2DO INTERCOLEGIAL DE COCINA

CLUB GASTRO CCI

RÚBRICA INTERCOLEGIAL DE COCINA

FECHA:	COACH UDLA:
COLEGIO:	JUEZ / INSTITUCIÓN:
PARTICIPANTE 1:	NOMBRE DEL PLATO:
PARTICIPANTE 2:	GÉNERO:
PARTICIPANTE 3:	ELIMINATORIA: PRIMERA ☐ SEGUNDA ☐ FINAL ☐

					PUNTAJE			
					EXCELENTE (3 pts.)	MUY BIEN (1 a 2 pts.)	BIEN (0 a 1 pts.)	MAL (0 pts.)
ORGANIZACIÓN DEL EQUIPO	1 Organización y Liderazgo del equipo de trabajo en la estación de cocina.	2 "Ambientación" (Barra de apoyo)						
"ESTACIÓN DE TRABAJO" (Higiene, manipulación y limpieza)	3 Limpieza e higiene general. (Antes, durantes y despúes de la competencia).	4 Manipulación y limpieza de materia prima y utensilios.						
PREPARACIÓN DEL PLATO	5 Mise en place (productos y menaje).	6 Aplicación y aprovechamiento de ingredientes Canasta Sorpresa.	7 Aprovechamiento de materia prima y control de desperdicios.	8 Presentación del plato (vajilla, tempertura y composición general del plato).				
"INFORMACIÓN GENERAL DEL PLATO"	9 Origen del plato (historia antecedentes, creatividad y explicación del plato).	10 Aplicación y uso adecuado de ingredientes (materia prima).						
PUNTAJE TOTAL								

FIRMA DEL JURADO
NOMBRE DEL JURADO

ÁLVARO HERNÁNDEZ VÁSCONEZ
CHEF EJECUTIVO CLUB GASTRO CCI

ESCUELA DE GASTRONOMÍA udla

LA MESA DE LOS CHEFS DESDE 1992