

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 Matin			LE PLAT IMPOSÉ : CRÈME D'ASPERGES AU SAUMON FUMÉ							
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :							
Sujet n° 9		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 FILETER LES ROUGETS	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 2 VALORISER LES MOULES	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER 2 GARNITURES À BASE DE POIREAU	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					
	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 Matin		LE PLAT IMPOSÉ : CRÈME D'ASPERGES AU SAUMON FUMÉ				
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 9		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
	DÉGUSTATION	- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3
		- Assaisonnements...	0	1	2	3
		TOTAL B				
		Coefficient 0,5	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .			
	Coefficient 1					
	PHASE n° 4 : 3. Qualité gastronomique 2. Commercialisable 1. Consommable mais non commercialisable 0. Non commercialisable		N O T E REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 _____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS /20			
Noms des membres de la commission d'interrogation :		Emargement :				

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