

NOM du JURY :

FICHE D'ÉVALUATION «JURY DEGUSTATION »

Concours Cuisine

Candidat N°

Critères	Notation	Commentaires
DRESSAGE (Aspect – Forme – Harmonie – Volume – Originalité – Couleur – Brillance etc..)	/20	
TEMPERATURE DES METS	/20	
NETTETE ET PROPLETE (assiette et plat)	/10	
APPOINTS DES CUISSONS PROPOSEES et TEXTURE	/20	
QUALITE DES ASSAISONNEMENTS	/20	
CONFORMITE (à la photo proposée)	/10	
Note GLOBALE	/100	

Commentaire général :



Signature du JURY

NOM du JURY :

FICHE D'ÉVALUATION

«JURY CLIENTELE DE RESTAURANT»

Concours Cuisine

Candidat N°

Critères	Notation	Commentaires
DRESSAGE (Aspect – Forme – Harmonie – Volume – Originalité – Couleur – Brillance etc..)	/20	
TEMPERATURE DES METS	/20	
NETTETE ET PROPRETE (assiette et plat)	/10	
APPOINTS DES CUISSONS PROPOSEES et TEXTURE	/20	
QUALITE DES ASSAISONNEMENTS	/20	
CONFORMITE (à la photo proposée)	/10	
Note GLOBALE	/100	

Commentaire et perception générale :



Signature du JURY

Professeur de Cuisine

NOM du JURY :

FICHE D'EVALUATION «JURY TECHNIQUE »

Concours Cuisine

Candidat N°

METHODE ORGANISATIONNELLE

Critères	Notation	Commentaires
ORGANISATION ET PLANIFICATION DU TRAVAIL	/20	
RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE	/20	
UTILISATION RATIONNELLE DES MATIERES ET DES MOYENS	/20	
RAPIDITE D'EXECUTION DANS LES GESTES	/10	
ENVOI ET PONCTUALITE*	/10	
Note ORGANISATIONNELLE	/80	

TECHNIQUES CULINAIRES

Critères	Notation	Commentaires
Travail technique sur l'agneau (SOLE et LOTTE)	/30	
Travail Technique sur la garniture Avec présence OBLIGATOIRE de céréales	/20	
Travail Technique sur la garniture A base de légumes issus du panier	/20	
Travail Technique sur la garniture A base d'appareil à soufflé	/20	
Sauce ou jus d'accompagnement	/20	
Conformité par rapport aux techniques imposées	/10	
Note TECHNIQUE	/120	

NOTE GLOBALE /200 points (ORGANISATIONNELLE et TECHNIQUE)

/200 pts

Commentaire général :

***Envoi et ponctualité :**

De 0 à 5' de retard : 20 points

De 5' à 10' de retard : 10 points

Au delà de 10' de retard : 0 points

Signature du JURY

NOM du JURY :

FICHE D'ÉVALUATION «JURY DEGUSTATION »

Concours Pâtisserie

Equipe N°

Critères	Notation	Commentaires
Dressage assiette (Aspect – Forme – Harmonie – Volume – Originalité – Couleur – Brillance etc..)	/20	
Présentation Entremets (Aspect – Forme – Harmonie – Volume – Originalité – Couleur – Brillance etc..)	/20	
Netteté et propreté (assiette)	/10	
Qualité et Mariage des textures Netteté et tenue à la découpe	/20	
Originalité et mariage des saveurs	/20	
Décors Originalité et respect du thème	/10	
Note GLOBALE	/100	

Commentaire général :



Signature du JURY

NOM du JURY :

FICHE D'ÉVALUATION

«JURY CLIENTELE DE RESTAURANT»

Concours Pâtisserie

Candidat N°

Critères	Notation	Commentaires
Dressage assiette (Aspect – Forme – Harmonie – Volume – Originalité – Couleur – Brillance etc..)	/20	
Présentation Entremets (Aspect – Forme – Harmonie – Volume – Originalité – Couleur – Brillance etc..)	/20	
Netteté et propreté (assiette)	/10	
Qualité et mariage des textures Netteté à la découpe	/20	
Originalité et mariage des saveurs	/20	
Décors Originalité et respect du thème	/10	
Note GLOBALE	/100	

Commentaire et perception générale :



Signature du JURY

NOM du JURY :

FICHE D'EVALUATION «JURY TECHNIQUE »

Concours Pâtisserie

Equipe N°

METHODE ORGANISATIONNELLE

Critères	Notation	Commentaires
ORGANISATION ET PLANIFICATION DU TRAVAIL	/20	
RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE	/20	
UTILISATION RATIONNELLE DES MATIERES ET DES MOYENS	/20	
RAPIDITE D'EXECUTION DANS LES GESTES	/10	
ENVOI ET PONCTUALITE*	/10	
Note ORGANISATIONNELLE	/80	

TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

Critères	Notation	Commentaires
Méthode et réalisation des différentes garniture (crème, mousse...)	/20	
Travail technique sur le montage de l'entremets (méthode technicité)	/30	
Qualité, recherche et maîtrise des éléments de finition (glaçage, nappage...)	/20	
Travail technique sur la réalisation du décor « maîtrise de la matière travaillée »	/20	
Recherche, harmonie et qualité des éléments accompagnant le dessert à l'assiette	/20	
Connaissances technique sur la fabrication du biscuit composant l'entremets (méthode de fabrication, cuisson...)	/10	
Note TECHNIQUE	/120	

NOTE GLOBALE /200 points (ORGANISATIONNELLE et TECHNIQUE)

/200 pts

Commentaire général :

***Envoi et ponctualité :**

De 0 à 5' de retard : 20 points

De 5' à 10' de retard : 10 points

Au delà de 10' de retard : 0 points

Signature du JURY

FICHE D'ÉVALUATION «JURY TECHNIQUE »

Concours de Bar

N° du candidat :

Numéro de JURY :

CHOIX DU PRODUIT <ul style="list-style-type: none"> - Nom du cocktail - Adéquation avec le thème (jeux d'enfants) 	0 1 2 3 0 1 2 3
COMMERCIALISATION <ul style="list-style-type: none"> - Connaissance des produits - Argumentation commerciale et prix - Réalisme professionnel du cocktail création 	0 1 2 3 0 1 2 3 0 1 2 3
<u>COMMERCIALISATION : support de vente</u> <ul style="list-style-type: none"> - Esthétisme - Pertinence commerciale - Respect de la législation - Intérêt du contenu 	0 1 2 3 0 1 2 3 0 1 2 3 0 1 2 3
TECHNIQUE <ul style="list-style-type: none"> - Comportement professionnel (tenue, prestance, aisance, expression) - Organisation du poste de travail - synchronisation des gestes, efficacité, dextérité - Respect des dosages - Service (port du plateau) 	0 1 2 3 0 1 2 3 0 1 2 3 0 1 2 3 0 1 2 3
DEGUSTATION DU JURY <ul style="list-style-type: none"> - Examen visuel (support, couleur, dosage, texture, décor) - Examen gustatif (équilibré, bon, original) 	0 1 2 3 0 1 2 3
<u>TOTAL EPREUVE TECHNIQUE DE BAR</u>	/48 points

L'épreuve écrite est évaluée sur 12 points – Soit un total de 60 points

FICHE D'ÉVALUATION «JURY TECHNIQUE »

Concours de Sommellerie

N° du candidat :

Numéro de JURY :

CHOIX DU PRODUIT	0 1 2 3
- Respect du produit du terroir	0 1 2 3
- Pertinence accord mets et vins	0 1 2 3
- Originalité	
COMMERCIALISATION	0 1 2 3
- Tenue	0 1 2 3
- Connaissance du produit	0 1 2 3
- Comportement professionnel (prestance, aisance, expression...)	
SERVICE DE LA BOISSON	0 1 2 3
- Conditionnement - Débouchage – Geste technique	
- Service	0 1 2 3
DEGUSTATION	0 1 2 3
- Examen visuel	0 1 2 3
- Examen olfactif	0 1 2 3
- Examen gustatif	0 1 2 3
- Synthèse	0 1 2 3
- Cohérence et logique de la dégustation	
- Accord mets et boissons	

TOTAL EPREUVE TECHNIQUE DE SOMMELLERIE

/ 42 points

L'épreuve écrite est évaluée sur 18 points – Soit un total de 60 points