

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : MERCREDI 27 MAI 2015 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TOURTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS	
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :	
Sujet n° 4		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
		CONFECTIONNER UNE FARCE MOUSSELINE DE MERLAN	
		- Technique imposée n° 2	0 1 2 3
		TOURNER DES FONDS D'ARTICHAUT	
		- Technique imposée n° 3	0 1 2 3
		RÉALISER UNE SAUCE CRUSTACÉ	
		- 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
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Les exigences s'évaluent en points entiers Émargement	

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : MERCREDI 27 MAI 2015 après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TOURTE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS					
CANDIDAT n° : Sujet n° 4		LE PLAT de CONCEPTION :					
		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,...)	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 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 :							