

Nota màx.	Aspecte del criteri: descripció	Resultat alumne 1
30	Higiene personal	
15	Higiene de la vestimenta i del uniforme	
15	Uniforme incorrecte o Brut. Joies rellotges	
40	Higiene del lloc de treball	
	FINAL	0

Nota màx.	Aspecte del criteri: descripció	Resultat alumne 1
25	Economia de la cuina	
25	Materials crus/ desperdici d'ingredients	
25	Desperdici de productes acabats	
25	Planificació del temps	
	FINAL	0

Nota màx.	Aspecte del criteri: descripció	Resultat alumne 1
50	Eficàcia en el mètode de treball...	
50	Maneig tècnic de ganivets (seguretat)	
50	Aplicació correcte de les tècniques culinàries	
25	Planificació de la prova (temps, ordre d'elaboracions)	
25	Presentació, originalitat, combinació de colors, sabors, etc.	
	FINAL	0

