

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 : 24 MAI 2013 APRÈS-MIDI | | | LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE THAÏ AU POULET ET À L'ŒUF DE CAILLE | | | | | | |
| CANDIDAT n° : | | | LE PLAT de CONCEPTION : | | | | | | |
| Sujet n° 6 | | | 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 FILETER UN POISSON | 0 | 1 | 2 | 3 | | | |
| | | - Technique imposée n° 2 CONFECTIONNER UNE SAUCE ÉMULSIONNÉE | 0 | 1 | 2 | 3 | | | |
| | | - Technique imposée n° 3 CUIRE 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 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------------------------|---|--|--|--------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Date : 24 MAI 2013 APRÈS-MIDI | | | | | | LE PLAT IMPOSÉ : SOUPE THAÏ AU POULET ET À L'ŒUF DE CAILLE | | | | | | | | | | | | | |
| CANDIDAT n° : | | | | | | LE PLAT de CONCEPTION : | | | | | | | | | | | | | |
| Sujet n° 6 | | 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 | | | | | | | | | | | | | |
| | DÉGUSTATION | - Appoints des cuissons, (texture en bouche...) | 0 | 1 | 2 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| | | - Assaisonnements... | 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 _____ /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 :