

**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>Mercredi 18 mai 2011 /</b><br><b>Matin</b> |   | LE PLAT IMPOSÉ : <b>TOURTES AU SAUMON ET ÉPINARDS</b>           |   |                                 |   |   |  |   |   |  |
| CANDIDAT n° :  |   | LE PLAT de CONCEPTION :   |   |                                 |   |   |  |   |   |  |
| <b>Sujet n° 5</b>                                    |   | <b>EXIGENCES</b>  |   | <b>OBSERVATIONS</b>             |   |   |  |   |   |  |
| <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>1</b>               | <b>CONCEPTION</b><br><br><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   |   | TOTAL A                         |   |   |  |   |   |  |
| <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>2</b>               | <b>RÉALISATION</b>                            | - Techniques  | 0   | 1                               | 2   | 3 |  |   |   |  |
|  |   | - Technique imposée n° 1<br><b>FARCIR LES FILETS DE LIMANDE</b> | 0   | 1                               | 2   | 3 |  |   |   |  |
|  |   | - Technique imposée n° 2<br><b>RÉALISER UNE SAUCE CRUSTACÉS</b> | 0   | 1                               | 2   | 3 |  |   |   |  |
|  |   | - Technique imposée n° 3<br><b>RÉALISER UNE CROÛTE MODERNE</b>  | 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 |  |
|  | <b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>                     | - Organisation<br>Temps / Espace                                | 0   | 1                               | 2   | 3 |  |   |   |  |
|  |   | - Envoi (ponctualité)   | 0   | 1                               | 2   | 3 |  |   |   |  |
|  |   | - Utilisation rationnelle des moyens<br>(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<br>1. Maîtrise insuffisante |                                 | 2. Maîtrise acceptable<br>0. Non maîtrisé |   | Les exigences s'évaluent en points entiers |   |   |  |
| Noms des membres de la commission d'interrogation :  |   |   |   | Émargement                      |   |   |  |   |   |  |

## Document à destination des membres du jury

|   |  |  |                                  |   |   |   |   |   |   |                     |  |
|---|--|--|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---------------------|--|
| Date : <b>Mercredi 18 mai 2011 /<br/>Matin</b>  |  | LE PLAT IMPOSÉ : <b>TOURTES AU SAUMON ET ÉPINARDS</b>                    |                                  |   |   |   |   |   |   |                     |  |
| CANDIDAT n° :   |  | LE PLAT de CONCEPTION :  |                                  |   |   |   |   |   |   |                     |  |
| <b>Sujet n°5</b>  |  | <b>EXIGENCES</b>   |                                  |   |   |   |   |   |   | <b>OBSERVATIONS</b> |  |
| <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>3</b>  | <b>ÉVALUATION</b><br><br>Durée conseillée<br><br>(5 minutes) | - Présentation   | 0                                | 1   | 2 | 3 |   |   |   |                     |  |
|   |  | - Dégustation  | 0                                | 1   | 2 | 3 |   |   |   |                     |  |
|   |  | - Qualité des commentaires<br>(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 |   |   |   |                     |  |
|   |  | <b>Coefficient 0,5</b>   |                                  | <b>TOTAL A .</b>  |   |   |   |   |   |                     |  |
|   |  | <b>P<br/>H<br/>A<br/>S<br/>E<br/>4</b>                                   | <b>PRÉSENTATION</b>              | - Impression générale (Plat / Assiette)<br>(Respect des règles du dressage imposé ou originalité)                           | 0 | 1 |   | 2 | 3 |                     |  |
| - Dispositions, Harmonie<br>(Brillance, volumes, couleurs, formes....)  | 0  |  |                                  | 1   | 2 | 3 |   |   |   |                     |  |
| - Qualité des finitions<br>(Netteté des bordures,....)  | 0  |  |                                  | 1   | 2 | 3 |   |   |   |                     |  |
|   |  |  |                                  |   |   |   |   |   |   |                     |  |
| <b>DÉGUSTATION</b>  | - Températures des mets                                      |  |                                  | 0   | 1 | 2 | 3 |   |   |                     |  |
|   | - Appoints des cuissons, (texture en bouche...)              |  |                                  | 0   | 1 | 2 | 3 |   |   |                     |  |
|   | - Assaisonnements...   |  | 0                                | 1   | 2 | 3 |   |   |   |                     |  |
|   |  |  |                                  |   |   |   |   |   |   |                     |  |
|   | <b>Coefficient 0,5</b>                                       |  | <b>TOTAL B</b>                   |   |   |   |   |   |   |                     |  |
|   | <b>Coefficient 1</b>   |  | <b>TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B) .</b> |   |   |   |   |   |   |                     |  |
| <b>PHASE n° 4 :</b><br>3. Qualité gastronomique<br>2. Commercialisable<br>1. Consommable mais non commercialisable<br>0. Non commercialisable |  |  |                                  | <b>N O T E</b><br>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1<br><br>REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2<br><br>_____ / 4,5<br>- =<br><b>TOTAL des POINTS</b> |   |   |   |   |   |                     |  |
| 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 :