



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

**Dessert – Préparation et dressage des crêpes flambées (3 pièces)**

Fiche de pointage - Président du jury

**Durée de l'épreuve : 15 minutes**

Items évalués	Présentation, attitude professionnel	Technique pro Organisation du poste, aisance dans le travail	Flambage	Dressage	Goût final	Propreté hygiène sécurité	Présentation de l'assiette	Relationnel vendeur	Total	Pénalisation pour dépassement de temps	Note finale	Commentaires du jury
Candidats	/ 5	/ 5	/ 5	/ 5	/ 5	/ 5	/ 4	/ 6	/ 40	- 2 en cas de dépassement	/ 40	

**Nom, prénom du président**

**Signature**

A remettre au président du jury « Calcul des notes »