

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : 22 MAI 2013 après-midi			LE PLAT IMPOSÉ : TARTE FINE AU SAUMON, BEURRE D'ANIS						
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :						
Sujet n° 2			EXIGENCES				OBSERVATIONS		
P H A S E 1	CONCEPTION PLANIFICATION	- Clarté du document	0	1	2	3			
		- Progression logique	0	1	2	3			
		- Utilisation du vocabulaire professionnel	0	1	2	3			
		- Utilisation rationnelle de la matière d'œuvre	0	1	2	3			
		- Pertinence de l'appellation	0	1	2	3			
		- Conception/Rédaction du plat de créativité	0	1	2	3			
		Coefficient 0,5	TOTAL A						
P H A S E 2	RÉALISATION	- Techniques	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 1 DÉOSSER UN RÂBLE DE LAPIN	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE FARCE MOUSSELINE	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE PÂTE À RAVIOLES (WONTON)	0	1	2	3			
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3			
		- Choix du matériel	0	1	2	3			
	CONDUITE des COMMIS	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3			
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3			
	MÉTHODE de TRAVAIL	- Organisation Temps / Espace	0	1	2	3			
		- Envoi (ponctualité)	0	1	2	3			
		- Utilisation rationnelle des moyens (Froid, énergie)	0	1	2	3			
- Hygiène et sécurité		0	1	2	3				
Coefficient 1	TOTAL B								
Coefficient 1,5	TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B								
Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3 : 3. Maîtrise satisfaisante 2. Maîtrise acceptable Les exigences s'évaluent en points entiers 1. Maîtrise insuffisante 0. Non maîtrisé									
Noms des membres de la commission d'interrogation :					Émargement				

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : 22 MAI 2013 après-midi				LE PLAT IMPOSÉ : TARTE FINE AU SAUMON, BEURRE D'ANIS					
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 2		EXIGENCES				OBSERVATIONS			
P H A S E 3	ÉVALUATION Durée conseillée (5 minutes)	- Présentation	0	1	2	3			
		- Dégustation	0	1	2	3			
		- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)	0	1	2	3			
		- Pertinence de l'analyse	0	1	2	3			
		- Qualité de la communication	0	1	2	3			
		- Dispositions prises par le candidat	0	1	2	3			
		Coefficient 0,5	TOTAL A						
P H A S E 4	PRÉSENTATION (Respect des règles du dressage imposé ou originalité) - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....) - Qualité des finitions (Netteté des bordures,....)	- Impression générale (Plat / Assiette)	0	1	2	3			
		- Dispositions, Harmonie	0	1	2	3			
		- Qualité des finitions	0	1	2	3			
	DÉGUSTATION	- Températures des mets	0	1	2	3			
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3			
- Assaisonnements...		0	1	2	3				
Coefficient 0,5	TOTAL B								
Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)								
PHASE n° 4 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable			N O T E REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS /20						
Noms des membres de la commission d'interrogation :			Émargement :						

Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :