

Jury Laboratoire : moyenne des 14 postes x7

1 Mise en place, organisation	coeff. 2,94%
Ordre, préparations, structuré, rationnel	
2 Hygiène	coeff. 2,94%
Habit, table, lécher...	
3 Dextérité générale	coeff. 2,94%
Habile, rapide, précis	
4 Utilisation des matières premières	coeff. 2,94%
Econome, quantités adaptées...	
5 Réalisation de l'entremets	coeff. 2,94%
Régularité, précision	
6 Réalisation des mignardises	coeff. 2,94%
Régularité, précision	
7 Présentation du dossier	coeff. 2,94%
Explication, A-Q, originalité, dessins ou photos	
8 Présentation de la pièce d'exposition	coeff. 2,94%
Originalité, respect du thème, difficulté, précision	
9 Présentation finale de l'ensemble de la table	2,94%
Harmonie, originalité, recherche...	
10 Réalisation de l'intérieur de praliné fait sur place	2,94%
Masse, préparation	
11 Préparation au trempage	coeff. 2,94%
Organisation, brillance de la couverture	
12 Dextérité dans le trempage	coeff. 2,94%
Rapidité, précision, alignement, pied	
13 Réalisation de la spécialité confiserie	coeff. 2,94%
Préparation, finition	
14 Aspect de la spécialité	coeff. 2,94%
Poids, originalité, présentation	

Le jury laboratoire a une valeur de 7x sa moyenne

Dégustation : 4 bonbons-chocolat (intérieurs déjà prêt à tremper, faits en mise en place)

Moyenne des 3 postes **x2** **coeff. 11,76%**
1) Présentation 2) goût 3) originalité

Dégustation : 1 bonbon-chocolat (fait tout sur place)

Moyenne des 3 postes **x2** **coeff. 11,76%**
1) Présentation 2) goût 3) originalité

Dégustation : l'entremets - pâtisseries

Moyenne des 3 postes **x2** **coeff. 11,76%**
1) Présentation 2) goût 3) originalité

Dégustation : la spécialité

Moyenne des 3 postes **x2** **coeff. 11,76%**
1) Présentation 2) goût 3) originalité

Dégustation : mignardises

Moyenne des 3 postes **x2** **coeff. 11,76%**
1) Présentation 2) goût 3) originalité

Légende :

- 2 à 3 experts laboratoire - Chocolat
- 2 à 3 experts laboratoire - Dessert/Généraliste
- 4 experts dégustation - Bonbons-Chocolats "mise en place"
- 4 experts dégustation - Entremets/Bonbons-choc sur place
- 4 experts dégustation - Mignardises/Spécialités

Le jury dégustation a une valeur de 10x sa moyenne

Visualisation globale de la valeur de chaque position

Jury Dégustation 58.82%	11.8%	Assortiment 4 pralinés (Présentation - Goût - Originalité)	4 experts	
	11.8%	Praliné fait sur place (Présentation - Goût - Originalité)	4 experts	
	11.8%	Entremets - Pâtisseries (Présentation - Goût - Originalité)	4 experts	
	11.8%	Spécialité (Présentation - Goût - Originalité)	4 experts	
	11.8%	Mignardises (Présentation - Goût - Originalité)	4 experts	
Jury Laboratoire 41.18%	2.94%	Mise en place, organisation	Ordre, préparations, structuré, rationnel	4 experts
	2.94%	Hygiène	Habit, table, lécher...	
	2.94%	Dextérité générale	Habile, rapide, précis	3 experts
	2.94%	Utilisation des matières premières	Econome, quantités adaptées...	
	2.94%	Réalisation de l'entremets	Régularité, précision	
	2.94%	Réalisation des mignardises	Régularité, précision	3 experts
	2.94%	Présentation du dossier	Explication, A-Q, originalité, dessins ou photos	
	2.94%	Présentation de la pièce d'exposition	Originalité, respect du thème, difficulté, précision	3 experts
	2.94%	Présentation finale de l'ensemble de la table	Harmonie, originalité, recherche...	
	2.94%	Réalisation de l'intérieur de praliné fait sur place	Masse, préparation	3 experts
	2.94%	Préparation au trempage	Organisation, brillance de la couverture	
	2.94%	Dextérité dans le trempage	Rapidité, précision, alignement, pied	
	2.94%	Réalisation de la spécialité confiserie	Préparation, finition	
	2.94%	Aspect de la spécialité	Poids, originalité, présentation	