

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 / Matin		LE PLAT IMPOSÉ : FILET DE JULIENNE POCHÉ AU CURRY					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 9		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 RABLES DE LAPIN	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 LIER UNE SAUCE AVEC UNE PULPE DE LÉGUME	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 RÉALISER UN RISOTTO	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 / Matin		LE PLAT IMPOSÉ : FILET DE JULIENNE POCHÉ AU CURRY										
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :										
Sujet n° 9		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							
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3						
		- Assaisonnements...	0	1	2							
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 <div style="text-align: right;"> _____ / 4,5 - = TOTAL des POINTS </div>					
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 :												