

SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE  
Organisatrice du concours national  
« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 PARIS  
Tél. : 01 43 42 33 02  
Fax : 01 43 42 20 41



SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

Reconnue d'Utilité publique par Décret du 3 Mars 1952  
Mail : [paris@meilleursouvriersdefrance.info](mailto:paris@meilleursouvriersdefrance.info)

27<sup>ème</sup> Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2012

**Promotion Monsieur Bernard DEFINS**

Métiers de la restauration et de l'hôtellerie  
« Arts de la Table et du Service »

Code d'inscription à la spécialité

**334-09**

SUJET DU CONCOURS :

DEPARTEMENTAL

REGIONAL

NATIONAL



Responsable Métier	Auteur du sujet
<p>Eric APPENZELLER Meilleur Ouvrier de France Maître du Service et des Arts de la Table 01 64 65 61 82 06 75 79 06 98 <a href="mailto:eappenzeller.ace@wanadoo.fr">eappenzeller.ace@wanadoo.fr</a></p>	<p>Jean-Claude Pernette Meilleur Ouvrier de France Maître du Service et des Arts de la Table 03.80.96.63.72 06.71.88.79.75 <a href="mailto:pernette21@orange.fr">pernette21@orange.fr</a></p>

**CONSIGNES DE SECURITÉ PORTÉES À LA CONNAISSANCE DES CANDIDATS  
AVANT L'ÉPREUVE :**

Document de référence, NORME : le sujet

AUTRE DOCUMENT :

Aucun document (prises de notes, livres...) ne sera toléré durant les épreuves.

LE CANDIDAT S'ENGAGE À RESPECTER EN OUTRE LES CONSIGNES DE  
SÉCURITÉ ET D'HYGIÈNE AINSI QUE LE RÈGLEMENT DU CONCOURS.

**J'AI PRIS CONNAISSANCE, COMPRIS, ET M'ENGAGE À RESPECTER LES  
CONSIGNES.**

Date :

**Le candidat \*:** M., Mlle..... Signature, .....

**N° d'inscription :** .....

**OBSERVATIONS ÉVENTUELLES DU CANDIDAT, DU JURY \*:**





# CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS

Hôtellerie « Arts de la table et  
du service »



SOCIÉTÉ NATIONALE  
DES MEILLEURS OUVRIERS  
DE FRANCE

## SUJET : SÉLECTION DÉPARTEMENTALE ET RÉGIONALE 2012

Vous devez :

Réaliser les travaux d'office.

Réaliser une décoration florale

Créer vos supports de vente (carte des mets, carte des vins et carte de bar)

Participer à l'épreuve d'argumentation commerciale.

Participer à l'épreuve de connaissance des produits.

Contrôler la mise en place à la carte d'une table de quatre couverts, de la console et de la table chaude.

*(La mise en place de la table, de la console et de la table chaude est assurée par des élèves de coordination).*

Assurer le service d'une table de quatre clients.

Prendre congé des clients.

Réaliser les opérations de fin de service.

## MENU ET CONSIGNES

<b>Assiette fraîcheur</b>	⇒	À l'assiette
<b>Poulet rôti Printanière de légumes</b>	⇒	Découpage et service au guéridon Garniture et jus servis à l'anglaise
<b>Plateau de fromages</b>	⇒	Service du fromage au guéridon (disposition dans l'assiette et grammage)
<b>Ananas flambé Sur glace vanille</b>	⇒	Flambage au guéridon Choix libre pour le dressage (1 boule de glace vanille)
<b>Sélection de cafés, thés, infusions</b>	⇒	Service des petits fours à la française

**A noter :** vous devez apporter votre matériel, mallette à couteaux, limonadier, carnet de bons, lитеau, tablier d'office. Votre tenue professionnelle ne doit pas laisser apparaître de signe distinctif.

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS**  
**Hôtellerie « Arts de la table et du service »**



**Déroulement de l'épreuve**

8 h <b>ou</b> 15 h	Accueil des candidats. Vestiaires Appel des candidats Émargement des candidats de la feuille de présence Tirage au sort du numéro d'anonymat Visite des locaux
8 h 20 <b>ou</b> 15 h 20	Lecture du sujet Consignes
À partir de 8 h 30 <b>ou</b> 15 h 30	Participation à tour de rôle aux différents ateliers :  <input checked="" type="checkbox"/> connaissance des produits : 15 mn <input checked="" type="checkbox"/> préparations d'office (X 2) : 15 mn + 20 mn <input checked="" type="checkbox"/> argumentation commerciale : 15 mn <input checked="" type="checkbox"/> contrôle d'une mise en place 10 mn <input checked="" type="checkbox"/> Service d'une table de 4 personnes
12 h <b>ou</b> 18 h 30	Repas des candidats et des membres du jury
15 h <b>ou</b> 22 h	<b>Délibération des jurys</b>

# Restaurant Le Carpe Diem

## Menu

« Retour du marché de cancale »  
à 45 €

La bisque d'étrille  
Ou l'entrée de l'ardoise



Le bar grillé à la fleur de sel de Guérande  
et tartare de salicorne  
ou le plat à l'ardoise



Far Breton  
Et granité au Pommeau de Bretagne

## Menu végétarien à 35 €

Tartelette d'aubergine et tomate séchée au  
Sainte Maure de Touraine



Tajine de courgettes, patates douces  
Et raisins secs



Salade de mesclun  
Assaisonnement à votre convenance



Gâteau aux carottes

## Aujourd'hui

### Entrée

Saint jacques justes poêlées  
Crème iodée

25 €

### Plat

La cotriade traditionnelle  
« Retour de pêche »

32 €

## Menu à 50 €

« Le chemin de Compostelle »

### 1<sup>ère</sup> étape, LE PUY

Capuccino de lentilles à la truite fumée



### 2<sup>ème</sup> étape, CONQUE

Cou de canard farci au foie gras



La pause fromagère  
des contrées traversées



### 4<sup>ème</sup> étape, MOISSAC

Poêlée de chasselas de Moissac sabayon à l'Armagnac  
et granité de Gaillac moelleux



### 5<sup>ème</sup> étape : OSTABAT

Le bonbon à la cerise d'Itxassou

Prix nets, taxes et service compris

# La carte du bar

## Les cocktails

	<b>7 cl</b>
Cocktail de notre barman « Le Carpe Diem »	12 €
Troïka	12 €
	<b>12 cl</b>
Bellini	12 €

## Les digestifs

	<b>4 cl</b>	<b>2 cl</b>
Fleur de bière	12 €	7 €
Armagnac XO	18 €	10 €
Cognac ***	12 €	7 €
Chartreuse V.E.P	18 €	10 €
Verveine du Velay verte	12 €	7 €

## Les eaux minérales et jus de fruits

	<b>½ bte</b>
Thonon	3.50 €
Chateldon	3.50 €
	<b>25 cl</b>
Orange, pomme	3 €

## Les apéritifs

	<b>3 cl</b>
Pontarlier	6 €
Anis gras	6 €
	<b>6 cl</b>
Pommeau de Normandie	8 €
Muscat du cap Corse	6 €
Salers	6 €
Martini rouge, blanc ou extra dry	5 €
Byrrh	5 €
	<b>4 cl</b>
Jameson Whiskey	12 €
Jack Daniel's	14 €
Vodka Wiborowa	12 €

## Les cafés et thés

Blue Mountain	6 €
Moka Sidamo	5 €
Kopi Luwak	8 €
Thé Darjeeling	5 €
Thé Lapsang souchong	5 €

# La carte des boissons



: Références disponibles au verre

## Nos vins blancs



Petit Chablis (J. Durup)



9 €

½ bouteille    bouteille

17 €    28 €

Saint Aubin (Roux)

36 €

Graves-Pessac-Léognan – Château la Louvière

62 €



Côte du Rhône (J.M Guérin)

9 €

26 €

Châteauneuf-du-Pape (Vieux Télégraphe)

75 €

Arbois Savagnin (Rolet)

32 €

Pouilly Fumé « Baron de L » (Baron de Ladoucette)

62 €

## Nos vins rouges



½ bouteille    bouteille

Irouléguy (E. Brana)

45 €

Pomerol – Vieux Château Certan

65 €



Côtes du Roussillon Villages (Cazes)

11 €

19 €

34 €



Bourgueil (Baron Briare)

9 €

17 €

28 €

Pinot noir d'Alsace « cuvée F » (P. Blanck)

26 €

Bandol (Ott)

35 €

## Nos vins effervescents



½ bouteille    bouteille



Champagne Moët et Chandon « Brut Impérial »

15 €

35 €

60 €



Blanquette de Limoux (Domaine de Peyret)

9 €

30 €

Crémant de Bourgogne (Bailly-Lapierre)

28 €

## Pour accompagner votre dessert (servi au verre – 10 cl.)



Rasteau (Cave coopérative)

8 €



Banyuls Grand cru (Cave de l'Abbé Rous)

12 €

## Autres boissons



Cidre fermier de Normandie

7 €

25 €



Hydromel – Clos des sentinelles

7 €

25 €

Nos prix s'entendent taxes comprises à 19,6%

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération**  
**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »**  
**SÉLECTION DÉPARTEMENTALE ET RÉGIONALE**

### Évaluation : Décoration florale

Sujet : Réaliser un centre de table pour une table de quatre personnes.

Vous avez à votre disposition un choix de fleurs de saison, ainsi que des accessoires divers (fil métal, écorce, tige de bambou, autre ...), mis à disposition par l'établissement d'accueil.

Grille de notations :

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Utilisation rationnelle des fleurs	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Symétrie au niveau de la taille et des couleurs	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Créativité	0 2 4 6	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Harmonie	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<b>Total / 15</b>	...../ 15	...../ 15	...../ 15	...../ 15	...../ 15
<b>(Total /5) = Note / 3</b>	...../ 3	...../ 3	...../ 3	...../ 3	...../ 3

**Notations :**

- 0 : Aucune maîtrise
- 1 ou 2 : Maîtrise insuffisante
- 2 ou 4 : Maîtrisé
- 3 ou 6 : Maîtrise supérieure

**Nom du Jury – Émargement :**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DEPARTEMENTALE ET REGIONALE**



**Évaluation : Préparation d'office (1)  
Dressage de quatre assiettes fraîcheur**

Vous avez à disposition les produits suivants : Melon ou céleri branche(\*) avocat, tomates-cerises, mesclun, radis, 3 grosses crevettes, œuf de caille dur, persil plat et ciboulettes, échalotes (\*suivant saison)

A noter : la mayonnaise est fournie par l'établissement et pour réaliser votre vinaigrette vous avez à disposition trois variétés de vinaigre et trois variétés d'huile.

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Organiser le poste de travail (matériel + denrées).	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Dresser sur 4 assiettes (présentation, originalité et harmonie)	0 3 6 9	0 3 6 9	0 3 6 9	0 3 6 9	0 3 6 9
• Réaliser l'ensemble avec rapidité et aisance en respectant les règles d'hygiène	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Assaisonnement	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Analyse sensorielle de votre assaisonnement	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<b>Total / 21</b>	...../ 21	...../ 21	...../ 21	...../ 21	...../ 21
<b>(Total /7) = Note / 3</b>	..... / 3	..... / 3	..... / 3	..... / 3	..... / 3

Vous avez à disposition un choix d'assiette et de matériels de formes différents

**Notations :**

- 0 : Aucune maîtrise
- 1 ( ou 3 ) : Maîtrise insuffisante
- 2 ( ou 6 ) : Maîtrisé
- 3 ( ou 9 ) : Maîtrise supérieure

**Nom du jury – Émargement :**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DEPARTEMENTALE ET REGIONALE**



**Évaluation : Préparation d'office (2)  
L'ananas piston pour 4 personnes**

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Organiser le poste de travail (matériel + denrées).	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Respecter les normes d'hygiène et de sécurité.	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Technique et dextérité	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Produit fini, présentation et propreté	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6
<b>Total / 15</b>	...../ 15	...../ 15	...../ 15	...../ 15	...../ 15
<b>(Total /5) = Note / 3</b>	..... / 3	..... / 3	..... / 3	..... / 3	..... / 3

**Notations :**

- 0 : Aucune maîtrise
- 1 ou 2 : Maîtrise insuffisante
- 2 ou 4 : Maîtrisé
- 3 ou 6 : Maîtrise supérieure

**Nom du jury – Émargement :**

|

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DEPARTEMENTALE ET REGIONALE**



**Évaluation : Accueil et argumentation commerciale  
en français et en anglais**

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
Avoir une attitude professionnelle et naturelle	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
Originalité et créativité de vos supports de vente.	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
Argumenter la carte. Suggérer. Guider les clients en tenant compte de leurs goûts et de leurs souhaits afin de leur donner entière satisfaction. Prévenir le client lorsque son choix est à déconseiller.	0 3 6 9	0 3 6 9	0 3 6 9	0 3 6 9	0 3 6 9
Conseiller les clients dans leur choix des boissons en prenant en compte les règles gastronomiques et commerciales.	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6
Utiliser une langue étrangère lors de quelques échanges avec le client.	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6
<b>Total / 21</b>	/27	/21	/21	/21	/21
<b>(total / 3) = Note / 9</b>	/9	/9	/9	/9	/9

**Notations :**

- 0 : Aucune maîtrise
- 1 : Maîtrise insuffisante
- 2 : Maîtrisé
- 3 : Maîtrise supérieure

**Nom du jury – Émargement**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DEPARTEMENTALE ET REGIONALE**



**Évaluation : Rédaction des bons de commande  
(Réalisés durant l'épreuve de commercialisation)**

Critères évalués :

- la rédaction des bons :
  - de bar,
  - de cuisine,
  - de cave.

Grille de notations :

Candidats	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	15	16	17	18
<b>N O T E S</b>	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

**Notations :**

- 0 : Aucune maîtrise
- 1 : Maîtrise insuffisante
- 2 : Maîtrisé
- 3 : Maîtrise supérieure

**Nom du Jury – Émargement :**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DÉPARTEMENTALE ET RÉGIONALE**



**Évaluation : Connaissance des produits – Fromages A.O.P.  
Service et commercialisation d'une assiette**

Candidat N° : .....

**1 - Connaissance des produits – Fromages A.O.P.**

Sujet : Identifier à l'odorat et à la vue les fromages français d'Appellation d'Origine Protégée présentés sur plateau ou sur chariot. Préciser le lait de base, la famille, la région ou sous-région de provenance pour chacun d'eux.

	Fromages A.O.P.	Laits de base	Familles	Provenances
<b>1</b>				
<b>2</b>				
<b>3</b>				
<b>4</b>				
<b>5</b>				
<b>6</b>				

*Si l'identification du fromage est fautive, toutes les autres réponses le concernant ne seront pas prises en compte.*

1 point par case.

...../ Total sur 24

Note finale (Total / 8) = ...../ 3

Nom du Jury – Émargement :

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DÉPARTEMENTALE ET RÉGIONALE**



**Évaluation : service et commercialisation d'une assiette de fromages**

**2 – Servir une assiette suivant le choix d'un des membres du jury**

Sujet : conseiller et servir une assiette de fromage suivant le désir d'un des membres du jury.

Critères évalués : commercialisation, grammage, disposition dans l'assiette, conseils de dégustation

Grille de notations :

Critères d'évaluation	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation et commercialisation du plateau de fromages</li> <li>• Respecter le grammage</li> <li>• Disposition dans l'assiette</li> <li>• Conseils de dégustation</li> </ul>	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<b>Total / 12</b>	..... / 12	..... / 12	..... / 12	..... / 12	..... / 12
<b>(Total/4) = Note / 3</b>	...../ 3	...../ 3	...../ 3	...../ 3	...../ 3

**Nom du Jury – Émargement :**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DEPARTEMENTALE ET REGIONALE**



**Évaluation : Contrôle de mise en place type « carte »**

Votre Maître d'hôtel vous demande de contrôler la mise en place « carte ».  
Vous devez repérer les erreurs et proposer une correction.

**CANDIDAT N° .....**

A	B
Erreurs constatées	Solutions envisagées pour rectifier les erreurs
Total A : ... / 3    (1/2 point par réponse juste)	Total B : ... / 3    (1/2 point par réponse juste)
(Totaux A + B) = $\frac{...}{2} / 6 = \dots / 3$	

**Notations :**

- 0 : Aucune maîtrise
- 1 : Maîtrise insuffisante
- 2 : Maîtrise satisfaisante
- 3 : Maîtrise supérieure

**Nom des jurés – Émargements :**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DÉPARTEMENTALE ET RÉGIONALE**



**Évaluation : Service d'une table de quatre clients (document 1 / 2)**

Critères Évaluation du service	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
<b>Tenue professionnelle</b> /3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<b>Accueil – comportement professionnel - Relation avec la clientèle tout au long du service</b> /6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6
<b>Service des mets</b> /9					
• Servir à la française (amuse-bouche, petits fours).	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Respecter les règles de préséance.	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Renouveler les couverts.	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Servir à l'anglaise.	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6	0 2 4 6
• Débarrasser les assiettes et couverts.	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Débarrasser pain – miettes – ménages.	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Suivi du service	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Assurer le service avec aisance et discrétion	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<b>Total / 27</b>	..... / 27	..... / 27	..... / 27	..... / 27	..... / 27
<b>(Total/3) = Note / 9</b>	..... / 9	..... / 9	..... / 9	..... / 9	..... / 9
<b>Service des boissons</b> /12					
• Apéritif – eau – boissons chaudes	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
• Présentation et ouverture des bouteilles suivant les règles de service (Vin blanc en seau, vin rouge – bouteille droite)	0 3 6 9	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<b>Total / 12</b>	..... / 12	... / 12	..... / 12	..... / 12	..... / 12

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DÉPARTEMENTALE ET RÉGIONALE**



**Évaluation : Service d'une table de quatre clients (document 2 / 2)**

Critères Évaluation du service	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
<b>Animations techniques / 9</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Organiser le guéridon (poulet et ananas)</li> </ul>	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<u>Découpage du poulet 4/4</u>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Présenter le plat et annoncer au client.</li> <li>Découpage du poulet</li> <li>Dresser sur assiette (présentation, netteté).</li> <li>Réaliser l'ensemble avec rapidité et aisance, en respectant les règles d'hygiène</li> </ul>	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<u>Flambage de l'ananas</u>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser un caramel.</li> <li>Flamber.</li> <li>Dresser sur assiette avec la glace vanille (présentation, propreté).</li> <li>Analyse sensorielle de la sauce</li> </ul>	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3	0 1 2 3
<b>Total / 27</b>	...../ 27	...../ 27	...../ 27	...../ 27	...../ 27
<b>(Total /3) = Note / 9</b>	..... / 9	..... / 9	..... / 9	..... / 9	..... / 9

**Critères :**

- 0 : Aucune maîtrise
- 1 : Maîtrise insuffisante
- 2 : Maîtrisé
- 3 : Maîtrise supérieure

**Nom du jury – Émargement :**

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS, Hôtellerie « Arts de la table et du service »  
SÉLECTION DEPARTEMENTALE ET REGIONALE**



**NOTES RÉCAPITULATIVES**

Domaines évalués		Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
Décoration florale	/ 3					
Préparation d'office 1 - Assiette fraîcheur -	/ 3					
Préparation d'office 2 - Ananas piston -	/ 3					
Argumentation commerciale Français et Anglais	/ 9					
Rédaction des bons	/ 3					
Connaissance des produits - Les fromages -	/ 3					
Service et commercialisation d'une assiette de fromages	/ 3					
Contrôle de la mise en place	/ 3					
Tenue professionnelle	/ 3					
Accueil Comportement professionnel Relation clientèle	/ 6					
Service des mets	/ 10					
Service des boissons	/ 12					
Animations techniques	/ 9					
<b>Total</b>	<b>/ 70</b>					
<b>TOTAL / 3.5</b>	<b>/ 20</b>					

Noms et signatures des jurés