

Grille correction Québec 2010 module 1

Épreuve	Critères	Points			
(Coefficient 1.5)	Présentation personnelle				
	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			

Grille de correction 2010
Québec
Module 1

Juge no

Épreuve	Critères	Points			
Flieurs bouquet rond (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				
	Créativité et originalité				
	Uniformité				
	Ingéniosité				
	Présentation				
	Apparence générale				
	Arrangement des fleurs				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Nappage du buffet (Coefficient 1.0) Jugement aveugle	Équilibrage du drapé				
	La nappe ne touche pas le sol				
	La nappe est égale sur tous les côtés				
	Apparence des coins				
	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				

Grille de correction 2010
Québec
Module 1

Juge no

(Coefficient 1.5) (jugement à l'aveugle)	Originalité				
	Présentation				
	Complexité				
	Uniformité				
	Propreté des plis				
	Habilité				
	Hygiène				
	Rapidité d' exécution				
	Régularité				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Mise en place Service à la carte (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			
Cocktail # 1 Sex on the beach	Verre approprié				
	Liqueur appropriée				
	Utilisation d'un verre à mesurer pour l'alcool				

**Grille de correction 2010
Québec
Module 1**

Juge no

(Coefficient 1.5)	Jus approprié				
	Technique appropriée				
	Bonne prise de bouteille				
	Garniture				
	Présentation				
	Goût				
	Hygiène et sécurité				
	Total		20		
Épreuve	Critères	Points			
Cocktail # 2 Dry Martini (Coefficient 1.5)	Verre approprié				
	Liqueur appropriée				
	Utilisation d'un verre à mesurer pour l'alcool				
	Technique appropriée				
	Bonne prise de bouteille				
	Garniture				
	Présentation				
	Goût				
Hygiène et sécurité					
	Total		20		

Épreuve	Critères	Points			
Moules Marinières Guéridon (Coefficient 2.0)	Ustensiles adéquats				
	Déposer les ustensiles appropriés devant les invités				
	Déposer dans le sens des aiguilles d'une montre				
	Technique de préparation				
	Montre une bonne tenue pour le service au guéridon				
	Sert proprement				
	Utilise les ustensiles de service efficacement				

Grille de correction 2010
Québec
Module 1

Juge no

	Démontre de la confiance et de l'aisance				
	Rapidité de l'exécution				
	Sert les moules dans une assiette creuse sur une assiette plate				
	Ajoute un récipient pour les coquilles vides				
	Ajoute un rince-doigts				
	Garde une distance sécuritaire avec la table (dans la mesure du possible)				
	Apparence finale				
	Présentation attrayante				
	Bord d'assiette propre et sans tache				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Service du vin blanc coefficient 1.5	Mise en place				
	Seau à vin rempli à moitié d'eau et de glace avec un lитеau				
	Technique de débouchage				
	Découpage de la capsule propre et uniforme				
	Nettoyage du goulot de la bouteille avec la serviette				
	Le tire bouchon est vissé au centre, le tire bouchon ne traverse pas le fond du bouchon				
	Le levier du tire bouchon est sur le bord du gouleau et le débouchonnage est aisé (sans bruit)				
	Place le bouchon à la droite de l'invité				
	Technique de service				
	Présente la bouteille l'étiquette face à l'invité				
	Informe le client sur le choix du vin				
	Verse le vin par la droite				
	Remplie les verres de façon égale (2/3 au maximum)				
	Tourne la bouteille				
	Verse le vin autour de la table en commençant par la femme				
	Après avoir fait goûter, il sert l'invité en dernier				
	La bouteille de vin blanc est remise dans le seau à vin et la serviette est placée dessus				
Ressert les clients					

Grille de correction 2010

Québec

Module 1

Juge no

	Ne mets pas la bouteille vide à l'envers dans le seau à glace				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Steak Diane Flambé Au guéridon (Coefficient 3.0)	Ustensiles adéquats				
	Dépose les ustensiles appropriés devant les invités				
	Dépose les assiettes dans le sens des aiguilles d'une montre				
	Technique de préparation				
	Utilises les ingrédients dans un ordre logique				
	Sert proprement				
	Utilise les ustensiles de service efficacement				
	Démontre de la confiance et de l'aisance au guéridon				
	Rapidité de l'exécution				
	Démontre une bonne technique de flambage et sécuritaire				
	Présentation de l'assiette				
	Présentation de l'assiette du steak à 6 heures				
Apparence de l'assiette bord sans taches					
	Total	20			

Épreuve	Critères	Points			
Service des légumes à l'anglaise (Coefficient 2.0)	Technique de présentation				
	Utilise des assiettes chaudes pour les invités				
	Présente le plat à la gauche des invités				
	Utilise fourchette et cuillère pour le service du plat principal				
	Présentation adéquate de la viande à 6 heures				
	Rapidité d'exécution				
	Présentation finale de l'assiette				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Service du vin rouge (Coefficient 1.5)	Technique de service				
	Verse un peu de vin de la carafe pour la dégustation				

Grille de correction 2010

Québec

Module 1

Juge no

Oxygénation	Sert les invité par la droite				
	Tourne la carafe				
	Verse le vin dans la carafe sans hésitation				
	Démontre de la confiance et de l'aisance				
	Verse le vin autour de la table selon le protocole				
	Sert l'hôte en dernier				
	La carafe est déposée sur la table de service				
	Ne fait pas de taches sur la nappe ou le guéridon				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Service du fromage au guéridon (Coefficient 2.0)	Ustensiles adéquats				
	Déposer les ustensiles appropriés devant les invités				
	Déposer dans le sens des aiguilles d'une montre				
	Technique de préparation				
	Propreté de la mise en place				
	Utilisation efficace des couverts de service				
	Démontre de la confiance et de l'aisance				
	Rapidité de l'exécution				
	Démontre des habilités dans le découpage du fromage				
	Présentation				
	Apparence de l'assiette				
	Régularité du découpage (1 à 1.5 once de chaque fromage par personne)				
	Informe les invités de la sélection de fromage				
	Total	20			
Épreuve	Critères	Points			
Habilité du Service (Coefficient 1.5)	Se déplace efficacement et calmement				
	Ne passe pas devant les invités				
	Sert la nourriture et les boissons selon un standard acceptable				
	Etiquette de service				
	Salue les invités et se présente				
	Sert les hommes et les femmes selon le protocole				
	Demeure en contact avec les invités				

Grille de correction 2010

Québec

Module 1

Juge no

	Remercie les invités				
	Tenue à la table				
	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				
	Débarasse les assiettes par la droite				
	Débarasse les détritux 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	Attitude				
(Coefficient 1.5)	Amicale				
	Positive				
	Professionalisme				
	Assurance				
	Compétence				
	Connaissance				
	Organisation				
	Habilité pour la description du menu				
	Habilité				
	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				

Grille de correction 2010
Québec
Module 1

Juge no

	Total	20			
		Total	0	0	0

Signature du juge _____