

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)											
Date : Lundi 26 mai 2014 – après-midi			LE PLAT IMPOSÉ : VERRINE PISTACHES ET FRAISES								
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 MARQUER UN RAGOUT À BRUN	0	1	2	3					
		- Technique imposée n° 2 VALORISER LA FEUILLE DE BRICK	0	1	2	3					
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE SEMOULE	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		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 : Lundi 26 mai 2014 – après-midi			LE PLAT IMPOSÉ : VERRINE PISTACHES ET FRAISES							
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :							
Sujet n° 10			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) - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....) - Qualité des finitions (Netteté des bordures,....)	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				
Coefficient 0,5		TOTAL B								
Coefficient 1		TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)								
PHASE n° 4 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable			<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 E </div> <div style="text-align: right;"> _____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS </div> </div>							
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 :										