



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 (2 pts.)	BIEN (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, aprovechamiento 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 Presentación del plato (vajilla, temperatura y composición general del plato).				
	8 Manejo de tiempo (máximo 15 minutos adicionales al tiempo reglamentario y sin puntaje).				
"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					

*pasado los 15 minutos adicionales, del punto 8, el equipo será descalificado.

*cualquier discusión, fuera de rúbrica, será consensuada por el panel de jueces, liderado por el chef ejecutivo del Club Gastro CCI.

FIRMA DEL JURADO
NOMBRE DEL JURADO

ÁLVARO HERNÁNDEZ VÁSCONEZ
CHEF EJECUTIVO CLUB GASTRO CCI

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA

