|  |
| --- |
| **Titre de la recette** |

Pour 8 personnes

Fait par :

Le :

Source recette : *(auteur, livre, numéro de page)*

*Insérez la photo de l’assiette*

|  |
| --- |
| *Saisir les données de la recette par paragraphe (quantité et étapes de la réalisation voir exemple sur blog :* [*www.ecole-des-papilles.fr*](http://www.ecole-des-papilles.fr) */ recettes)*Un Exemple !!!1. **RIZ THAI**

150g de riz thaïCuire le riz thaï nature 9 mn - Terminer la cuisson hors du feu |

***Critères d’évaluation de l’assiette***

***3*** *: Qualité attendue dans un restaurant*

***2*** *: Commercialisable, quelques défauts*

***1*** *: Consommable mais non commercialisable*

***0*** *: Non commercialisable, non consommable*

|  |  |
| --- | --- |
| **Présentation / dégustation** | **Echelle de note** |
| Impression générale. Respect des règles du dressage imposé ou originalité | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |
| Disposition – harmonieBrillance, volumes, couleurs, formes | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |
| Qualité des finitions Netteté des bordures | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |
| Température conforme aux attentes | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |
| Appoint cuisson – Textures | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |
| Assaisonnement, gustatif, odorat  | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |