

ANNEXE 3 Critères d'évaluation du jury

1 **Utilité**

10pt

Objectif de la mission (didactique, technique, sociétal).
Le travail est-il pertinent pour la pratique de l'industrie alimentaire ?

2 **Créativité**

10pt

Le travail montre-t-il un esprit d'innovation ou de créativité ?
S'agit-il d'une création personnelle ?
Le goût du produit
L'aspect du produit
L'emballage (aspects environnementaux inclus)
L'étiquetage

3 **Technologie**

10pt

A-t-on choisi la méthode de travail la plus efficace ?

4 **Réalisation**

10pt

Qualité de la réalisation et de la finition
Le travail fait-il preuve de savoir-faire et de précision ? A-t-on tenu compte des détails ?
Le goût et l'aspect du produit
L'emballage (aspects environnementaux inclus)
L'étiquetage

5 **Business Plan**

10pt

Le calcul du coût (y compris les coûts de main d'œuvre, les coûts pour les ingrédients, les coûts pour l'emballage, les coûts pour le PR et marketing, les coûts pour la distribution et, si nécessaire, les coûts d'énergie et de maintenance)
La fixation du prix de vente (à quel prix le produit va-t-il se vendre ?) ;
Positionnement sur le marché (quels sont les produits concurrentiels ?) ;
Délimitation de la cible (qui va acheter le produit ?) ;
Marketing et PR ;
Clé du succès et inconvénients du produit.

6 **Intégration du travail**

10pt

La présentation des élèves est-elle complète ?
Les élèves ont-ils pu répondre aux questions ?

7 **Attitude**

10pt

La présentation des élèves est-elle convaincante ?
Les élèves peuvent-ils s'auto-évaluer ?

<i>Evaluation générale et remarques</i>	
---	--