

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration

Session 2013

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 : 22 MAI 2013 matin			LE PLAT IMPOSÉ : CHOUX À LA PISTACHE, CRÈME ANGLAISE MENTHOLÉE						
CANDIDAT n° :			LE PLAT de CONCEPTION :						
Sujet n° 1		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			
		RÔTIR UN FILET D'AGNEAU							
		- Technique imposée n° 2	0	1	2	3			
		RÉALISER UNE GARNITURE À BASE DE PÂTE À FRIRE							
		- Technique imposée n° 3	0	1	2	3			
		RÉALISER UNE SAUCE AIGRE-DOUCE							
		- 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				

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)										
Date : 22 MAI 2013 matin				LE PLAT IMPOSÉ : CHOUX À LA PISTACHE, CRÈME ANGLAISE MENTHOLÉE						
CANDIDAT n° :				LE PLAT de CONCEPTION :						
Sujet n° 1		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				
		- Températures des mets	0	1	2	3				
		- Appoints des cuissons, (texture en bouche...)	0	1	2	3				
	DÉGUSTATION	- Assaisonnements...	0	1	2	3				
		Coefficient 0,5	TOTAL B							
		Coefficient 1	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)							
		PHASE n° 4 :		N REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 O T REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 E _____ / 4,5 <div style="text-align: right;">- =</div>						
				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 :

