

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)										
Date : 24 MAI 2012 MATIN			LE PLAT IMPOSÉ : VERRINE FRAISE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE							
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :							
Sujet n° 7		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				
		RÉALISER UNE CROÛTE À BASE DE CHAPELURE								
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3				
		CONFECTIONNER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE CHAUDE								
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3				
		ÉLABORER UNE GARNITURE À BASE DE POMMES DE TERRE ET D'ANDOUILLE								
		- 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		3. Maîtrise satisfaisante		2. Maîtrise acceptable		Les exigences s'évaluent				
pour les phases 1,2,3		1. Maîtrise insuffisante		0. Non maîtrisé		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 : 24 MAI 2012 MATIN					LE PLAT IMPOSÉ : VERRINE FRAISE CHOCOLAT BLANC ET PISTACHE					
CANDIDAT n° :					LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 7		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				
		- Températures des mets	0	1	2	3				
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3				
	DÉGUSTATION	- Assaisonnements...	0	1	2	3				
		Coefficient 0,5	TOTAL B							
		Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .							
		PHASE n° 4 :				N O T E				
		3. Qualité gastronomique				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 :