

Conseils pour l'analyse du plat du commis

3) L'analyse (1min30'')

À partir des constatations (anomalies) relevées lors de la dégustation, il convient de déterminer les origines de ces non conformités

- Fonçage non maîtrisé, mauvais dressage
- Température non conforme : manque de temps pour refroidir (dessert) ou remise en température trop tardive, température du bain-marie mal maîtrisée
- Cuisson : trop cuit, chaleur trop importante (carbonisation) ou insuffisante : mauvaise maîtrise de la température du four
- Assaisonnement non conforme
- Texture : cassant (pâte trop travaillée)
- Arôme de thym trop intense (bouquet garni mal réalisé)

4) Les corrections (1min)

- ▶ À partir de l'analyse précédente et de l'identification des dysfonctionnements il faut :
 1. Proposer des solutions cohérentes
 - remettre en cuisson,
 - rectifier l'assaisonnement,
 - retirer de la vente : le produit n'est pas commercialisable ou non consommable
 2. En tirer les conclusions qui s'imposent :
 - Ce qu'il aurait fallu faire pour que le produit soit conforme,
 - Proposer ou non à la vente avec une ou plusieurs suggestions de dressage, de finition, de dérivés

Conseils pour l'analyse du plat du commis

Information capitale

- ▶ L'ensemble de cet oral s'effectue avec le commis,
- ▶ Vous êtes son chef de service et vous devez le conseiller dans son travail
- ▶ Vous pouvez éventuellement le faire participer à l'analyse mais c'est vous qui conduisez l'épreuve,
- ▶ À la fin il faut lui rappeler les non-conformités et lui indiquer comment il faut y remédier.
- ▶ Il faut gérer le temps : 5 minutes maximum.

