



Asociación de Maîtres  
y Profesionales de Sala  
de Aragón

## **Jurado Técnico ( Prueba de Valoración de la Elaboración del Tartar**

( VALORAR DE 1 A 10 PUNTOS)

Tiempo máximo 25 minuto

**Nº DE PARTICIPANTE**

### **PARÁMETROS DE VALORACIÓN Tartar Carne**

- Destreza general, manejo de útiles y rapidez **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**
- Elegancia ,maneras y habilidad **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**
- **Presentación :**
- ( vajilla elegida y armonía del conjunto) **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**
- Gestión Corporal ( permanece erguido) **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**
- Deja el lugar de trabajo recogido y limpio **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**
- Va correctamente uniformado **1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**

### **Puntuación**

**Técnicas novedosas utilizadas** (boles con hielo, bol de madera, rechaud, espumas  
,gelificantes etc )

**1 2 3 4 5 6 7 8 9 10**

### **PUNTUACION**

### **OBSERVACIONES-**

Se penalizará el exceso de tiempo con un punto menos, en la puntuación total