



Compétition Pizza d'Or 2026 : Montréal

JUGE – ZONE DE TRAVAIL

Juge : _____ Participant : _____

Directives d'évaluation

Évaluez chaque participant individuellement à l'aide d'une échelle de 1 à 5 (l'utilisation de deux décimales est encouragée, par exemple : 3,85), selon les critères suivants : 5 = excellent, 2,5 = moyen, 1 = faible.

- **Compétences du participant** : Il s'agit d'une évaluation visuelle du savoir-faire et du professionnalisme du participant. Le participant démontre-t-il des compétences dans l'exécution de la préparation et de la cuisson de ses pizzas?
- **Propreté et organisation** : Il s'agit d'une évaluation visuelle de la propreté et de l'organisation du poste de travail du participant pendant le temps qui lui est alloué pour la compétition.
- **Temps** : Il s'agit d'une évaluation du temps utilisé par le participant. Celui-ci a-t-il terminé la préparation, la cuisson et la finition de ses pizzas dans le temps qui lui était alloué?
- **Poste de travail propre (en fin d'épreuve)** : Il s'agit d'une évaluation visuelle de la propreté du poste de travail du participant à la fin de son temps de compétition. A-t-il laissé le poste de travail autour du four propre et bien rangé, ou était-il en désordre?

* Remarque : Veuillez attribuer une note de 1 à 5 avec deux décimales (ex. : 3,79 – 2,53 – 4,32)

CATÉGORIE	NOTE (1,00 à 5,00)	COMMENTAIRES
Compétences du participant		
Propreté et organisation		
Temps		
Poste de travail propre		
POINTS TOTAUX		

PRÉSENTÉ PAR :

Saputo
Services alimentaires