

GRILLE D'ÉVALUATION

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant

EP1- Pratique professionnelle - Epreuve ponctuelle

Durée : 4 heures

Session 2007

Coefficient : 12

| | |
|---------------------|-------------------|
| Établissement | Candidat N° |
|---------------------|-------------------|

| ORGANISER | Organisation | | Observation | | | | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | | |
|--|---|---|-------------|--|------------|--|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| | O1 | Rédaction de la fiche, dessert libre, | | | | | | | | | | | | | |
| | O2 | Prévision des matières premières | | | | | | | | | | | | | |
| | O3 | Originalité de l'intitulé | | | | | | | | | | | | | |
| | O4 | Planification et enchaînement logique des tâches | | | | | | | | | | | | | |
| Total / 12 pts = x 10 / 3 ⇒Phase 1 = / 40 pts | | | | | | | | | | | | | | | |
| RÉALISER | Production | | Observation | | | | 3 | 2 | 1 | 0 | | | | | |
| | R1 | Vérifier, stocker, gérer les matières premières et les P.A.I | | | | | | | | | | | | | |
| | R2 | Organiser le poste de travail | | | | | | | | | | | | | |
| | R3 | Technique dessert <i>imposé</i> n° 1 pâte de base | | | | | | | | | | | | | |
| | R4 | Technique dessert <i>imposé</i> n° 2 appareil et sauce | | | | | | | | | | | | | |
| | R5 | Technique dessert <i>imposé</i> n° 3 montage et décor | | | | | | | | | | | | | |
| | R6 | Technique dessert <i>libre</i> n° 1 | | | | | | | | | | | | | |
| | R7 | Technique dessert <i>libre</i> n° 2 | | | | | | | | | | | | | |
| | R8 | Technique dessert <i>libre</i> n° 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | R9 | Maîtriser les différentes cuissons | | | | | | | | | | | | | |
| | R10 | Respecter les procédures en hygiène et sécurité | | | | | | | | | | | | | |
| Total / 30 pts = x 4 ⇒Phase 2 = / 120 pts | | | | | | | | | | | | | | | |
| APPRÉCIER | Présentation et distribution | | Observation | | | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | |
| | A1 | Ponctualité des envois | | | | | | | | | | | | | |
| | A2 | Présentation commerciale (conformité en regard des fiches techniques) | | | | | | | | | | | | | |
| | A3 | Netteté des contenants, plats, assiettes | | | | | | | | | | | | | |
| | A4 | Mise en valeur, structure, volume | | | | | | | | | | | | | |
| | A5 | Esthétique, décor, créativité | | | | | | | | | | | | | |
| | Total / 30 pts = x 4 / 3 ⇒Phase 3 = / 40 pts | | | | | | | | | | | | | | |
| | Dégustation | | Observation | | | | 3 | 2 | 1 | 0 | 3 | 2 | 1 | 0 | |
| | A6 | Pertinence de l'analyse de la dégustation | | | | | | | | | | | | | |
| A7 | Justification des rectificatifs apportés | | | | | | | | | | | | | | |
| A8 | Appréciation des réalisations (jury) | | | | | | | | | | | | | | |
| Total / 18 pts = x 20 / 9 ⇒Phase 3 = / 40 pts | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL /240 pts | | | | | /12 | | | | | | | | | | |
| Note sur 20 arrondie au ½ point supérieur = /20 pts | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | |
|-------------|-----------|----------|--|---|
| Candidat n° | | Sujet n° | | 0 = Point faible 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Maîtrise satisfaisante 3 = Point fort |
| Jury | | Date | | |
| Nom | Signature | | | |
| | | | | |

Indicateurs d'évaluation de l'épreuve pratique ponctuelle en mention complémentaire des cuisiniers en desserts de restaurant

| | Organisation | 3 | 2 | 1 | 0 |
|-----------|--|---|---|---|------------------------------|
| 01 | Rédiger la fiche technique de mets imposés et l'organigramme de travail. | Exactitude : Proportions. Phases techniques. Chronologie dans le temps. Document propre. | Exactitude : Phases techniques. Document propre. | Exactitude : Phases techniques. | Aucune cohérence. |
| 02 | Prévision des matières premières. | Contrôle : très bonne prévision, le respect des consignes est total, pas de reste. | Bonne prévision mais les produits ne sont pas tous utilisés. | Les consignes ne sont suivies. | Recette irréalisable. |
| 03 | Planification et enchaînement logique des tâches. | Respect de la chronologie des différentes phases. | Bonne organisation. | Peu de logique mais prêt dans le temps imparti. | Aucune logique et en retard. |
| 04 | Créativité, originalité de l'intitulé. | Intitulé évocateur, recette créative. | Recette conventionnelle. | Peu d'imagination. | Absence totale de recherche. |

| | Réalisation | 3 | 2 | 1 | 0 |
|------------|---|---|---|---|--|
| R1 | Vérifier, stocker, gérer les matières premières et le P.A.I. | Pas de perte. | Peu de perte. | Perte importante. | Gaspillage des denrées. |
| R2 | Organiser le poste. | Travail avec méthode et respect des procédures. | Travail avec méthode. | N'applique pas les procédures entre chaque geste. | Désordre permanent. |
| R3 | Technique dessert imposé pâte de base. | Maîtrise parfaite. | Bonne réalisation. Résultat correct. | Résultat non homogène. | Aucun résultat. |
| R4 | Technique dessert imposé : appareil, et crème. | Geste précis et rapide. | Technique maîtrisée. | Manque de maîtrise de la technique. | Aucune maîtrise de la technique. |
| R5 | Technique dessert imposé montage et décor. | Geste précis et rapide. | Technique maîtrisée. | Manque de maîtrise de la technique. | Aucune maîtrise de la technique. |
| R6 | Technique dessert libre | Maîtrise et mise en œuvre parfaite. Pas de gaspillage. | Bonne utilisation. | Gaspillage important. | Aucune maîtrise dans le mode d'utilisation du produit. |
| R7 | Technique dessert libre | Maîtrise. Connaissance et rapidité. | Un résultat mais non respect de la procédure. | Maîtrise insuffisante. | Aucune maîtrise. |
| R8 | Technique dessert libre | Excellente maîtrise du montage et déco. | Résultat conforme aux exigences. | Des erreurs, maîtrise insuffisante. | Produits non utilisables. |
| R9 | Maîtriser les différentes cuissons. | Parfaite maîtrise. | Produits attendus conformes. | Produits irréguliers, manque de surveillance. | Produits non utilisables. |
| R10 | Respecter les procédures en hygiène et sécurité. | Très bon respect des protocoles. | Bonne application. | Applique occasionnellement les procédures. | Produits pouvant présenter des risques. |
| R11 | Réaliser des décors pour les assiettes. | L'élève a pris en compte un maximum d'éléments du panier. | Utilisation satisfaisante des possibilités du panier. | Manque d'harmonie dans la présentation de l'assiette. | N'a pas su tirer profit des marchandises. Aucun décor. |
| R12 | Réaliser une production en optimisant l'utilisation des produits. | Bonne technique. Bonne organisation. Bon dosage. | Bonne gestion des produits. | Mauvaise gestion des produits. | Perte et gaspillage. |

| | Distribution présentation | 3 | 2 | 1 | 0 |
|-----------|--|---|---|---|--|
| A1 | Réaliser des décors pour les assiettes. | L'élève a pris en compte un maximum d'éléments du panier. | Utilisation satisfaisante des possibilités du panier. | Manque d'harmonie dans la présentation de l'assiette. | N'a pas su tirer profit des marchandises. Aucun décor. |
| A2 | Ponctualité des envois. | Respect des horaires. Avance sur l'horaire. | Respect de l'horaire. | Longue attente entre les deux plats. | Plus d'une demi-heure de retard. |
| A3 | Netteté des contenants, plat, assiettes. | Répond parfaitement à l'attente. | Quelques défauts. | Des tâches et salissures inexcusables. | Ne peut être commercialisé. |
| A4 | Présentation commerciale. | Faisant preuve d'équilibre et d'originalité donne envie. | Résultat correct. | Aucune recherche. Le produit ne présente pas d'intérêt. | N'est pas commercialisable. |
| A5 | Mise en valeur, structure, volume. Esthétique, décor, créativité. | Bonne composition, beau à regarder. | Fait preuve de recherche. | Absence de recherche. | N'est pas présentable. |

| | Dégustation | 3 | 2 | 1 | 0 |
|-----------|--|--|---|---|---|
| A6 | Pertinence de l'analyse de la dégustation. | Analyse pertinente et bonne remédiation à celle-ci. | L'analyse est satisfaisante et la remédiation à celle-ci doit être approfondie. | Manque de clairvoyance dans l'analyse. | Aucune analyse. |
| A7 | Justification des rectificatifs apportés. | Bonne remédiation, vocabulaire adapté. | L'analyse est satisfaisante, la remédiation doit être approfondie. | Vocabulaire pauvre et inapproprié. | Aucune remédiation n'est apportée. |
| A8 | Goût du plat imposé. | Répond parfaitement à l'attente gustative du produit imposé. | Correspond à l'attente gustative du produit imposé. | La qualité du plat n'est pas satisfaisante. | Ne répond pas à l'attente du plat imposé et ne peut être commercialisé. |
| | Goût du plat libre. | Répond parfaitement à l'attente gustative du produit imposé. | Correspond à l'attente gustative du produit imposé. | La qualité du plat n'est pas satisfaisante. | Ne répond pas à l'attente du plat imposé et ne peut être commercialisé. |