

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

|   |   |   |                                 |  |                     |   |  |
|---|---|---|---------------------------------|--|---------------------|---|--|
| Date : 25 MAI 2012 APRES MIDI                       |   | LE PLAT IMPOSÉ : <b>BROWNIE AUX PISTACHES ET POIRE POCHÉE AUX ÉPICES</b>          |                                 |  |                     |   |  |
| CANDIDAT n° :                                       |   | LE PLAT de CONCEPTION :   |                                 |  |                     |   |  |
| <b>Sujet n° 10</b>                                  |   | <b>EXIGENCES</b>  |                                 |  | <b>OBSERVATIONS</b> |   |  |
| <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>1</b>              | <b>CONCEPTION</b><br><br><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                               | <b>TOTAL A</b>  |                                 |  |                     |   |  |
| <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>2</b>              | <b>RÉALISATION</b>                            | - Techniques  | 0                               | 1  | 2                   | 3 |  |
|   |   | - Technique imposée n° 1<br><b>FARCIR DES SUPRÊMES DE VOLAILLE</b>                | 0                               | 1  | 2                   | 3 |  |
|   |   | - Technique imposée n° 2<br><b>RÉALISER UNE SAUCE CRUSTACÉS</b>                   | 0                               | 1  | 2                   | 3 |  |
|   |   | - Technique imposée n° 3<br><b>CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE POIVRONS</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 |  |
|   | - 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 |  |
|   |   | <b>TOTAL B</b>  |                                 |  |                     |   |  |
|   |   | Coefficient 1,5   | <b>TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B</b>    |  |                     |   |  |
| Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3         |   | 3. Maîtrise satisfaisante   | 2. Maîtrise acceptable          | 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 : 25 MAI 2012 APRES MIDI   |  |   |                                  | LE PLAT IMPOSÉ : <b>BROWNIE AUX PISTACHES ET POIRE POCHÉE AUX ÉPICES</b> |   |   |  |                     |  |
| CANDIDAT n° :   |  |   |                                  | LE PLAT de CONCEPTION :  |   |   |  |                     |  |
| <b>Sujet n° 10</b>  |  |   |                                  | <b>EXIGENCES</b>   |   |   |  | <b>OBSERVATIONS</b> |  |
| <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>3</b>  | <b>ÉVALUATION</b><br><br>Durée conseillée<br>(5 minutes) | - Présentation ou aspect des mets   | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   |  | - Dégustation   | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   |  | - Qualité des commentaires<br>(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<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>4</b>  | <b>PRÉSENTATION</b>                                      | - Impression générale (Plat / Assiette)<br>(Respect des règles du dressage imposé ou originalité)   | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   |  | - Dispositions, Harmonie<br>(Brillance, volumes, couleurs, formes....)  | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   |  | - Qualité des finitions<br>(Netteté des bordures,....)  | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   |  | - Températures des mets   | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   |  | - Appoints des cuissons, (texture en bouche...)   | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   | <b>DÉGUSTATION</b>                                       | - Assaisonnements, gustatif, odorat.  | 0                                | 1  | 2 | 3   |  |                     |  |
|   |  | <b>TOTAL B</b>  |                                  |  |   |   |  |                     |  |
|   |  | Coefficient 0,5   | <b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .</b> |  |   |   |  |                     |  |
|   |  | Coefficient 1   |                                  |  |   |   |  |                     |  |
|   |  | <b>PHASE n° 4 :</b><br>3. Qualité gastronomique<br>2. Commercialisable<br>1. Consommable mais non commercialisable<br>0. Non commercialisable |                                  |  |   | <b>N O T E</b><br>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1<br>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2<br>_____ / 4,5<br>- =<br><b>TOTAL des POINTS</b> _____ /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 : |  |   |                                  |  |   |   |  |                     |  |