

ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE
ÉPREUVE PRATIQUE DE GÉNIE CULINAIRE
ÉTUDES ET RÉALISATIONS TECHNIQUES

Coef: 2.5

PHASE 3 : coefficient 0.5: Évaluation du plat des commis

Durée: 5 min (rappel: ici le jury n'évalue pas les qualités organoleptiques du plat des commis mais la qualité de la prestation orale du candidat)

INTRODUCTION (30 secondes)

Madame, Messieurs, bonjour ! Je vais vous présenter et analyser le plat réalisé par mes commis (*ici citer leurs prénoms*) Il s'agit de (*appellation du plat/v. fiche technique*) composé de (*présenter un bref descriptif des éléments qui composent ce plat et des principales techniques mises en œuvre*).

Éviter de lire la fiche technique.

Annoncer le plan qui va suivre.

1. PRÉSENTATION (1min)

a. Impression ou aspect général

Mode de dressage, respect des consignes, respect des quantités, assiette vide ou chargée, propreté des bords d'assiette, ensemble sec, gras, ...

Mets attirant, subtil, généreux, équilibré, grossier, ...

b. Aspect visuel

Forme (régulière, irrégulière, ovale, en éventail, sphérique...).

Brillance (brillant, mat, ...).

Couleurs (sombres, claires, vives, contrastées, ternes, harmonieuses, saturées...).

2. DÉGUSTATION (1 min 30)

a. T° du plat (*en fonction des attentes correspondant aux : entrées froides ou desserts/ plats chauds*)

b. Odeur (*faible, puissante, acidulée, fruitée, fumée, fade, épicée...*)

c. Assaisonnements/ saveurs/arômes (arômes : perceptions par rétro-olfaction) (*ensemble fade, bien assaisonnée, salé/ saveurs douces, sucrées, douceâtres, âcres, amères, fruitées, salées, épicées, lactées, anisées...*)

d. Texture en bouche (*sèche, croustillante, croquante, ferme, friable, molle, juteuse, mousseuse, huileuse, visqueuse, pâteuse, cordée...*)

3. ANALYSE (1 min)

A partir des points relevés ci-dessus, faire une analyse pour déterminer les causes ou dysfonctionnements. Cependant, il faut signaler aussi les points positifs et encourager les commis
Ex.

- Le fonçage n'a pas été maîtrisé par absence de démonstration de ma part.
- Les tartes ont été aussi abîmées lors du décerclage après cuisson.
- Les cercles ont été trop garnis.
- La pâte brisée est restée pâteuse à cause d'une cuisson insuffisante et un manque de vérification.

Néanmoins, je tiens aussi à signaler que mes commis ont préparé avec soin la garniture des tartes en maîtrisant les taillages et cuissons des légumes de cette dernière ainsi que les assaisonnements.

4. DISPOSITIONS /CORRECTIONS (30 secondes)

À partir de l'analyse précédente, il faudrait rectifier les points suivants lors d'une prochaine production:

- Faire les pesées de tous les éléments de la pâte plus minutieusement,
- Faire une démonstration du fonçage des cercles à mes commis,
- Beurrer soigneusement les cercles et les conserver au frais pour bien fixer la matière grasse,
- Garnir les fonds de tarte aux 3/4 de leur hauteur avec l'appareil à crème prise,

