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 : **Mercredi 21 mai 2014 - matin**	**LE PLAT IMPOSÉ : QUICHE AUVERGNATE**
CANDIDAT n° :	LE PLAT de CONCEPTION :
Sujet n° 3	

		EXIGENCES		OBSERVATIONS
PHASE 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		
PHASE 2	**RÉALISATION**	- Techniques	0 1 2 3	
		- Technique imposée n° 1	0 1 2 3	
		FILETER LES POISSONS PLATS A DEUX FILETS		
		- Technique imposée n° 2	0 1 2 3	
		RÉALISER UN BEURRE ÉMULSIONNÉ		
		- Technique imposée n° 3	0 1 2 3	
		SAUTER DES LÉGUMES FAÇON WOK		
		- 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 1. Maîtrise insuffisante	2. Maîtrise acceptable 0. Non maîtrisé
Les exigences s'évaluent en points entiers		

Noms des membres de la commission d'interrogation :	Émargement

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 : **Mercredi 21 mai 2014 - matin**	**LE PLAT IMPOSÉ : QUICHE AUVERGNATE**
CANDIDAT n° :	LE PLAT de CONCEPTION :

Sujet n° 3		EXIGENCES					OBSERVATIONS
PHASE 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					
PHASE 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 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable	**NOTE** REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 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 :