



DESCRIPTION DU CONCOURS QUÉBÉCOIS 2012

35 – SERVICE DE LA RESTAURATION

1. INTRODUCTION

1.1. But de l'épreuve

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.

1.2. Durée du concours

Douze (12) heures (2 journées de 6 heures).

1.3. Compétences et connaissances pouvant être évaluées

- ▶ Compétences du bar et de la sommellerie;
- ▶ Compétences pour le service de restaurant.

2. DESCRIPTION DU CONCOURS

2.1. Documents qui seront fournis et date à laquelle les concurrents y auront accès

DOCUMENT	OUI	NON	DATE
Aperçu de l'examen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Examen complet	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 ^{er} décembre 2011
Projet de l'édition précédente	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Grille d'évaluation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 ^{er} avril 2012
Liste des ingrédients	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 ^{er} décembre 2011
Autre (Horaires)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 ^{er} décembre 2011

2.2. Tâches que les concurrents pourraient avoir à effectuer durant l'épreuve

Compétences en bar et sommellerie :

- ▶ Préparation de cocktails alcoolisés selon une liste fournie;
- ▶ Reconnaissance olfactive de dix (10) alcools et spiritueux selon une liste fournie avant la compétition;
- ▶ Service et mise en carafe d'un vin rouge;
- ▶ Reconnaissance de dix (10) vins de cépage;
- ▶ Service de vin blanc, vin rouge, vin mousseux, bière;
- ▶ Préparation de café flambé selon une recette fournie.

Compétences pour le service de restaurant :

- ▶ Pliage des serviettes (6 sortes de serviettes, 2 de chaque);
- ▶ Nappage d'une table de buffet (72''X 30'') avec les nappes fournies (3);
- ▶ Service d'un repas à la carte pour quatre (4) personnes selon des menus établis à l'avance et comprenant possiblement les épreuves suivantes :
 - Mise en place à la carte, table d'hôte;
 - Découpage de viande, poisson et/ou de fruits;
 - Flambage de mets (viande, dessert, café);
 - Services : à l'assiette, au guéridon, à la pince, à la louche;
 - Préparation de salade avec sauce;
 - Service de fromage;

- Service de vins blancs ou mousseux;
- Service et mise en carafe d'un vin rouge.
- ▶ Service de repas de type bistrot, deux (2) tables de deux (2) clients :
 - Service de cocktails alcoolisés;
 - Quatre (4) entrées;
 - Quatre (4) plats principaux;
 - Quatre (4) desserts;
 - Café flambé;
 - Service de vin rouge, vin blanc, bière.

3. ÉQUIPEMENT, MATÉRIEL, TENUE VESTIMENTAIRE

3.1. Équipement et matériel fournis par l'organisation

- ▶ Tables;
- ▶ Chaises;
- ▶ Nappes;
- ▶ Serviettes;
- ▶ Guéridons;
- ▶ Vaisselle;
- ▶ Ustensiles;
- ▶ Vins et alcools;
- ▶ Nourriture.

3.2. Équipement et matériel que doivent apporter les concurrents et les concurrentes :

Le candidat ou la candidate doit se munir d'une boîte d'outils personnels contenant :

- ▶ Couteau d'office;
- ▶ Couteau du chef;
- ▶ Liteaux;
- ▶ Tire-bouchon professionnel ou couteau de sommelier;
- ▶ Verre à mélanger (shaker);
- ▶ Passoire de bar;
- ▶ Cuillère à mélanger;
- ▶ Allume gaz ou allumettes;
- ▶ Poêle à flamber;
- ▶ Cuillères et fourchettes de service;
- ▶ Ramasse miettes;
- ▶ Carafe à décanter;
- ▶ Soupière;
- ▶ Louche;
- ▶ Carnet de notes;
- ▶ Stylos.

En dehors de cette liste tout autre matériel ou équipement ne sera pas autorisé.

3.3. Tenue vestimentaire obligatoire et minimale (fournie par les concurrents)

- ▶ Uniforme selon les normes de l'école ou les normes professionnelles admises (chemise blanche, cravate ou nœud papillon, pantalon noir, chaussure et chaussettes noires). **Aucun point ne sera attribué pour les uniformes.**

4. EXIGENCES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

4.1. Pièces d'équipement de protection individuelle que doivent apporter les concurrents et les concurrentes

Aucun ÉPI ne sera requis

4.2. Pièces d'équipement de protection individuelle obligatoire que fournira Compétences Québec

Aucun ÉPI ne sera fourni par Compétences Québec

4.3. Notation en SST

Aucune.

5. ÉVALUATION

5.1. Composition du jury

- ▶ Les enseignants ou entraîneurs de la candidate ou du candidat 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.

5.2. Répartition des points

RÉPARTITION DES POINTS /1 000 TOTAL
Chaque épreuve sera comptabilisée sur 20 points avec un coefficient équivalant au degré de difficulté pour un total de 1 000 points. Il ne pourra pas y avoir d'égalité entre les candidats pour la première place, trois (3) éléments de la compétition seront sélectionnés et le plus haut pointage de ces éléments déterminera le vainqueur.

6. RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Le poste de travail pour le service à la carte sera composé d'une table de six (6) pieds, d'un support à plateau, d'un guéridon, une table ronde pour quatre (4) personnes et quatre (4) chaises, brûleur au gaz.

Le poste de travail pour le service bistrot sera composé d'une table de six (6) pieds, d'un support à plateau, d'un guéridon, brûleur au gaz, deux (2) tables de deux (2) personnes.

7. EXPERT

Claude Foussard

Expert québécois et canadien, Organisateur de la compétition

Courriels : *foussard.claude@gmail.com*

c.foussard@competencesquebec.com

Cellulaire : (514) 895-3231

Télécopieur : (514) 871-8819