Υπό την Αιγίδα :

Grand concours « Comme des chefs 2025 » - pour une gastronomie méditerranéenne créative et durable - Grille d'évaluation

Διαγωνισμός «Comme des chefs 2025» - για μια δημιουργική και βιώσιμη μεσογειακή γαστρονομία - Κλίμακα αξιολόγησης

Nom du membre du jury - *Όνομα του μέλους της κριτικής επιτροπής*:

Numéro d'inscription : *Αριθμός εγγραφής*		**Nom de l'école :** *Όνομα σχολείου*	

I) Respect des consignes (10 points) *Συμμόρφωση με τις οδηγίες*		
L'établissement a fourni une vidéo en français et la recette écrite en grec et en français *Το σχολείο παρείχε ένα βίντεο στα γαλλικά και τη συνταγή γραμμένη στα ελληνικά και στα γαλλικά*		**/4**
La présentation de la recette est faite par les étudiants, à l'oral et en français *Η παρουσίαση της συνταγής γίνεται από τους μαθητές, προφορικά και στα γαλλικά*		**/4**
Tous les élèves s'expriment en français *Όλοι οι μαθητές μιλούν στα γαλλικά*		**/2**
II) Qualités culinaires de la recette (16 points) *Γαστρονομικές ιδιότητες της συνταγής*		
Qualité d'exécution de la recette *Ποιότητα εκτέλεσης της συνταγής*		**/6**
Travail d'équipe *Ομαδική εργασία*		**/2**
Qualités gustatives de la recette *Γευστικές ιδιότητες της συνταγής*		**/6**
Présentation finale *Τελική παρουσίαση*		**/2**
III) Originalité et durabilité (14 points) *Πρωτοτυπία και βιωσιμότητα*		
Originalité de la recette *Πρωτοτυπία της συνταγής*		**/4**
Respect de l'environnement (saisonnalité, durabilité des ressources) *Σεβασμός στο περιβάλλον (εποχικότητα, βιωσιμότητα των πόρων)*		**/5**
La recette est d'inspiration méditerranéenne (ingrédients, techniques) *Η συνταγή είναι εμπνευσμένη από τη Μεσόγειο*		**/3**
Points bonus créativité/ sens professionnel / originalité *Μπόνους δημιουργικότητα/επαγγελματική αίσθηση/πρωτοτυπία*		**/2**
TOTAL *ΣΥΝΟΛΟ*		**/40**