

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

Date : 28 MAI 2013 APRÈS-MIDI		LE PLAT IMPOSÉ : MILLEFEUILLE CROUSTILLANT AUX FRAMBOISES, CRÈME DIPLOMATE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 10		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	
		CUIRE UNE PIÈCE DE SAUMON AVEC BRUNISSEMENT					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE CRUSTACÉS					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE GARNITURE À BASE D'ASPERGES					
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
A S E	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	2. Maîtrise acceptable	Les exigences s'évaluent en points entiers			
		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé				
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Émargement			

