

**Grille de correction 2010
Québec**

Juge no

Grille correction québec 2010 module 2					
Épreuve	Critères	Points			
Présentation personnelle (Coefficient 1.5)	Présentation Personnelle				
	Cheveux propres ne dépassent pas le col de chemise				
	Barbe rasée ou moustache taillée				
	Manucure et ongles propres avec vernis à ongles clair				
	Déodorant corporel				
	Uniforme et vêtement				
	Pantalon et chemise repassés cravate appropriée				
	Maquillage et bijoux aux normes de l'industrie				
	Chaussures cirées appropriées selon les normes de l'industrie				
	Comportement physique				
	Garde une bonne posture				
	Ne traîne pas les pieds quand il marche				
	Garde ses mains en dehors des poches				
	Ne s'essuie pas le visage et les cheveux avec ses mains				
	Attitude positive				
	Sourire naturel				
	Contrôle les expressions de son visage				
	Garde le contact avec ses yeux				
	Prends connaissance et salue les autres				
	Travail d'équipe				
	Coopère avec les autres concurrents				
	Montre du respect pour les autres				
	Communique efficacement				
Ne montre pas ses sensations personnelles					
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Fleurs Rectangulaire (Coefficient 1.5) Jugement aveugle	Hauteur et Forme				
	Hauteur appropriée				
	Couleur et Harmonie				
	Utilisation de plus de 2 fleurs				
	Mélange de fleurs de manière appropriée				
	Coordination des couleurs				

**Grille de correction 2010
Québec**

Juge no

	Créativité et originalité				
	Uniformité				
	Ingeniosité				
	Présentation				
	Apparence générale				
	Arrangement des fleurs				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Nappage du buffet	Équilibrage du drapé				
(Coefficient 1.5)	La nappe ne touche pas le sol				
	La nappe est égale sur tous les côtés				
	Apparence des coins				
Jugement aveugle	Tous les coins sont nets et réguliers				
	Apparence générale				
	La nappe est uniforme et propre				
	La nappe est à l'endroit (couture à l'intérieur)				
	Total	20			

Épreuve	Critères	Points			
Pliage de serviettes	Créativité				
(Coefficient 1.5)	Originalité				
	Présentation				
	Complexité				
(jugement à l'aveugle)	Uniformité				
	Propreté des plis				
	Habilité				
	Hygiène				
	Rapidité d' exécution				
	Régularité				
	Total	20			

Épreuve	Critères	Points			
Mise en place du service à la carte incluant les cocktails (Coefficient 1.5)	La nappe est posé de manière régulière				
	Les serviettes sont propres				
	Mise en place des ustensiles adéquates				
	Verrerie et coutellerie adéquates				
	Présentation et symétrie				
	Apparence générale				
	Espacement				
	Mise en place des ustensiles de service				
	Ustensiles de service adéquates				
	Présentation et rangement				
	Hygiène et sécurité				
	Transport de la vaisselle à la main				
	Manipule les assiettes par le bord				
Manipule les verres par la base ou le pied					
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Preparation Cocktail #1 Margarita (Coefficient 2.0)	Verre approprié				
	Liqueur appropriée				
	Utilisation d'un verre à mesurer pour l'alcool				
	Jus approprié				
	Technique appropriée				
	Bonne prise de bouteille				
	Garniture				
	Présentation				
	Goût				
	Hygiène et sécurité				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			

**Grille de correction 2010
Québec**

Juge no

Preparation Cocktail #2 Mojitos (Coefficient 2.0)	Verre approprié				
	Liqueur appropriée				
	Utilisation d'un verre à mesurer pour l'alcool				
	Mix approprié				
	Technique appropriée				
	Bonne prise de bouteille				
	Garniture				
	Présentation				
	Goût				
Hygiène et sécurité					
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Service de la soupe à l'anglaise (Coefficient 1.5)	Ustensiles de service adéquates				
	Déposer dans le sens des aiguilles d'une montre				
	Utilise une assiette plate et une creuse				
	Technique de service				
	sers par la gauche				
	Bonne utilisation de la louche				
	Utilisation des ustensiles de service appropriés				
	Démontre de l'aisance				
	Rapidité d'exécution				
	Garde un contact avec la table				
	Apparence finale				
	Présentation attrayante (pas de gouttes ou de résidu sur le bord de l'assiette à soupe)				
		Total	20		
Épreuve	Critères	Points			
Carré d'agneau Découpage au guéridon (Coefficient 2.5)	Ustensiles adéquats				
	Dépose les ustensiles appropriés devant les invités				
	Déposer dans le sens des aiguilles d'une montre				
	Technique de découpage				
	Mise en place du guéridon approprié				
Utilisation efficace des couverts de service					

**Grille de correction 2010
Québec**

Juge no

	Bonne technique de découpage du carré				
	Démontre de la confiance et de l'aisance				
	Rapidité de l'exécution				
	Propreté du découpage				
	Présentation				
	Apparence de l'assiette				
	Présentation attrayante des côtelettes et des légumes dans l'assiette				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Service du vin rouge (Coefficient 1.5)	Technique de service				
	Présentation de la bouteille au client				
	Découpe la capsule proprement				
	Ne transperce pas le bouchon				
	Dépose la bouteille sur une assiette				
	Sert les invités par la droite				
	Tourne la carafe				
	Verse le vin autour de la table en commençant par les femmes				
	Sert l'hôte en dernier				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Crêpes flambées guéridon (Coefficient 2.5)	Ustensiles adéquats				
	Mise en place du guéridon				
	Techniques de Préparation				
	Utilisation des ingrédients dans le bon ordre				
	Respecte la recette				
	Bonne technique de flambage sécuritaire				
	Utilisation des couverts de service appropriée				
	Démontre de l'aisance				
	Rapidité d'exécution				
	Présentation finale				

**Grille de correction 2010
Québec**

Juge no

	Propreté de l'assiette				
	Total	20			
Épreuve	Critère	Points			
Service du vin mousseux (Coefficient 1.5)	Le seau à vin est rempli à moitié d'eau et de glace				
	La serviette de service est prête pour l'ouverture				
	Technique d'ouverture				
	Présentation de l'étiquette à l'invité				
	Tenir la bouteille à 45 degrés (ne pas pointer la bouteille en direction des invités)				
	Retient le bouchon				
	Extrait le bouchon sans bruit				
	Dépose le bouchon sur la table face à l'invité				
	Technique de remplissage				
	Verse le vin du côté droit de l'invité				
	Remplir le verre lentement jusqu'au bord. Attendre pour compléter le remplissage du verre.				
	Tourne la bouteille à la fin pour prévenir des gouttes sur la table				
	Remet la bouteille de mousseux dans le seau avec la serviette				
	Ressert les invités				
Ne met pas la bouteille à l'envers dans le seau si elle est vide					
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Habilité du Service (Coefficient 2.0)	Se déplace efficacement et calmement				
	Ne passe pas devant les invités				
	Sert la nourriture et les boissons selon un standard acceptable				
	Étiquette de service				
	Salue les invités et se présente				
	Sert les hommes et les femmes selon le protocole				
	Demeure en contact avec les invités				
	Remercie les invités				
Tenue à la table					

**Grille de correction 2010
Québec**

Juge no

	Maintient une qualité de service avec les invités				
	Remplis l'eau et le vin au moment propice				
	Maintient la table propre				
	Enlève les ustensiles inutiles ou sales				
	Enlève les sel et poivre, nettoie les miettes avant le dessert				
	Procédure de nettoyage				
	Débarrasse les assiettes par la droite				
	Débarrasse les détritrus et les assiettes selon la bonne technique				
	Utilise un plateau pour débarrasser les verres				
	Débarrasse les verres par le pied				
	Procédures de fermeture				
	Nettoie sa section complètement				
	Utilise son temps de manière appropriée				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Service auprès des invités					
(Coefficient 2)	Attitude				
	Amicale				
	Positive				
	Professionalisme				
	Assurance				
	Compétence				
	Connaissance				
	Organisation				
	Habilitété pour la description du menu				
	Habilitété				
	Demeure calme en tout temps				
	Démontre de la délicatesse				
	Service auprès des invités				
	Établis un bon rapport avec les invités				
	Respectueux avec les compétiteurs, les juges et les coordonnateurs				
	Total	20			

Grille de correction 2010
Québec

Juge no

	Total	0	0	0
--	--------------	---	---	---

Signature du juge _____