**1ERE BATTLE GASTRONOMIC PEÏ DU LYCEE HOTELIER CHRISTIAN ANTOU**

**Finale le mercredi 3 avril 2024**

Documents à destination des membres du jury

|  |  |
| --- | --- |
| **Grille d’évaluation de l’épreuve pratique de CUISINE** | |
| **Date : MERCREDI 3 AVRIL 2024**  **EQUIPE n° :** | LA MISE EN BOUCHE CREATIVE : **LE PLAT DE CONCEPTION :** |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Exigences** | | | | | **observations** |
| **PHASE 1 : FICHE TECHNIQUE** | Conception  Planification | Clarté des documents | 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 **MEB** | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Pertinence de l’appellation **PLAT** | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Conception / rédaction des plats | 0 | 1 | 2 | 3 |
| **Coef : 0.5** | Total A |  | | | |  |
| **PHASE 2 : PRODUCTION CULINAIRE** | Réalisation | Techniques générales | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Technique n°1 **: habiller le pigeon** | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Technique n°2 : **traiter le kambar** | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Technique n°3 : **utilisation du longanis** | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Utilisation et valorisation optimale des produits imposés | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Choix du matériel | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Conformité de la tenue professionnelle | Tenue complète | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Propreté vestimentaire et corporelle | 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. 1 = maîtrise insuffisante. 0 = aucune maîtrise.  les exigences s’évaluent en points entiers. | | | | | | | |
| Noms des membres de la commission d’interrogation : | | | | Emargement : | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Exigences** | | | | | | **observations** |
| **P**  **H**  **A**  **S**  **E**  **3** | Evaluation  Durée conseillée  (5 minutes) | présentation | | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| dégustation | | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Qualité du commentaire ( utilisation du vocabulaire professionnel) | | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Pertinence de l’analyse | | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Qualité de la communication | | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Disposition prise par le candidat | | 0 | 1 | 2 | 3 |
| **Coef : 0.5** | Total A | |  | | | |  |
| **PHASE 4 : ANALYSE DE LA PRODUCTION** | Présentation | Impression générale (assiette)  (Respect des règles de dressage, originalité) | | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Disposition, 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 |  |
| Assaisonnement … | | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| **Coef 0.5** | Total B | |  | | | |  |
|  | **Coef 1** | Total général 2 : A+B | |  | | | |  |
| Phase n° 4 :  3 : qualité gastronomique  2 : commercialisable  1 : consommable mais non commercialisable  0 : non commercialisable | | | **NOTE :**  Report total général n°1 :  Report total général n°2 :  Total des points :  /4.5 = ……….. /20 | | | | | |
| Noms des membres de la commission d’interrogation : | | | Emargement : | | | | | |
| **Observations générales du jury :** | | | | | | | | |