓN CRITERIOS OBJETIVOS 19 puntos							PREPARACIÓN CRITERIOS SUBJETIVOS 21 puntos	
		HIGIENE PERSONAL	HIGIENE DE PARTIDA	DESPERDICIOS	TIEMPO DE SEVICIO	TEMPERATURA DE SERVICIO	EFICIENCIA Y DESTREZAS DEMOSTRADAS	ORGANIZACIÓN Y PLANING
Aspectos		Manos , probar con dedos, malos hábitos uniforme limpio y correcto	Suelo, nevera, tabla de cortar, mesa de trabajo, fogón	Gestión y manipulación de las materias primas. Aprovechamiento y desperdicios.	Más 15 min =0	La adecuada a la naturaleza del plato	Habilidad y precisión en los cortes y las preelaboraciones. Calidad y diversidad de técnicas de cocina aplicadas	
PUNTOS		**6**	**4**	**4**	**4**	**1**	**15**	**6**
Nº CANDIDATO	**SUMA PTOS**							

TABLA DE PUNTUACIÓN PARA PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN

PRESENTACIÓN CRITERIOS OBJETIVOS 10 puntos					**PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN CRITERIOS SUBJETIVOS 50 puntos**				
PRESENTACIÓN					PRESENTACIÓN		DEGUSTACIÓN		
Aspectos		CORTES APROPIADOS, LIMPIOS, IGUALES Y ELEGANTES	CORRECTO TAMAÑO DE LAS GUARNICIONES Y DEL GÉNERO PRINCIPAL Equilibrio	TRAZAOS LIMPIOS EN EL SALSEO Salsa etc	ESTILO Y CREATIVIDAD	COLORES, BRILLO, VOLUMEN Y DISTRIBUCIÓN ESPACIAL	ARMONÍA DE GUSTOS	TEXTURA Y TEMPERATURA	SABOR
PUNTOS		**3**	**6**	**1**	**6**	**5**	**15**	**14**	**10**
Nº CANDIDATO	**SUMA PTOS**								