

# ESSAYER, PRÉPARER ET ÉVALUER

## Feuille de route

Essai # \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

### Modifications à apporter :

---

---

---

---

---

### Analyse de l'essai :

Éléments à critiquer	Questions	Réponses			Quoi faire?	
		Oui	Non	N/A	Si oui...	Si non...
Apparence	Est-ce que la présentation de la recette est satisfaisante?					
	Est-ce que l'apparence peut être améliorée par l'ajout de sauce ou de garniture?					
	Est-ce que la ou les couleurs du mets sont appétissantes?					
Flaveur	Est-ce qu'il y a un bon mélange de saveurs?					
	Est-ce que l'intensité de la saveur est appropriée pour le ton de la recette et pour la clientèle?					
	Est-ce que les épices et fines herbes utilisées sont typiques pour le genre de la recette?					
Texture	Est-ce que la texture obtenue est comparable à vos attentes?					

<b>Aspects pratiques</b>	Est-ce que le temps de préparation de la recette est adéquat (n'est pas trop long)?					
	Est-ce que les ingrédients sont faciles à mesurer?					
	Est-ce que le service se fait facilement?					
<b>Rendement de la recette</b>	Est-ce que le rendement est pratique?					
<b>Portion standard</b>	Est-ce que la grosseur de la portion standard est adéquate aux besoins des enfants?					
	Est-ce que les proportions de sauce/légumes/viande sont satisfaisantes dans la recette?					
<b>Goût de la clientèle</b>	Est-ce que la recette sera appréciée des enfants?					