

Epreuves CQ 4 juin 2020 –Pôle cuisine

Les produits et techniques sont imposés la composition et le dressage sont au choix de l'élève.

Le but est d'élaborer 2 assiettes de dégustation

L'ensemble de l'épreuve se déroule sur le plateau (cuisines ABCD)

1. Vérification tenue et matériel
2. Le travail du Garde-Manger
 - a. Habillage caille (lever les cuisses et préparation sur coffre)
 - b. Truite : habillage classique puis filetage
3. Le travail du légumier
 - a. Une échalote hachée
 - b. Un artichaut tourné
 - c. Une asperge blanche et une verte
4. Le travail du Chaud
 - a. Cuisson fond artichaut dans un blanc
 - b. Réalisation beurre blanc (avec l'échalote hachée précédemment)
 - c. Cuisson caille et truite au choix mais en respectant les techniques liées à chaque type de cuisson
 - d. Cuisson des asperges
 - e. Réalisation d'un jus minute avec les abattis
5. Dressage

L'élève associe les différents éléments selon ses goûts en respectant les règles de base du dressage
6. La plonge
 - a. Le rangement - nettoyage
 - b. Le tri
 - c. La plonge

Les marchandises sont à disposition des élèves en début d'épreuve sur un chariot en cuisine.

Les élèves n'ont pas accès aux pièces annexes de la cuisine.

La plonge se fait dans les cuisines.

Présence de deux ou trois professeurs plus un jury extérieur (P. Godefroid – M. Vande Velde)

Compétences	Indicateurs (A - NA)	Critère globalisant (A - NA)	Remarques
1 Réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour			
vocabulaire professionnel			
choix des marchandises			
maîtrise des règles de sécurité			
maîtrise des règles d'hygiène de base			
2 Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour			
asperges (nettoyage)			
échalote hachée			
pdt tournées			
habillage caille			
artichaut tourné			
préparation du blanc			
habillage truite			
filetage truite			
valorisation des parrures et abattis			
techniques de liaison, réduction			
3 Qualité du produit fini			
cuisson caille sur coffre			
cuisson cuisses			
cuisson filets truite			
beurre blanc			
cuisson artichaut			
cuisson asperges			
cuisson pdt			
jus "minute"			
choix du matériel			
choix des techniques de cuisson			
assaisonnement			
température de service			
respect des règles de dressage sur assiette			
4 REO			
entreposage des produits non utilisés			
tri et évacuation des déchets			
respect du plan de nettoyage			
aspect final de la cuisine après la REO			

Décision finale		
-----------------	--	--

Nom de l'évaluateur Nom(s) du (des) jury(s)
--

REMARQUE: la réussite de l'épreuve implique la réussite de tous les critères globalisants

Epreuves CQ 4 juin 2020 –pôle salle

Pour répondre aux normes sanitaires de ce mois de juin, l'élève présentera différents ateliers pour évaluer ses compétences repris dans la grille d'évaluation

L'ensemble de l'épreuve se déroule sur le plateau (Grand Restaurant)

- 1. Vérification tenue et matériel**
- 2. Connaissance œnologique : suivant une carte de vins, l'élève apportera des commentaires sur le questionnement du client (professeur et jury)**
- 3. La réalisation d'une préparation de dessert en salle, après un tirage au sort l'élève réalisera le bon d'économat et la préparation de crêpes flambées ou d'un sabayon devant le client.**
- 4. La présentation, la reconnaissance, le service (fictif) et les explications au client d'un plateau de fromages (AOP Français) et savoyard.**
- 5. La prise de commande (selon une carte composée des plats parcourus tout au long de leur formation, le conseil au client et la rédaction d'un bon de commande.**
- 6. Le débarras d'une table de client de 6 couverts, et cela en éventail.**
- 7. L'entretien du matériel en vue d'un dressage de table.**
- 8. Le nappage, le dressage d'une table de 6 couverts + la table de service, avec un timing et un menu défini.**
- 9. La découpe en salle, l'élève sera amené à expliquer une découpe d'une pièce tirée au sort selon une liste reçue (tableau, autres), et de réaliser la découpe d'une tranche de jambon ou saumon fumé. (devant le client).**
- 10. Bar : l'élève réalisera la préparation d'un cocktail (suivant liste) , et le service à un client. Il apportera aussi information et service d'un digestif.**
- 11. L'élève réalisera la présentation, le débouchage et le service d'une bouteille de vin. Sur un tirage au sort il servira un blanc frais et un vin en carafe ou un vin rouge en panier et un vin en carafe.**
- 12. L'élève réalisera à la demande , la préparation en salle devant le client d'un café flambé (irish)**

Répartition des groupes 6èmes du 15 au 19 juin lors des évaluations (CQ)

Lundi 15 juin 2020 : 6tqa en évaluation :

La matinée de 8h35 à 12h05 :

6tqa 1 (Barbaix, buachet, Chaineux, Colas, Cornet, Crasset, DEfosset, Gerard) en cuisine

6tqa 2 (Martin, Masset, Reynaerts, Rouard, Schiffers, Sedlak, Sedran, Simon, Sterck) en salle

L'après-midi de 13h00 à 16h30 :

6tqa 1 (Barbaix, buachet, Chaineux, Colas, Cornet, Crasset, DEfosset, Gerard) en salle

6tqa 2 (Martin, Masset, Reynaerts, Rouard, Schiffers, Sedlak, Sedran, Simon, Sterck) en cuisine

Mardi 16 juin 2020 : 6tqb en évaluation :

La matinée de 8h35 à 12h05 :

6tqb 1 (Bonmariage, Courtois, Di Sante, Dispas, Gauthier, Gilson, Hutsemekers, Jasselette, Vrolijk) en cuisine

6tqb 2 (gilles, Lefèvre, Mélon, Pelaez diaz, Ravyst, Strale, Urbain, Van Lippevelde, Vitti,) en salle

L'après-midi de 13h00 à 16h30 :

6tqb 1 (Bonmariage, Courtois, Di Sante, Dispas, Gauthier, Gilson, Hutsemekers, Jasselette, Vrolijk) en Salle

6tqb 2 (gilles, Lefèvre, Mélon, Pelaez diaz, Ravyst, Strale, Urbain, Van Lippevelde, Vitti,) en Cuisine

Jeudi 18 juin 2020 : 6P en évaluation :

La matinée de 8h35 à 12h05 : en cuisine

L'après-midi de 13h00 à 16h30 : en salle

Vendredi 19 juin 2020 : 6tqb en évaluation :

La matinée de 8h35 à 12h05 :

Groupe 1 : Corongiu, Lesire, Berck, Bouche, Clarinval, Delforge, Depiereux, Escobedo, Evard, Georges, Georlette, Gilot, Grandmont en cuisine

Groupe 2 : Hanquet, labbé, Massimo, Mathieu, Mignolet, Pochet, Reinert, Stroobant, Tremblez, Valente, Willockx en salle

L'après-midi de 13h00 à 16h30 :

Groupe 1 : Corongiu, Lesire, Berck, Bouche, Clarinval, Delforge, Depiereux, Escobedo, Evard, Georges, Georlette, Gilot, Grandmont en salle

Groupe 2 : Hanquet, labbé, Massimo, Mathieu, Mignolet, Pochet, Reinert, Stroobant, Tremblez, Valente, Willockx en cuisine