

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration

Session 2014

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 : Mardi 20 mai 2014 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : FEUILLETÉ D'ŒUF MOLLET, VELOUTÉ À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 1		EXIGENCES			OBSERVATIONS		
P H A S E 1	CONCEPTION PLANIFICATION	- 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	TOTAL A				
P H A S E 2	RÉALISATION	- Techniques	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 1 APPLIQUER DEUX CUISSONS À LA CAILLE	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 MARQUER UN JUS BRUN AUX ÉPICES	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLE DE BRICK	0	1	2	3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
	CONDUITE des COMMIS	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3	
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3	
	MÉTHODE de TRAVAIL	- 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	TOTAL B						
Coefficient 1,5	TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B						
Critères d'évaluation pour les phases 1,2,3		3. Maîtrise satisfaisante	2. Maîtrise acceptable	Les exigences s'évaluent en points entiers			
		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé				
Noms des membres de la commission d'interrogation :				Émargement			

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)							
Date : Mardi 20 mai 2014 - matin		LE PLAT IMPOSÉ : FEUILLETÉ D'ŒUF MOLLET, VELOUTÉ À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 1		EXIGENCES			OBSERVATIONS		
P H A S E 3	ÉVALUATION 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	TOTAL A				
P H A S E 4	PRÉSENTATION	- 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	
	DÉGUSTATION	- Températures des mets	0	1	2	3	
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3	
		- Assaisonnements...	0	1	2	3	
Coefficient 0,5	TOTAL B						
Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)						
PHASE n° 4 :		N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 E _____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS _____ /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 :							