**1ERE BATTLE GASTRONOMIC PEÏ DU LYCEE HOTELIER CHRISTIAN ANTOU**

**Finale le mercredi 3 avril 2024**

Documents à destination des membres du jury

|  |
| --- |
| **Grille d’évaluation de l’épreuve pratique de RESTAURANT** |
| **Date : MERCREDI 3 AVRIL 2024****EQUIPE n° :** | LE COCKTAIL : MISE EN PLACE TABLE**LA TECHNIQUE :** |
|  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Exigences** | **observations** |
| **PHASE 1 : Le cocktail** |  | Pertinence des indications de la fiche technique du cocktail | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| réaliser le cocktail à partir des produits mis à disposition /  | 0 | 1 | 2 | 3 |
| répondre au questionnement sur les produits | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Assurer le service d'un cocktail | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Développer une argumentation commerciale | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Pertinence de l’appellation **COCKTAIL** | 0 | 1 | 2 | 3 |
| **Coef : 0.5** | Total A |  |  |
| **PHASE 2 : La Mise en place** | Réalisation | La qualité de la mise en place  | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| L’originalité | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Adéquation thème/réalisation | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |  |  |
| Utilisation et valorisation optimale des matériels | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Choix du matériel | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Conformité de la tenue professionnelle | Tenue complète | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Propreté vestimentaire et corporelle | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Méthode de travail | Organisation :Temps/espace |  |  |
| 0 | 1 | 2 | 3 |
| Envoi ponctualité | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Attitude/ relation clientèle | 0 | 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |  |  |
| **Coefficient 1** | Total B |  |  |
|  | **Coefficient 1,5** | Total général 1 : A+B |  |  |
| Critères d’évaluation pour les phases 1,2,3 :3 = maîtrise satisfaisante. 2 = maîtrise acceptable. 1 = maîtrise insuffisante. 0 = aucune maîtrise.les exigences s’évaluent en points entiers. |
| Noms des membres de la commission d’interrogation : | Emargement : |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Exigences** | **observations** |
| **PHASE 3 : Le support de vente et l’argumentation.** |  | Valorisation/ créativité support de vente | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Qualité de l’expression orale | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Aisance et relation client | 0 | 1 | 2 | 3 |
| **Coef : 1** | Total A |  |  |
| **PHASE 4 : Finition en salle** | Présentation | Impression générale (Respect des règles de résentation, originalité) | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Disposition, harmonie(brillance, volumes, couleurs, formes..) | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Qualité des finitions(gestuelle, aspect général…) | 0 | 1 | 2 | 3 |
| Dégustation | Température de service | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Equilibre des saveurs(texture en bouche…) | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| Présentation … | 0 | 1 | 2 | 3 |  |
| **Coef 0.5** | Total B |  |  |
|  | **Coef 1.5** | Total général 2 : A+B |  |  |
| Phase n° 4 :3 : qualité correspondant à ce que l’on attend2 : des erreurs mais bien tout de même1 : manque de réflexion /réalisation incomplète0 : insuffisant | **NOTE :**Report total général n°1 :Report total général n°2 : Total des points : /75 = ……….. /20 |
| Noms des membres de la commission d’interrogation : | Emargement : |
| **Observations générales du jury :** |