

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

Date : <b>JEUDI 28 MAI 2015 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>PETITS CHOUX AUX RILLETES DE MAQUEREAU</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 5</b>		<b>EXIGENCES</b>				<b>OBSERVATIONS</b>	
<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	<b>TOTAL A</b>					
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 1 <b>DÉOSSER UN RABLE DE LAPEREAU</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE POLENTA</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>RÉALISER UNE SAUCE AUX ÉCREVISSES</b>	0	1	2	3	
		- 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	<b>TOTAL B</b>						
Coefficient 1,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B</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 : <b>JEUDI 28 MAI 2015 - matin</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>PETITS CHOUX AUX RILLETES DE MAQUEREAU</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 5</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>	
<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	<b>TOTAL A</b>			
<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	<b>TOTAL B</b>				
	Coefficient 1	<b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .</b>				
PHASE n° 4 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable		<b>N O T E</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 4,5 - = <b>TOTAL des POINTS</b> _____ /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 :						