

HRE4BRP

BTS Hôtellerie - Restauration Session 2014 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 : Mercredi 21 mai 2014 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AU CHOCOLAT ET CARMEL AU BEURRE SALÉ, CRÈME ANGLAISE VANILLE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 4		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 LES POISSONS RONDS	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 RÉALISER UN BEURRE ÉMULSIONNÉ AROMATISÉ	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 GARNITURE À BASE D'ASPERGE	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			
Noms des membres de la commission d'interrogation :		1. Maîtrise insuffisante	0. Non maîtrisé	Émargement			

GRILLE D'ÉVALUATION de l'épreuve pratique de GÉNIE CULINAIRE (Études et réalisations techniques)							
Date : Mercredi 21 mai 2014 – après-midi		LE PLAT IMPOSÉ : TARTE AU CHOCOLAT ET CARMEL AU BEURRE SALÉ, CRÈME ANGLAISE VANILLE					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
Sujet n° 4		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	
		TOTAL B					
		Coefficient 0,5	TOTAL GÉNÉRAL 2 (A + B)				
		Coefficient 1					
		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 :							