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 >>

Viande – *Découpe et service d'un pigeon rôti, sauce à la moutarde de Brive*
Garniture limousine
Valorisation du découpage et du dressage

Fiche de pointage - Président du jury

Durée de l'épreuve : 15 minutes

	Points	Commentaires du jury
Présentation, attitude et comportement professionnel Pertinence du choix du matériel mis à disposition	**/ 5**	
Technique : originalité, dextérité	**/ 14**	
Méthode de service		
Propreté / hygiène	**/ 5**	
Présentation sur l'assiette	**/ 6**	
Relationnel commercial	**/ 10**	
Total	**/ 40**	
Pénalisation pour dépassement de temps		**Mettre - 2 en cas de dépassement**
Note finale	**/ 40**	

Nom, prénom du président **Signature**

A remettre au président du jury « Calcul des notes »