

Grille d'évaluation pour le jury
Le macaron d'or 2026

	Critères d'évaluation	Note
Recette et pâtisserie réalisées	Inspiré d'une recette française (oui / non)	/1
	Difficulté de la recette (0 pour une recette lambda et jusqu'à 3 pts pour une recette exigeante techniquement ou longue à réaliser)	/3
	Aspect général de la pâtisserie (régularité des formes, garniture et remplissage propres, présentation : 1 pt par critère, 3 pts max)	/3
Saveur de la présentation <i>Vidéo</i>	Respect de la consigne 1 <i>Présentation de l'élève</i>	/1
	Respect de la consigne 2 <i>Présentation de la pâtisserie « Ma pâtisserie est franco-slovène car... »</i>	/2
	Respect de la consigne 3 <i>(longueur de la vidéo, entre 30 et 45 secondes)</i>	/1
	Créativité <i>(originalité de la mise en scène, montage, dynamisme)</i>	/3
	Image <i>(bon cadrage et visibilité de la pâtisserie)</i>	/2
	Cohérence et compréhension du texte	/2
	Créativité, humour	/2