**ANEXO II - FICHA DE JULGAMENTO**

SUPER CHEF MERENDEIRA - CIDADE EMPREENDEDORA DO SEBRAE/MS

Nome do Jurado/Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nº | Item Julgado | Manipuladores de Alimentos | | | | |
| Participante  1 | Participante  2 | Participante 3 | Participante  4 | Participante  5 |
| 01 | Valorização dos produtos da agricultura familiar: **Pontuação: 0 a 5,00 pontos**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Quantidade de itens | Preparação com itens da Agricultura Familiar somente. Usar esta pontuação | Preparações com itens da Agricultura Familiar e listados na CHAMADA PÚBLICA VIGENTE. Utilizar esta pontuação | | Mínimo de 03 itens | OBRIGATÓRIO | 3,0 | | De 04 a 06 itens | 0,5 | 3,5 | | De 07 a 09 itens | 1,0 | 4,0 | | De 10 a 15 itens | 1,5 | 4,5 | | Acima de 15 itens | 2,0 | 5,0 | |  |  |  |  |  |
| 02 | Aplicabilidade da receita na alimentação escolar:  **Pontuação: 0 a 3,0 pontos** |  |  |  |  |  |
| 03 | Análise Sensorial: valorização e equilíbrio dos sabores, aromas, texturas, cores e formas:  **Pontuação: 0 a 0,5 pontos** |  |  |  |  |  |
| 04 | Originalidade da Estética: Originalidade no empratamento, estética na apresentação do prato.  **Pontuação: 0 a 0,5 pontos** |  |  |  |  |  |
| 05 | Porcionamento: Quantidade adequada à proposta, posicionamento dos itens que compõem a produção culinária e valorização do item principal  **Pontuação: 0 a 0,5 pontos** |  |  |  |  |  |
| 06 | Postura, higiene e limpeza: Postura ética na competição; higiene pessoal; higiene com os alimentos servidos; equipamentos mobiliários e utensílios utilizados na produção culinária  **Pontuação: 0 a 0,5 pontos** |  |  |  |  |  |
| 07 | **Desperdício (a partir da medida de 1 prato) tirar 5 pontos do total de pontos.** |  |  |  |  |  |
| **Pontuação Total** | |  |  |  |  |  |