

# HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration

Session 2013

Option B : Art culinaire, art de la table et du service

Document à destination des membres du jury

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)

Date : <b>23 MAI 2013 APRÈS-MIDI</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>CRUMBLE DE MOULES ET PÉTONCLES AUX ÉPINARDS ET CURRY</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 4</b>		<b>EXIGENCES</b>				
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION</b>  <b>PLANIFICATION</b>	- Clarté du document	0	1	2	3
		- Progression logique	0	1	2	3
		- Utilisation du vocabulaire professionnel	0	1	2	3
		- Utilisation rationnelle de la matière d'œuvre	0	1	2	3
		- Pertinence de l'appellation	0	1	2	3
		- Conception/Rédaction du plat de créativité	0	1	2	3
		Coefficient 0,5	<b>TOTAL A</b>			
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3
		- Technique imposée n° 1	0	1	2	3
		<b>FILETER LES ROUGETS</b>				
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3
		<b>RÉALISER UNE SAUCE À BASE DE MARINIÈRE</b>				
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3
		<b>CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE FENOUIL</b>				
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3
		- Choix du matériel	0	1	2	3
	<b>CONDUITE des COMMIS</b>	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3
	<b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>	- Organisation Temps / Espace	0	1	2	3
		- Envoi (ponctualité)	0	1	2	3
		- Utilisation rationnelle des moyens (Froid, énergie)	0	1	2	3
- Hygiène et sécurité		0	1	2	3	
Coefficient 1	<b>TOTAL B</b>					
Coefficient 1,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B</b>					
Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3		3. Maîtrise satisfaisante	2. Maîtrise acceptable	Les exigences s'évaluent en points entiers		
Noms des membres de la commission d'interrogation :		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé	Émargement		

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)						
Date : <b>23 MAI 2013 APRÈS-MIDI</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>CRUMBLE DE MOULES ET PÉTONCLES AUX ÉPINARDS ET CURRY</b>				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
<b>Sujet n° 4</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>	
<b>P H A S E 3</b>	<b>ÉVALUATION</b>  Durée conseillée (5 minutes)	- Présentation	0	1	2	3
		- Dégustation	0	1	2	3
		- Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel)	0	1	2	3
		- Pertinence de l'analyse	0	1	2	3
		- Qualité de la communication	0	1	2	3
		- Dispositions prises par le candidat	0	1	2	3
		Coefficient 0,5	<b>TOTAL A</b>			
<b>P H A S E 4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>	- Impression générale (Plat / Assiette) (Respect des règles du dressage imposé ou originalité)	0	1	2	3
		- Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....)	0	1	2	3
		- Qualité des finitions (Netteté des bordures,....)	0	1	2	3
		- Températures des mets	0	1	2	3
	<b>DÉGUSTATION</b>	- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
		- Assaisonnements...	0	1	2	3
		Coefficient 0,5	<b>TOTAL B</b>			
Coefficient 1	<b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)</b>					
<b>PHASE n° 4 :</b> 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable		<b>N O T E</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 4,5 - = <b>TOTAL des POINTS</b> _____ /20				
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Émargement :				

Toute note inférieure à 10/20 (conserver les deux premières décimales) devra être justifiée ci-dessous par les membres de la commission d'interrogation :