

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 : Mardi 17 mai 2011 / Matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTES AUX FRUITS					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet 3		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	0	1	2	3	
		APPLIQUER DEUX CUISSONS SUR LE CANARD					
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3	
		SAUCE AIGRE DOUCE					
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3	
		RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE FEUILLETAGE					
		- 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 :		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé	Émargement			

Document à destination des membres du jury

Date : Mardi 17 mai 2011 / Matin		LE PLAT IMPOSÉ : TARTES AUX FRUITS									
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :									
Sujet 3		EXIGENCES								OBSERVATIONS	
P H A S E 3	ÉVALUATION Durée conseillée (5 minutes)	- Présentation - Dégustation - Qualité des commentaires (Utilisation du vocabulaire professionnel) - Pertinence de l'analyse - Qualité de la communication - Dispositions prises par le candidat	0	1	2	3					
			0	1	2	3					
			0	1	2	3					
			0	1	2	3					
			0	1	2	3					
			0	1	2	3					
			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,....)	0	1	2	3						
		0	1	2	3						
		0	1	2	3						
		0	1	2	3						
		0	1	2	3						
	DÉGUSTATION - 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 : 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						
Noms des membres de la commission d'interrogation :					Êmargement :						
/20											

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