

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><b>Eric APPENZELLER</b> 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><b>Jean-Claude Pernette</b> 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

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<br>« 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

17 €

bouteille

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<br/>O<br/>T<br/>E<br/>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° |
|------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| • Présentation et commercialisation du plateau de fromages | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Respecter le grammage                                    | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Disposition dans l'assiette                              | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Conseils de dégustation                                  | 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        |
|                                                                  |                                                        |
|                                                                  |                                                        |
|                                                                  |                                                        |
|                                                                  |                                                        |
|                                                                  |                                                        |
|                                                                  |                                                        |
|                                                                  |                                                        |
| <b>Total A : ... / 3 (1/2 point par réponse juste)</b>           | <b>Total B : ... / 3 (1/2 point par réponse juste)</b> |
| <b>(Totaux A + B) = <math>\frac{...}{2} / 6 = ... / 3</math></b> |                                                        |

**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)**

| <b>Critères<br/>Évaluation du service</b>                                                                                        | Candidat<br>N° | Candidat<br>N° | Candidat<br>N° | Candidat<br>N° | Candidat<br>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<br/>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<br>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<br>les règles de service (Vin blanc en seau, vin<br>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<br>Évaluation du service                                                  | Candidat N° | Candidat N° | Candidat N° | Candidat N° | Candidat N° |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| <b>Animations techniques / 9</b>                                                   |             |             |             |             |             |
| • Organiser le guéridon (poulet et ananas)                                         | 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>                                                     |             |             |             |             |             |
| • Présenter le plat et annoncer au client.                                         | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Découpage du poulet                                                              | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Dresser sur assiette (présentation, netteté).                                    | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • 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     |
| <u>Flambage de l'ananas</u>                                                        |             |             |             |             |             |
| • Réaliser un caramel.                                                             | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Flamber.                                                                         | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Dresser sur assiette avec la glace vanille (présentation, propreté).             | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     | 0 1 2 3     |
| • Analyse sensorielle de la sauce                                                  | 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**

| <b>Domaines évalués</b>                                     |             | <b>Candidat N°</b> | <b>Candidat N°</b> | <b>Candidat N°</b> | <b>Candidat N°</b> | <b>Candidat N°</b> |
|-------------------------------------------------------------|-------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Décoration florale                                          | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Préparation d'office 1<br>- Assiette fraîcheur -            | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Préparation d'office 2<br>- Ananas piston -                 | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Argumentation commerciale<br>Français et<br>Anglais         | / 9         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Rédaction des bons                                          | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Connaissance des produits<br>- Les fromages -               | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Service et commercialisation<br>d'une assiette de fromages  | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Contrôle<br>de la mise en place                             | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Tenue professionnelle                                       | / 3         |                    |                    |                    |                    |                    |
| Accueil<br>Comportement professionnel<br>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