



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 >>**

***Poisson - Préparation et dressage d'un tartare
de truite et de sandre***

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 professionnelle Assemblage et respect du produit	/ 8	
Propreté / hygiène	/ 10	
Gout final de la préparation	/ 7	
Présentation de l'assiette	/ 4	
Relationnel vendeur	/ 6	
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 »