**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 attend  2 : des erreurs mais bien tout de même  1 : manque de réflexion /réalisation incomplète  0 : 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 :** | | | | | | | | |