

Grille d'évaluation

Mention Complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant
EP1- Pratique professionnelle - Epreuve ponctuelle

Durée : 4 heures

Session 2008

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 imposé n° 1									
	R4	Technique dessert imposé n° 2									
	R5	Technique dessert imposé n° 3									
	R6	Technique dessert libre n° 1									
	R7	Technique dessert libre n° 2									
	R8	Technique dessert libre 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	
	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	
	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			
Nom	Signature		Date

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.