ALLEGATO 3

IND ICATORE	DESCRITTOR E	PUNTI	PUNTI ASSEGNATI
1. Rispetto dei tempi di servizio.	Il concorrente presenta il piatto all'orario prestabilito.	3	
	Il concorrente presenta il piatto con un ritardo inferiore ai 2 minuti rispetto a quanto stabilito.	2	
	Il concorrente presenta il piatto con un ritardo superiore ai 2 minuti rispetto a quanto stabilito.	1	
2. Presentazione e descrizione del piatto.	Il concorrente presenta il piatto alla commissione descrivendolo in modo corretto, enunciando gli ingredienti, le tecniche di cottura e giustificando le scelte fatte.	3.	
	Il concorrente presenta il piatto alla commissione in modo corretto, senza riuscire a giustificare le scelte fatte.	2	
	Il concorrente presenta il piat:o alla commissione in modo frettoloso e superficiale. Il concorrente NON presenta il piatto alla commissione.	1	
3. Estetica del piatto.	L'estetica del piatto è corretta, piacevole alla vista, in linea con i moderni metodi di impiatto e funzionale alla degustazione.	4	
	L'estetica del piatto è corretta, piacevole alla vista, basata su un'impostazione classica di impiatto e funzionale alla degustazione.	3	
	L'estetica del piatto è corretta, ma poco funzionale alla degustazione.	2	
	L'estetica del piatto è poco piacevole alla vista, con errori tecnici nella disposizione degli ingredienti.	1	
4. *Adeguatezza della porzione.*	La porzione presentata è adeguata per quantità.	2	
	La porzione presentata NON è adeguata per quantità.	1	
5. Cromia	La cromia del piatto è corretta, con ingredienti di colori diversi e accesi che invitano allo degustazione.	2	
	La cromia del piatto NON è adeguata, con ingredienti dai colori spenti o di tendenza monocromatica.	1	
6. *Consistenze*	All'assaggio, il piatto presenta un'alternanza di consistenze che ne rende piacevole la degustazione.	3	
	All'assaggio, il piatto, pur presentando consistenze diverse, risulta di difficile masticazione.	2	
	All'assaggio, il piatto non presenta consistenze diverse.	1	
7. *Gusto*	All'assaggio, il gusto del piatto è in linea con quanto atteso dalla tipologia di preparazione.	2	
	All'assaggio, il gusto del piatto NON è in linea con quanto atteso dalla tipologia di preparazione.	1	
8. Bilanciamento dei sapori fondamentali	All'assaggio, i 4 sapori fondamentali sono ben bilanciati all'interno del piatto.	2	
	All'assaggio, il piatto risulta poco equilibrato e sbilanciato verso uno o più saporì fondamentali.	1	
9. Sapidità	All'assaggio, il piatto ha un livello di sapidità soddisfacente.	2	
	All'assaggio, il piatto NON ha un livello di sapidità soddisfacente.	1	
10. Rispetto della materia prima	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati sono adeguati e valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	2	
	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati NON sono adeguati e NON valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	1	
11. Rispetto della proteina scelta	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati alla proteina scelta sono adeguati e ne valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	2	
	Le lavorazioni e/o i metodi di cottura applicati alla proteina scelta NON sono adeguati e NON ne valorizzano le caratteristiche organolettiche in fase di degustazione.	1	
12. Valorizzazione del prodotto	All'interno del piatto, l'ingrediente principale risulta giustamente valorizzato e non sovrastato dalle altre componenti del piatto.	3	
	All'interno del piatto, l'ingrediente principale, seppur ben trattato, è poco valorizzato e tende a essere sovrastato dalle altre componenti del piatto.	2	
	All'interno del piatto, l'ingrediente principale NON è valorizzato a dovere.	1	
PUNTEGGIO TOTALE		30	