

Critères d'évaluation		Explication des critères	Notation	
Aspect visuel / dressage		les couleurs sont attrayantes, harmonieuses, contrastées, les ingrédients sont reconnaissables		/ 20
Dégustation	Cuisson des ingrédients / Texture	les ingrédients (pommes de terre, oignons...) sont bien cuits / les ingrédients sont fondants		/ 10
	Goût / assaisonnement	la sauce est bien équilibrée, les saveurs se marient entre elles		/ 10
	Température du plat	le plat est à la bonne température, il n'est pas bouillant ou froid		/ 10
Respect des consignes	Saisonnalité des ingrédients	les ingrédients doivent respecter la saison (printemps)		/ 15
	Originalité des ingrédients nouveaux	les ingrédients non imposés suscitent de l'intérêt gustatif		/ 15
Rapport qualité / prix		la quantité servie dans l'assiette est suffisante au regard du prix		/ 10
Accueil par le restaurateur		le restaurateur est chaleureux, le service est sympathique, les lieux sont propres et agréables		/ 5
Promotion du défi au cœur du restaurant		l'action est bien mise en avant dans le restaurant et à la carte		/ 5
Note intermédiaire			0	/ 100
Bonus		Bonus de 5 points attribué si des produits sont labellisés de qualité (Bio, HVE, Label Rouge, AOC, AOC, IGP)		/ 5
		Bonus de 2 point pour chaque produit utilisé dans la recette s'il est produit à moins de 20 km du restaurant (effort sur le critère de provenance)		/ 2
Pénalités		pénalité de 5 points appliquée pour chaque ingrédient imposé non respecté		
		pénalité de 5 points appliquée si moins de 3 ingrédients locaux		
Sous-total de la note intermédiaire + bonus - pénalités			0	/ 100
Note finale			0	/ 20

Rappel : au moins 3 ingrédients de la recette doivent être issus des circuits courts (un intermédiaire au maximum) / les ingrédients imposés sont les pommes de terres et oignons