

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

Date : <b>Mercredi 21 Mai 2008</b> <b>Matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : TARTES AMANDINE AUX RAISINS ET AUX PIGNONS					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 5</b>		EXIGENCES			OBSERVATIONS		
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION</b>  <b>PLANIFICATION</b>	- 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				
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 1 <b>DÉCOUPER LA VOLAILLE À CRU</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>ASSOCIER LES ÉCREVISSES À LA VOLAILLE</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>ÉLABORER UNE GARNITURE À BASE D'ARTICHAUT</b>	0	1	2	3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
	<b>CONDUITE des COMMIS</b>	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3	
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3	
	<b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>	- 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 : <b>Mercredi 21 Mai 2008</b> <b>Matin</b>				LE PLAT IMPOSÉ : TARTES AMANDINE AUX RAISINS ET AUX PIGNONS					
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 5</b>				<b>EXIGENCES</b>				<b>OBSERVATIONS</b>	
<b>P H A S E 3</b>	<b>ÉVALUATION</b>	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	<b>TOTAL A .</b>					
<b>P H A S E 4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>	- 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			
	<b>DÉGUSTATION</b>	- 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	<b>TOTAL B</b>							
	Coefficient 1	<b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .</b>							
PHASE n° 4 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable				<b>N O T E</b> 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 :									