

V16 Service en Salle



1. Descriptif du sujet

L'épreuve consiste à réaliser 3 modules.

- Module 1 : arts de la table :

Les candidats devront dresser une table pour deux personnes sur le thème : un dîner en amoureux. Disposition molletonnage, nappage, assiettes plates de mise en place, couteaux et fourchettes de mise en place, verres à vin et verres à eau, petit matériel (sel, poivre, numéro de table et dessous de carafe). Ils devront réaliser un pliage artistique différent sur chacune des deux serviettes, ainsi que préparer une décoration florale simple avec les éléments mis à leur disposition, qu'ils découvriront le jour du concours.

- Module 2 : service à table :

Chaque candidat devra servir une table de deux personnes pour les boissons chaudes et une table de deux personnes pour les boissons fraîches. Ils devront prendre la commande, répondre aux questions des clients en anglais, préparer et servir à l'aide d'un plateau, puis débarrasser selon les règles de l'art.

Choix des boissons chaudes : sélection de cafés et de thés.

Choix des boissons rafraîchissantes : eaux gazeuses, jus de fruits et sodas.

- Module 3 : Cocktail sans alcool

Première partie : Les candidats devront préparer et décorer une corbeille de fruits exotiques avec les fruits mis à leur disposition, qu'ils découvriront le jour du concours. Ils pourront utiliser les techniques de découpe et de sculpture pour mettre en valeur leur réalisation.

Deuxième partie : préparation d'un smoothie libre sans alcool mais en utilisant les produits mis à leur disposition (fruits exotiques, lait et glace), d'une quantité maximum de 1 litre. Après notation sur la couleur et le goût, les candidats pourront faire

déguster leur création au public.

2. Durée de l'épreuve: 5h00

La durée totale de l'épreuve est de 5 heures.

Module 1 : 1 heure 30 minutes.

Module 2 : 1 heure 30 minutes.

Module 3 : 2 heures.

3. Consignes

- Les candidats devront respecter les normes d'hygiène en vigueur dans les métiers de la restauration. Ils communiqueront en anglais avec les clients et le jury.
- Chaque candidat sera revêtu d'une tenue complète de service professionnel utilisée dans son propre pays. Il est de la responsabilité des candidats d'amener avec eux l'ensemble du matériel et de l'outillage identifié dans le tableau n°6 du pré-sujet, ainsi qu'une tenue de travail complète. L'organisation ne sera pas en mesure de le leur fournir s'ils ne l'ont pas prévu.
- Les candidats surpris en train de communiquer entre eux, avec une personne du public ou avec un outil de communication seront sanctionnés. Une pénalité de 5 points sur 100 sera infligée à la première infraction ; une seconde infraction entraînera l'exclusion du concours.

4. Déroulement de l'épreuve

J - 1 (24 mars): La veille du concours, les candidats seront accueillis sur le stand par le jury. Un briefing sur le déroulement de l'épreuve sera organisé.

Jour 1 (25 mars) : Les candidats réaliseront les modules 1 et 2.

Jour 2 (26 mars) : Les candidats réaliseront le module 3.

N°	5. Critères de notation	Barème
Module 1		38
01	Respect des règles d'hygiène, propreté du poste de travail	2
02	Qualité du nappage	5
03	Qualité de la mise en place du matériel, propreté	4
04	Présence de deux techniques différentes de pliage de serviette	2
05	Qualité et originalité du pliage des serviettes	5
06	Qualité et originalité de la composition florale	5
07	Aspect général de l'ensemble de la mise en place de la table	15
Module 2		22
08	Respect des règles d'hygiène, propreté du poste de travail, organisation	2
09	Qualité du service (préparation de la commande et service à table)	7
10	Prise de commande, informations, communication sur les produits servis	5
11	Qualité du débarrassage	5
12	Qualité de la prise de congé des clients	3
Module 3		40
13	Respect des règles d'hygiène, propreté du poste de travail	2
14	Utilisation, optimisation des produits, gestion des déchets et organisation	2
15	Techniques de préparation et de décoration de la corbeille de fruits	7
16	Originalité, qualité et présentation finale de la corbeille de fruits	12
17	Techniques pour la préparation du smoothie	5
18	Qualité visuelle du smoothie (couleurs, présentation)	5
19	Qualité gustative du smoothie	7
TOTAL des POINTS		100



Abi vous souhaite un bon concours !