

Évaluation des qualités organoléptiques

Évaluateur (nom et fonction)		Date		Note globale		0,00 / 10	
------------------------------	--	------	--	--------------	--	-----------	--

Entrée :		NC / sans reproche	À améliorer	Très insuffisant	Non-acceptable	Observation complémentaire	Note	
Présentation							-	-
Volume / Grammage							-	
Température adaptée							-	
Fumet du plat							-	
Qualité de la sauce							-	
Assaisonnement							-	
Texture / Tendreté							-	
Jutosité							-	
Goût général							-	
Recette adaptée aux goûts des convives							-	

Plat :		NC / sans reproche	À améliorer	Très insuffisant	Non-acceptable	Observation complémentaire	Note	
Présentation							-	-
Volume / Grammage							-	
Température adaptée							-	
Fumet du plat							-	
Qualité de la sauce							-	
Assaisonnement							-	
Texture / Tendreté							-	
Jutosité							-	
Goût général							-	
Recette adaptée aux goûts des convives							-	

Garniture :		NC / sans reproche	À améliorer	Très insuffisant	Non-acceptable	Observation complémentaire	Note	
Présentation							-	-
Volume / Grammage							-	
Température adaptée							-	
Fumet du plat							-	
Qualité de la sauce							-	
Assaisonnement							-	
Texture / Tendreté							-	
Jutosité							-	
Goût général							-	
Recette adaptée aux goûts des convives							-	

Dessert :		NC / sans reproche	À améliorer	Très insuffisant	Non-acceptable	Observation complémentaire	Note	
Présentation							-	-
Volume / Grammage							-	
Température adaptée							-	
Fumet du plat							-	
Qualité de la sauce							-	
Assaisonnement							-	
Texture / Tendreté							-	
Jutosité							-	
Goût général							-	
Recette adaptée aux goûts des convives							-	