

# 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 : <b>Jeudi 22 mai 2014 – après-midi</b>		LE PLAT IMPOSÉ : <b>TARTELETTES AUX NOISETTES ET MYRTILLES</b>					
CANDIDAT n° :		LE PLAT de CONCEPTION :					
<b>Sujet n° 6</b>		<b>EXIGENCES</b>			<b>OBSERVATIONS</b>		
<b>P H A S E 1</b>	<b>CONCEPTION</b>  <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	<b>TOTAL A</b>				
<b>P H A S E 2</b>	<b>RÉALISATION</b>	- Techniques	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 1 <b>POÊLER LES CUISSES DE PINTADE</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 2 <b>CONFECTIONNER UNE SAUCE À BASE DE GASTRIQUE</b>	0	1	2	3	
		- Technique imposée n° 3 <b>TOURNER LES ARTICHAUTS</b>	0	1	2	3	
		- Utilisation et valorisations optimales des produits imposés	0	1	2	3	
		- Choix du matériel	0	1	2	3	
	<b>CONDUITE des COMMIS</b>	- Explications / Démonstrations	0	1	2	3	
		- Suivi de l'activité du commis	0	1	2	3	
	<b>MÉTHODE de TRAVAIL</b>	- 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	<b>TOTAL B</b>						
Coefficient 1,5	<b>TOTAL GÉNÉRAL 1 (A + B)</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			

## 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 : <b>Jeudi 22 mai 2014 – après-midi</b>					LE PLAT IMPOSÉ : <b>TARTELETTES AUX NOISETTES ET MYRTILLES</b>				
CANDIDAT n° :					LE PLAT de CONCEPTION :				
Sujet n° 6		EXIGENCES				OBSERVATIONS			
<b>P H A S E 3</b>	<b>ÉVALUATION</b>  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						
<b>P H A S E 4</b>	<b>PRÉSENTATION</b>  (Respect des règles du dressage imposé ou originalité)  - Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....)  - Qualité des finitions (Netteté des bordures,....)	- Impression générale (Plat / Assiette)	0	1	2	3			
		- Dispositions, Harmonie (Brillance, volumes, couleurs, formes....)	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			
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				<b>N O T E</b> REPORT TOTAL GÉNÉRAL 1 REPORT TOTAL GÉNÉRAL 2 <div>_____ / 4,5</div> <div>- =</div> <div>TOTAL des POINTS _____ /20</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 :									