

Québec 2010

Module 2

Horaire	Contenu	Durée
8 h 30/ 9 h	Arrivée des juges et réunion	30 mn
9 h/ 9 h 30	Arrivée des compétiteurs réunion entraîneurs, juges, compétiteurs	30 mn
9 h 30/ 9 h 45	Analyse organoleptique des vins (10)	15 mn
9 h 45/ 10 h 05	Décoration florale : Buffet	20 mn
10 h 05/ 10 h 20	Nappage buffet	15 mn
10 h 20/ 10 h 35	Pliage serviettes (4)	15 mn
10 h 35/ 12 h 00	Mise en place table, guéridon, cocktails	85 mn
12 h 00/ 12 h 45	Repas juges et concurrents	45 mn
13 h 00/ 15 h 30	Service à la carte pour 4 personnes du menu suivant : Service des cocktails : 3 Margaritas, 3 Mojitos Potage (en soupière servis à la table) Carré d'agneau Pommes de terre Pontneuf Découpage et service au guéridon Service du vin rouge Crêpes flambées (2 par pers.) Service du vin mousseux Café	150 mn
15 h 45/ 16 h 05	Reconnaissance des vins (6)	20 mn
16 h 05/ 16 h 35	Rangement et nettoyage du site de compétition	30 mn
16 h 35	Réunion concurrents, juges, finalisation du pointage	

Mise à jour par Claude Foussard le 16 février 2010