Coupe Georges Baptiste
DEPUIS 1961

Critères d'évaluation des ateliers de la finale régionale

Afin de vous permettre de vous préparer au mieux aux différents ateliers voici les critères sur lesquels chaque atelier sera noté.

ATELIER BAR :

Présentation attitude et comportement professionnel
Choix et utilisation du matériel
Organisation du poste de travail
Hygiène dans le travail
Technicité et dextérité
Respect de la recette
Connaissance des produits
Conseils accords liquide et/ou solide
Relation commerciale
Dégustation structurée et pertinente

ATELIER FLAMBAGE :

Présentation attitude et comportement professionnel
Choix et utilisation du matériel
Organisation du poste de travail
Hygiène et sécurité dans le travail
Technicité et dextérité
Qualité du flambage
Dressage, présentation dans l'assiette
Goût final
Connaissance des produits
Conseils accords liquide et/ou solide
Valorisation de la prestation devant les clients
Utilisation rationnelle des produits sélectionnés

ATELIER PRISE DE COMMANDE :

Présentation attitude et comportement professionnel
Présentation de la carte aux clients
Connaissance des produits
Suggestion de ventes des mets
Valorisation des mets
Cohérence du menu régional imaginé par le candidat
Suggestion des boissons en ventes additionnelles
Réaction aux objections
Rédaction des bons de commande
Esthétique du support de vente
Praticité du support de vente
Respect du thème du support de vente (Guy Degrenne)

ATELIER TECHNIQUE EN ANGLAIS :

Présentation, attitude et comportement professionnel
Organisation du poste de travail
Présentation du vin
Technique d'ouverture du vin effervescent
Technique du service
Expression professionnelle en anglais
Relation client en anglais
Connaissances du vin effervescent présenté

Bon entrainement à toutes et tous.