

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)							
Date : Jeudi 22 mai 2014 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : TERRINE DE CHÈVRE AUX POIVRONS					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 5		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	0	1	2	3	
		FILETER LES POISSONS RONDS					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE CHAUDE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE TATIN DE LÉGUME					
	- 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 1. Maîtrise insuffisante	2. Maîtrise acceptable 0. Non maîtrisé	Les exigences s'évaluent en points entiers			
Noms des membres de la commission d'interrogation :			Émargement				

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : Jeudi 22 mai 2014 - matin				LE PLAT IMPOSÉ : TERRINE DE CHÈVRE AUX POIVRONS					
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 5		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	- Impression générale (Plat / Assiette) (Respect des règles du dressage imposé ou originalité)	0	1	2	3			
		- Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....)	0	1	2	3			
		- Qualité des finitions (Netteté des bordures,....)							
		- Températures des mets	0	1	2	3			
	DÉGUSTATION	- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3			
		- Assaisonnements...	0	1	2	3			
		TOTAL B							
		Coefficient 0,5	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B).						
	PHASE n° 4 :		N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 E _____ / 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 :									