**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** | ConceptionPlanification | 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** | EvaluationDurée 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 gastronomique2 : commercialisable1 : consommable mais non commercialisable0 : 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 :**  |