



RÚBRICA INTERCOLEGIAL DE COCINA

FECHA:		COACH UDLA:			
COLEGIO:		JUEZ / INSTITUCIÓN:			
PARTICIPANTE 1:		NOMBRE DEL PLATO:			
PARTICIPANTE 2:		GÉNERO:			
PARTICIPANTE 3:		ELIMINATORIA: PRIMERA <input type="checkbox"/> SEGUNDA <input type="checkbox"/> FINAL <input type="checkbox"/>			
		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 Adquisición de ingrediente sostenible				
"ESTACIÓN DE TRABAJO" (Higiene, manipulación y limpieza)	3 Limpieza e higiene general de estaciones y utensilios (antes, durante y después de la competencia)				
	4 Manipulación y desecho adecuado de materias primas				
PREPARACIÓN DEL PLATO	5 Mise en place (productos y menaje).				
	6 Aplicación y aprovechamiento de ingredientes (puede haber 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

