

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)										
Date : 23 MAI 2012 APRES MIDI		LE PLAT IMPOSÉ : PROFITEROLES D'ESCARGOTS AU JUS DE PERSIL								
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :								
Sujet n° 6		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 SAUTER UN FILET DE POISSON	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE JUS DE MOULES	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UN RISOTTO	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 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 : 23 MAI 2012 APRES MIDI					LE PLAT IMPOSÉ : PROFITEROLES D'ESCARGOTS AU JUS DE PERSIL								
CANDIDAT n° :					LE PLAT de CONCEPTION :								
Sujet n° 6		EXIGENCES						OBSERVATIONS					
P H A S E 3	ÉVALUATION	Durée conseillée (5 minutes)	- Présentation - Dégustation - Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel) - Pertinence de l'analyse - Qualité de la communication - Dispositions prises par le candidat	0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				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) - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....) - Qualité des finitions (Netteté des bordures,...)	0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
	DÉGUSTATION		- Températures des mets - Appoints des cuissons, (texture en bouche...) - Assaisonnements...										
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
				0	1	2	3						
Coefficient 0,5		TOTAL B											
Coefficient 1		TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .											
PHASE n° 4 :													
3. Qualité gastronomique				N O T E	REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1								
2. Commercialisable					REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2								
1. Consommable mais non commercialisable									_____ / 4,5				
0. Non commercialisable									=				
				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 :