



Numéro de candidat	
--------------------	--

ASSOCIATION
COUPE GEORGES BAPTISTE
FRANCAISE INTERNATIONALE EUROPEENNE
<< CONCOURS TECHNIQUE DES JEUNES PROFESSIONNELS
ET DES ELEVES DES LYCEES HOTELIERS ET C.F.A >>

Fromage – Analyse sensorielle et argumentation commerciale
du "Bleu d'Auvergne" AOP

Fiche de pointage - Président du jury

Durée de l'épreuve : 10 minutes

	Points	Commentaires du jury
Présentation, attitude et comportement professionnel	/ 5	
Connaissances du produit	/ 10	
Chronologie de l'analyse	/ 10	
Vocabulaire utilisé	/ 15	
Pertinence des réponses	/ 10	
Choix des accords liquides et solides	/ 10	
Total	/ 60	
Pénalisation pour dépassement de temps		Mettre - 2 en cas de dépassement
Note finale	/ 60	

Nom, prénom du président

Signature

A remettre au président du jury « Calcul des notes »
