



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

Poisson - Trancher, dresser et valoriser un saumon fumé
pour 1 assiette. Proposer les accompagnements

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	Tranchage	Propreté hygiène sécurité	Présentation de l'assiette	Relationnel vendeur	Total	Pénalisation pour dépassement de temps	Note finale	Commentaires du jury
Candidats	/ 5	/ 5	/ 15	/ 5	/ 4	/ 6	/ 40	- 2 en cas de dépassement	/ 40	

Nom, prénom du président

Signature

A remettre au président du jury « Calcul des notes »