

Description technique

18-F SERVICE EN SALLE

Synthèse de l'épreuve :

Les candidats assureront un service à table avec plats et boissons, et réaliseront des cocktails.

Déroulement de l'épreuve :

Temps alloué : 6 heures.

L'épreuve consistera à préparer la salle pour servir les invités et assurer le service en salle. Les candidats réaliseront aussi des cocktails.

Compétences demandées et exigences :

Le candidat doit :

- ✓ se conformer aux instructions de sécurité et aux normes d'hygiène ;
- ✓ effectuer le dressage d'une table ;
- ✓ connaître et appliquer les règles du service des plats et des boissons ;
- ✓ assurer la collecte des plats utilisés ;
- ✓ maîtriser la technique et les méthodes de fabrication de cocktails.

Critères de notation :

- ✓ L'image extérieure des candidats, leur présentation, leur apparence.
- ✓ La propreté de poste de travail.
- ✓ La qualité du service.
- ✓ La bonne organisation d'ensemble et du poste de travail.

Technical description

F-18 Restaurant Service

Summary:

A contestant will serve guests with dishes and beverages and make cocktails.

Procedure:

Allocated time: 6 hours. The main tasks of the contest are to perform the hall preparation for guest serving and to serve the guests. Contestants will perform a task of making cocktails.

Requirements:

A contestant

- ✓ Has to comply with the safety instructions and standards of hygiene.
- ✓ Has to perform the table setting.
- ✓ Has to know the rules of dish and beverage serving.
- ✓ Has to perform used dishes collecting.
- ✓ Has to possess the technique and methods of cocktail making.

Scoring criteria:

- ✓ Contestants' appearance.
- ✓ Workstation cleanliness.
- ✓ Guests serving quality.
- ✓ Workstation proper organization.