

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)										
Date : 24 MAI 2012 APRES MIDI				LE PLAT IMPOSÉ : <b>SABLÉS AUX FRAISES</b>						
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :						
Sujet n° 8		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>FARCIR LES FILETS DE LIMANDE</b>	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 2 <b>CONFECTIONNER UNE SAUCE VIN BLANC</b>	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 3 <b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POMME DUCHESSE</b>	0	1	2	3				
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3				
		- Choix du matériel	0	1	2	3				
		- 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	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 : 24 MAI 2012 APRES MIDI				LE PLAT IMPOSÉ : SABLÉS AUX FRAISES					
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 8		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 :			N O T E  REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1  REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2  _____ / 4,5 - =  TOTAL des POINTS _____ /20						
3. Qualité gastronomique									
2. Commercialisable									
1. Consommable mais non commercialisable									
0. Non commercialisable									
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 :									