

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 : Vendredi 20 mai 2011 / Après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : CHOUX À LA CRÈME GLAÇAGE CARAMEL								
CANDIDAT n° :		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 POCHER À COURT MOUILLEMENT	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 2 CONFECTIONNER UNE SAUCE VIN BLANC	0	1	2	3				
		- Technique imposée n° 3 CONFECTIONNER UNE GARNITURE FRITE	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					

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 : Vendredi 20 mai 2011 / Après-midi				LE PLAT IMPOSÉ : CHOUX À LA CRÈME GLAÇAGE CARAMEL							
CANDIDAT n° : Sujet n° 10				LE PLAT de CONCEPTION :							
		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 (Respect des règles du dressage imposé ou originalité) - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....) - Qualité des finitions (Netteté des bordures,....)	- Impression générale (Plat / Assiette)	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...	- 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 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 :											

