

## **Descriptif technique**

### **15-F CUISINE (EPREUVE INDIVIDUELLE)**

#### **Synthèse de l'épreuve :**

Le candidat doit cuisiner et présenter de plats complexes utilisant diverses techniques et équipements professionnels. Le candidat doit démontrer ses compétences de cuisinier dans la réalisation de deux plats chauds ainsi que sa créativité dans leur présentation.

#### **Déroulement de l'épreuve :**

Temps alloué : 3 heures.

L'épreuve consiste à cuisiner des plats à partir d'un ensemble de produits donnés (identique pour chaque candidat), en utilisant sa propre recette avec l'équipement fourni. Le candidat peut apporter des équipements supplémentaires nécessaires pour l'épreuve. La présentation du plat est réalisée par chaque candidat selon son approche créative.

#### **Compétences demandées et exigences :**

Le candidat doit savoir comment :

- ✓ aménager son poste de travail ;
- ✓ suivre une recette ;
- ✓ suivre des normes élevées d'hygiène et sanitaire alimentaire ;
- ✓ utiliser les produits à bon escient ;
- ✓ montrer une approche créative ;
- ✓ respecter correctement le délai imparti pour la réalisation de l'épreuve.

#### **Critères de notation :**

- ✓ Conformité aux exigences sanitaires.
- ✓ Qualité du travail avec des équipements et des appareils de cuisine.
- ✓ Respect des recettes et des instructions (utilisation des ingrédients obligatoires).
- ✓ Indicateurs organoleptiques (vue, odeur, goût...)
- ✓ Évaluation générale des réalisations avec appréciation esthétique.
- ✓ Présentation des plats.

## **Technical description**

### **F-15 COOKING (INDIVIDUAL WORK)**

#### **Summary:**

Cooking and presentation of complex dishes using various techniques and professional equipment. Contestants should demonstrate the chef skills in the cooking of two hot dishes and creativity in their presentation.

#### **Procedure:**

Allocated time: 3 hours.

The main task assignment is to cook dishes from given products set (same for each contestant), using contestants' own recipe with the provided equipment. Contestants can bring additional equipment necessary for the work. The food presentation is performed according to the creative approach of each contestant.

#### **Requirements:**

Contestants have to know how to

- ✓ arrange their workplace.
- ✓ follow the recipe.
- ✓ follow high standards of hygiene and food sanitation.
- ✓ use the products wisely.
- ✓ show creative approach.
- ✓ time correctly the task performance.

#### **Scoring criteria:**

- ✓ Compliance with sanitary requirements.
- ✓ Work with equipment and appliances.
- ✓ Compliance with the recipes and instructions (use of mandatory ingredients).
- ✓ Organoleptic indicators.
- ✓ General assessment of the work, aesthetic appreciation.
- ✓ The presentation of the finished dishes.