

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2011 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 : Lundi 16 mai 2011 /Matin			LE PLAT IMPOSÉ : TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL BEURRE BLANC AU CUMIN							
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 FARCIR LES FILETS D'AGNEAU	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 2 CONFECTIONNER UN JUS COURT	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UN GRATIN DE LÉGUMES	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 3. Maîtrise satisfaisante 2. Maîtrise acceptable Les exigences s'évaluent pour les phases 1,2,3 1. Maîtrise insuffisante 0. Non maîtrisé en points entiers										
Noms des membres de la commission d'interrogation :					Émargement					

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)									
Date : Lundi 16 mai 2011 / Matin				LE PLAT IMPOSÉ : TARTES AUX POIREAUX ET AU CANTAL BEURRE BLANC AU CUMIN					
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 : 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 :									

