

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008 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 : Vendredi 23 Mai 2008 Après-midi CANDIDAT n° :		LE PLAT IMPOSÉ : BAVAROIS DE TOMATE, TARTARE DE SARDINES LE PLAT de CONCEPTION :							
Sujet n° 10		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 RÉALISER UNE SAUCE PAR DÉGLAÇAGE	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 2 CONFECTIONNER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLE DE BRICK	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 3 METTRE EN ŒUVRE LE CÉLERI-RAVE	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 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						

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2008 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 : Vendredi 23 Mai 2008 Après-midi				LE PLAT IMPOSÉ : BAVAROIS DE TOMATE, TARTARE DE SARDINES							
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :							
Sujet n° 10		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					
		- Températures des mets	0	1	2	3					
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3					
	DÉGUSTATION	- Assaisonnements...	0	1	2	3					
		Coefficient 0,5	TOTAL B								
		Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .								
		PHASE n° 4 :			N O T E						
		3. Qualité gastronomique			REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1						
2. Commercialisable			REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2								
1. Consommable mais non commercialisable			_____ / 4,5								
0. Non commercialisable			- =								
			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 :											