



DESCRIPTION DU CONCOURS QUÉBÉCOIS 2010

35 – SERVICE DE LA RESTAURATION

BUT DE L'ÉPREUVE

DURÉE : 12 HEURES

Évaluer la compétence de la candidate ou du candidat à exécuter des tâches reliées au service de la restauration. Cette épreuve est en relation directe avec le type d'épreuve imposée au niveau national et international.

COMPÉTENCES *POUVANT ÊTRE MESURÉES À LA FINALE*

Compétences pour le bar et sommellerie

1. Préparation de 3 cocktails alcoolisés selon une liste fournie.
Préparation d'un cocktail non alcoolisé au libre choix du candidat(e).
2. Reconnaissance olfactive de 10 alcools et spiritueux selon une liste fournie avant la compétition.
3. Service et mise en carafe d'un vin rouge.
4. Reconnaissance de 10 vins de cépage.
5. Service de vin blanc, vin rouge, vin mousseux, bière.
6. Préparation de café flambé selon recette fournie

Compétences pour le service de restaurant

1. Pliage des serviettes : 8 sortes de serviettes en coton, 2 de chaque.
2. Nappage d'une table de buffet avec nappes fournies (3) et nappage d'une boîte (type filière) avec une nappe.
3. Décoration florale (centre de table et style buffet) pour tables d'invités.
4. Servir des repas pour 4 personnes selon des menus établis à l'avance et comprenant possiblement les épreuves suivantes :
 - mise en place à la carte ou table d'hôte;
 - découpage de viande, poisson et/ou de fruits;
 - flambage de mets (viande, dessert ou alcools);
 - services : à l'assiette, au guéridon, à la pince, à la louche ;
 - préparation de salade avec sauce ;
 - service de fromages ;
 - service de vins blanc ou mousseux ;
 - service et mise en carafe d'un vin rouge.

La compétition sera disponible à tous les enseignants et compétiteurs sur la page Web de Compétences Québec à partir d'octobre 2009. Toute information ou explications complémentaires pourront être demandés à Monsieur Claude Foussard.

35 – SERVICE DE LA RESTAURATION

OUTILLAGE ET MATÉRIEL FOURNIS PAR LE CANDIDAT OU LA CANDIDATE

Le candidat ou la candidate doit fournir :

- Uniforme selon les normes de l'école ou les normes professionnelles admises (chemise blanche, cravate ou nœud papillon, pantalon noir, chaussure et chaussettes noires)
- Liteaux
- Tire-bouchon professionnel ou couteau de sommelier
- Verre à mélanger (shaker)
- Passoire de bar
- Cuillère à mélanger
- Allume gaz ou allumettes
- Carnet de notes
- Stylos
- Couteau d'office
- Couteau du chef
- Pilon en bois
- Poêle à flamber
- Couteau et ciseau pour décoration florale
- Mélangeur électrique (selon les besoins du candidat(e))

Note
Le candidat (e) devra fournir les ingrédients et le matériel nécessaire pour la réalisation de son cocktail non alcoolisé.

OUTILLAGE ET MATÉRIEL FOURNIS PAR L'ORGANISATION

- Tables, chaises, nappes
- Guéridons
- Vaisselles, ustensiles
- Boisson, nourriture

COMPOSITION DU JURY

- Les enseignants ou entraîneurs du candidat (e) seront les membres du jury et juges en priorité, des professionnels de la restauration pourront se joindre à eux pour compléter le jury.
- Le juge enseignant ou entraîneur ne pourra pas juger son propre candidat (e).
- L'entraîneur ou l'enseignant devra s'inscrire le plus tôt possible comme juge afin de recevoir en tout temps l'information complète distribuée aux autres compétiteurs par l'organisateur.

RÉPARTITION DES POINTS SUR 1000

Chaque épreuve sera comptabilisée sur 20 points avec un coefficient équivalant au degré de difficulté pour un total de 1 000 points.

APERÇU D'UN POSTE DE TRAVAIL

Le poste de travail sera composé d'une table de 6 pieds, d'un support à plateau, d'un guéridon, une table ronde pour 4 personnes et 4 chaises, brûleur au gaz.

Claude Foussard, Expert québécois et canadien,

c.foussard@competencesquebec.com

Tel. cell : (514) 895-3231 Téléc. : (514) 871-8819