



EPREUVES FINALE REGIONALE

2024

- **Épreuve écrite** sous forme d'un questionnaire avec pour thèmes :

- Le parrain de l'année : Jean-Pierre Blanc, PDG Malongo

- Le café et la Maison Malongo

- Les sites en France Métropolitaine où se dérouleront les Jeux Olympique de 2024, et les nouvelles épreuves de ces JO 2024

- Le Champagne, la Champagne et la maison Philipponnat

- **Atelier technique 10 min** : Vérifier une mise en place de 4 personnes afin de retrouver et noter les erreurs présentes. Cette mise en place sera dressée sur le thème des JO 2024

- **Atelier prise de commande 15 min** : Prise de commande et argumentation commerciale, avec notions d'anglais. Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente sur la thématique des JO 2024, contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve.

- **Atelier boisson 10 min** : Service de la verse : servir en un seul passage, à l'aide d'une bouteille en verre d'1L d'eau minérale, 12 cl dans chacun des 6 verres mis à disposition du candidat. Puis répondre à l'oral à diverses questions du jury portant sur les connaissances des eaux du groupe Danone Eaux de France.

- **Atelier bar 10 min** : Commercialiser, réaliser et servir le cocktail White Negroni, issu du carnet de cocktails contemporain.

- **Atelier viande 15 min** : Commercialiser, réaliser et servir un steak tartare pour 1 personne.

- **Atelier fromage 10 min** : Commercialiser, découper et servir une assiette de fromage à partir d'un plateau composé de 7 fromages AOP de France et de 3 produits d'accompagnement.

- **Atelier dessert 15 min** : Commercialiser, réaliser et servir une assiette de banane flambée au rhum et sa sauce chocolat blanc réalisée en salle.