GRELHA DO JÚRI - CONCURSO NUTRICHEFE 2026/2027

4.º ano de escolaridade, 2.º/3.º ciclos do ensino básico

TEMA: **"O abacate na culinária Regional: da tradição à inovação"**

Equipa	Designação da receita	1 Organização da bancada e dos alimentos	2 Trabalho em equipa	3 Higiene e Segurança Alimentar	4 Complexidade da preparação da receita	5 Valor nutricio-nal	6 Criatividade e apresentação do prato	7 Apresentação oral do prato	8 Sabor e tex-tura	SOMA

DESCRITORES DE DESEMPENHO

1. Organização da bancada e dos alimentos:
Organizam de forma eficiente e lógica os utensílios e ingredientes, ao longo da prova.

2. Trabalho em equipa:
Colaboram eficazmente em equipa, apresentam tarefas bem distribuídas e executadas de forma harmoniosa.

3. Higiene e Segurança Alimentar:
Cumprem rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar durante a preparação.

4. Complexidade da preparação da receita:
Demonstram domínio das técnicas culinárias utilizadas, executando-as com precisão e confiança. O processo de preparação é lógico, sequenciado e revela uma gestão do tempo eficiente, resultando na conclusão atempada e na qualidade da execução.

5. Valor nutricional:
Usam de forma adequada e proporcional os principais grupos alimentares no prato final.

6. Criatividade e apresentação do prato:
Inovam na escolha dos ingredientes, na técnica e na apresentação do prato, nomeadamente na estética e criatividade na disposição dos alimentos.

7. Apresentação oral do prato:
Apresentam o seu prato ao Júri de forma clara, estruturada e segura, explicando a escolha dos ingredientes, o processo de confeção e, fundamentalmente, a ligação ao tema.

8. Sabor e Textura:
Confecionam um prato com equilíbrio e harmonia dos sabores, com variedade e adequação das texturas dos alimentos utilizados.

CLASSIFICAÇÃO

A classificação a atribuir à receita deverá estar compreendida entre 0 e 5 pontos, sendo que:

5 pontos – Excelente
Cumpre o critério com excelência.

4 pontos – Muito Bom
Cumpre o critério com qualidade elevada. Pequenas falhas sem impacto relevante.

3 pontos – Bom
Cumpre o critério de forma satisfatória. Algumas falhas pontuais que não comprometem o resultado.

2 pontos – Satisfatório
Cumpre parcialmente o critério. Há evidência de esforço, mas com várias falhas que afetam a qualidade ou a execução.

1 ponto – Fraco
Cumpre de forma muito limitada. Falhas significativas na execução ou compreensão do critério.

0 pontos – Não Cumpriu
Não cumpre o critério. Ausência de evidência ou desempenho inadequado.