

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : <b>Lundi 26 mai 2014 - matin</b>			LE PLAT IMPOSÉ : <b>ŒUFS POCHÉS FLORENTINE</b>						
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :						
Sujet n° 9			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	0	1	2	3			
		<b>PARER UN FILET MIGNON</b>							
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3			
		<b>RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE POLENTA</b>							
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3			
		<b>ÉLABORER UNE SAUCE À BASE DE FRUIT</b>							
		- 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	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 1. Maîtrise insuffisante      0. Non maîtrisé									
Noms des membres de la commission d'interrogation :					Émargement				

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : <b>Lundi 26 mai 2014 - matin</b>				LE PLAT IMPOSÉ : <b>ŒUFS POCHÉS FLORENTINE</b>					
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 9		EXIGENCES					OBSERVATIONS		
<b>P H A S E 3</b>	<b>ÉVALUATION</b>  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						
<b>P H A S E 4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>	- 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			
	<b>DÉGUSTATION</b>	- 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 :				<div><div><b>N</b></div><div><b>O</b></div><div><b>T</b></div><div><b>E</b></div></div> <div>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1</div> <div>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2</div> <div>_____ / 4,5</div> <div>- =</div> <div>TOTAL des POINTS _____ /20</div>					
3. Qualité gastronomique									
2. Commercialisable									
1. Consommable mais non commercialisable									
0. Non commercialisable									
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Emargement :					

Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :