

**Évaluation du niveau secondaire**

**Numéro et nom du concours: 34 ‒ Cuisine**

**Annexe 1 ‒ Omelette et salsa**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions relatives au goût** | **Photos** |
| 1. La texture de l'omelette est-elle douce et légère ou ferme et dure?   Oui ou non   1. Les ingrédients sont-ils suffisamment assaisonnés? (Des saveurs contrastées par opposition à des saveurs trop similaires. Agréable au goût par opposition à un assaisonnement trop léger ou trop prononcé)   Oui ou non   1. L’omelette est-elle suffisamment chaude (au moins 60°C)?   Oui ou non | Photo no 1 - Directement du dessus - prise de vue verticale (90 degrés)  Photo no 2 - En angle (45 degrés)  Photo no 3 - Vue latérale - prise de vue horizontale (0 degré)  Photo no 4 - Omelette coupée en deux |