



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

**Viande – Réaliser, dresser et servir un steak au poivre de façon
classique pour 1 personne. Garniture : Pommes Pont Neuf**

Durée de l'épreuve : 15 minutes

Fiche de pointage - Président du jury

Items évalués	Présentation, attitude, comportement professionnel	Technique pro Organisation du poste, aisance dans le travail	Flambage	Réalisation de la sauce	Dressage et service	Propreté hygiène sécurité	Présentation de l'assiette	Relationnel vendeur	Total	Pénalisation pour dépassement de temps	Note finale	Commentaires du jury
Candidats	/ 5	/ 5	/ 4	/ 6	/ 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 »