



9th International
Abilympics
Bordeaux 2016

Concours International des Compétences Professionnelles

Épreuve : V16 Service en Salle

1. Descriptif du pré-sujet

L'épreuve consiste à réaliser 3 modules.

- Module 1 : arts de la table :

Les candidats devront dresser une table pour deux personnes de deux couverts, 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, 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.

5. Liste du matériel et équipements fourni par l'organisation

Liste non-exhaustive.

N°	Matériel	Photo	Qté par candidat	Remarques
1	Table carrée		1	Environ 70 x 70 cm
2	Chaises		2	
3	Molleton		1	
4	Nappe en tissu blanche		1	
5	Serviettes en tissu blanches		2	
6	Assiettes plates de présentation		2	Porcelaine blanche 24 cm
	Assiette à pain porcelaine blanche		2	Porcelaine blanche 12 cm
7	Couvert grand couteau inox		2	
8	Grandes fourchettes inox		2	
9	Couteaux à entremets à pain		2	
10	Verres à eau		2	





11	Verres à vin		2	
12	Sel et poivre		1	1 ensemble
13	Dessous de carafe		1	
14	Composition florale		1	Exemple
	Sécateur		1	
	Plateau rond de service		1	
	Tumblers		2	Verres pour boissons rafraichissantes
	Tasse et sous tasse à café		2	
	Tasse et sous tasse à thé		2	
	Cuillère à café		2	
	Machine à café + choix de capsules		1	Nespresso
	Bouilloire à thé		1	
	Choix de thés à infuser		1	Malette de plusieurs thés
	Corbeille de fruits vide		1	
	Choix de fruits exotique + lait		1 ensemble	À découvrir le jour du concours

	Planche à découper		1	
	Blender		1	
	Verre à cocktail		4	
	Serviettes en papier		1 paquet	
	Poste de travail		1 table et 1 chaise	Table environ 2m x 0,75m
	Un point d'eau (évier)		1	



6. Liste de l'outillage et accessoires à amener par chaque candidat

N°	Outils	Photo	Qté	Remarques
01	Couteau d'office		1	Découpe de fruits
02	Tenue professionnelle complète		1	Ensemble complet
03	Une serviette de service, un lingeau		1	
04	Torchons		2	
05	Tablier de service		1	
06	Limonadier		1	

7. Critères de notation



N°	Critères	Barème
01	Respect des règles d'hygiène, propreté du poste de travail	05
02	Utilisation, optimisation des produits, gestion des déchets et organisation	05
Module 1 : 35 / 100		
03	Qualité du nappage	05
04	Qualité de la mise en place du matériel, propreté	05
05	Qualité et originalité du pliage des serviettes	05
06	Qualité et originalité de la composition florale	05
07	Aspect général de l'ensemble de la mise en place de la table	15
Module 2 : 20 / 100		
08	Prise de commande, informations, communication sur les produits servis	05
09	Qualité du service (préparation de la commande et service à table)	07
10	Qualité du débarrassage	05
11	Qualité de la prise de congé des clients	03
Module 3 : 35 / 100		
12	Techniques de préparation et de décoration de la corbeille de fruits	08
13	Originalité, qualité et présentation finale de la corbeille de fruits	12
14	Techniques pour la préparation du smoothie	05
15	Qualité visuelle du smoothie (couleurs)	03
16	Qualité gustative du smoothie	07
Total		100