

**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 : <b>Lundi 16 mai 2011 / Après-midi</b>			<b>LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO</b>						
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :						
<b>Sujet n° 2</b>			<b>EXIGENCES</b>				<b>OBSERVATIONS</b>		
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION</b>  <b>PLANIFICATION</b>	- 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	<b>TOTAL A</b>						
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 1 <b>POÊLER UNE PIÈCE DE VIANDE</b>	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 2 <b>TOURNER DES ARTICHAUX</b>	0	1	2	3			
		- Technique imposée n° 3 <b>FARCIR UN LÉGUME</b>	0	1	2	3			
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3			
		- Choix du matériel	0	1	2	3			
	<b>CONDUITE des COMMIS</b>	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3			
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3			
	<b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>	- 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	<b>TOTAL B</b>								
Coefficient 1,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 A + B</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 : <b>Lundi 16 mai 2011 /</b> <b>Après-midi</b>					LE PLAT IMPOSÉ : <b>SOUPE DE POULET AU LAIT DE COCO</b>							
CANDIDAT n° :					LE PLAT de CONCEPTION :							
Sujet n° 2			EXIGENCES						OBSERVATIONS			
<b>P H A S E 3</b>	<b>ÉVALUATION</b>	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								
<b>P H A S E 4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>	- Impression générale (Plat / Assiette) (Respect des règles du dressage imposé ou originalité) - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....) - Qualité des finitions (Netteté des bordures,....)	0	1	2	3						
			0	1	2	3						
			0	1	2	3						
			0	1	2	3						
			0	1	2	3						
	<b>DÉGUSTATION</b>	- Températures des mets  - Appoints des cuissons, (texture en bouche...)  - Assaisonnements...	0	1	2	3						
			0	1	2	3						
			0	1	2	3						
			0	1	2	3						
			0	1	2	3						
Coefficient 0,5	TOTAL B											
Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .											
PHASE n° 4 :			<div><div><div>3. Qualité gastronomique</div><div>2. Commercialisable</div><div>1. Consommable mais non commercialisable</div><div>0. Non commercialisable</div></div><div><div>N</div><div>O</div><div>T</div><div>E</div></div><div>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1</div><div>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2</div><div><div>_____ / 4,5</div><div>- =</div></div><div>TOTAL des POINTS</div><div>/20</div></div>									
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 :												