



## Annex 2

# AVALUACIÓ OBJECTIVA

## ALUMNE n.

### **Criteri: Higiene**

**NOTA MÀXIMA: 100**

Nota màx.	Aspecte del criteri: descripció	Restar 10 p. per cada errada	Resultat
30	Higiene personal		
15	Higiene de la vestimenta de l'uniforme		
15	Uniforme incorrecte o brut. Joies rellotges		
40	Higiene del lloc de treball		

### **Criteri: Economia. Planificació del temps**

**NOTA MÀXIMA: 100**

Nota màx.	Aspecte del criteri: descripció	Restar 10 p. per cada errada	Resultat
25	Economia de la cuina		
25	Materials crus/rebuig d'ingredients		
25	Rebuig de productes acabats		
25	Planificació del temps Gestió del temps en la cuina (doble manipulació, excés de precipitació, lentitud)		

### **Criteri: Presentació**

**NOTA MÀXIMA: 200**

Nota màx.	Aspecte del criteri: descripció	Restar 10 p. per cada errada	Resultat
50	Eficàcia en el mètode de treball i en la utilització de materials Maneig tècnic de les eines i els aparells		
50	Maneig tècnic de ganivets (seguretat)		
50	Aplicació correcta de les tècniques culinàries		
25	Planificació de la prova (temps, ordre d'elaboracions)		
25	Presentació, originalitat, combinació de colors, sabors, etc.		