

# BARÈME DE CORRECTION – SERVICE EN RESTAURANT

Le tableau ci-dessous est une proposition de barème qui a été établie dans l'esprit des épreuves de la finale nationale et des compétitions internationales. A charge des organisateurs des épreuves de chaque région, de respecter ou non, cette grille de répartition.

Afin d'avoir une notation la plus équitable possible, et dans l'esprit des évaluations nationales et internationales, l'idéal serait d'avoir trois membres du jury pour chaque critère évalué, et/ou chaque atelier.

Pour l'évaluation de l'épreuve en langue anglaise, il serait souhaitable d'avoir un membre du jury expert en la matière : professeur de langue, professionnel ayant officié à l'étranger, etc.

Par ailleurs, tous les éléments d'une prestation ne peuvent être pris en compte dans l'évaluation globale, sous peine de devenir trop subjective. Aussi seuls certains points précis sont évalués, et il est important de se limiter à ces éléments et ces critères d'évaluation.

Pour les critères de notation « **Mesurement** » (M) la totalité du ou des points est acquise, ou non. Pour les critères de notation « **Judgement** » (J) le niveau d'évaluation est laissé à l'appréciation de chaque membre du jury : de 0 à 3. **La totalité des critères d'évaluation est de 120 points.**

Étant donné le niveau d'exigence lors de la finale nationale et des finales internationales, la finalité des épreuves régionales de sélection est de **retenir le meilleur candidat** pour la suite du concours. En cas d'égalité, ou de scores extrêmement proches, il est préférable de sélectionner le candidat ayant, soit la meilleure marge de progression, soit une expérience établie sur d'autres concours.

SERVICE EN RESTAURANT					
Critère	Sous Critère	Intitulé du critère de notation	M ou J	Barème	Coef.
A		Critère A :		25	
		Travaux de mise en place			
A	01	Pliage de serviettes		10,5	
A	02	Mise en place		14,5	
B		Critère B :		26,5	
		Flambage - Découpage			
B	01	Découpage de l'ananas frais		11,5	
B	02	Flambage signature		15	
C		Critère C :		30	

Techniques de réalisation et de service des boissons					
C	01	Réalisation French Coffee		4,5	
C	02	Réalisation de 2 latte macchiato		4,5	
C	03	Techniques Barista		4	
C	04	Réalisation du cocktail Caïpirinha		5	
C	05	Réalisation du cocktail White Lady		6,5	
C	06	Carafage d'un vin blanc sec		5,5	
D Critère D :				18,5	
Attitude et comportement					
D	01	Expression en langue anglaise		7,5	
D	02	Compétences relationnelles		4,5	
D	03	Tenue et uniforme		3,5	
D	04	Comportement professionnel		3	
TOTAL				100	

Module	Intitulé de l'épreuve	M J	Critères	J score	Description des critères	Total
A	Module A :				Points :	36
A1	Pliage de 8 serviettes	M	Serviette 1		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 2		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 3		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 4		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 5		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 6		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 7		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 8		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu	1
		M	Serviette 9		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu. Présenté dans un verre	1

		M	Serviette 10		Pliage correct, net et esthétique, sans pli superflu. Présenté dans un verre	1	
		M	Respect du temps imparti		15 minutes	0,5	
A2	Mise en place banquet	M	Couverts propres et bien placés		Pas trop éloignés et ne se chevauchent pas	1,5	
		M	Couverts conforme au menu		Soit sur table, soit sur console prêt à l'utilisation	1	
		M	Assiettes à pain propres et bien placées		Placement identique. Pas d'assiette de présentation	1	
		M	Verrerie propre et bien placée		Placement identique et écartement identique entre les verres	1,5	
		M	Symétrie de la mise en place		Couverts, verres, assiettes, serviettes...	1,5	
		M	Nappage correct, sans plis superflus et sans marques		Centré, à l'endroit, pli central vers l'entrée des clients	1	
		M	Harmonie du pliage des serviettes		Pliage cohérent pour un restaurant gastronomique	1,5	
		M	Respect du temps imparti		45 minutes	1	
		J	Harmonie générale de la mise en place	4,5			
		0	Table non commercialisable en restauration gastronomique, des erreurs de mise en place, manque des éléments (ménage, déco, etc.)				
		1	De petites erreurs acceptables. Tous les éléments sont présents sur la table ou la console				
		2	Mise en place de qualité, harmonieuse et complète (table et/ou console)				
		3	Mise en place complète (table et/ou console) et haut de gamme d'un restaurant étoilé				
B	Module B				Points :	33	
B1	Découpage de l'ananas frais	M	Mise en place correcte de l'espace de travail (guéridon/table)		Pas d'erreurs dans le matériel utilisé, bonne organisation, MEP complète	1,5	
		M	Technique adaptée au fruit		Maîtrise la technique	2	
		M	Découpe nette et propre, tranches égales		Tranches rondes, sans déchet	1	
		M	Gestion des déchets		Minimisation des pertes	1	
		M	Propreté du plan de travail		Respect de l'hygiène	1	
		M	Respect du temps imparti		30 mn	0,5	
		J	Présentation du plat	4,5			
		0	Présentation non commercialisable, peu esthétique, tranches très irrégulières				
		1	Dressage minimaliste, esthétisme à revoir, tranches irrégulières				
		2	Belle présentation, tranches équilibrées et régulières				

			3	Très belle présentation finale, esthétique. Tranches très régulières	
B2	Ananas frais flambé	M	Mise en place correcte et complète de l'espace de travail (guéridon/table)	Pas d'erreurs dans le matériel utilisé, bonne organisation	1,5
		M	Couleur du caramel adéquat	Pas brûlé, pas blanc ou blond clair	1,5
		M	Eau-de-vie de flambage adaptée		1
		M	Propreté de l'espace de travail		1,5
		M	Respect du temps imparti	25mn	0,5
		J	Maîtrise de la technique de flambage	3	
				0	Technique non maîtrisée, peu ou pas de flamme
				1	Technique correcte, flambage léger
				2	Bonne technique, belle prestation, beau flambage
				3	Excellente maîtrise, flambage intense mais sans excès ni danger
		J	Originalité de la préparation (produits, goût et présentation)	6	
				0	Goût désagréable (brûlé, insipide, etc.), produits et présentation quelconque
				1	Peu de goût, produits adaptés et compatibles en termes de goût, présentation classique
				2	Goût agréable, produits originaux, présentation sortant de l'ordinaire
				3	Préparation goûteuse, produits très originaux et très beau dressage
C	Module C			Points :	31,5
C1	Réalisation d'un French Coffee	M	Mise en place complète	Matériel et ingrédients	0,2
		M	Mise en température du verre		0,3
		M	Ordre correct d'utilisation des ingrédients	Sucre roux, Grand Marnier, café et crème battue	0,5
		M	A fait dissoudre le sucre		0,2
		M	Hygiène respectée, pas de taches		0,3
		J	Technique et présentation finale	3	
				0	Ne maîtrise pas la technique. La crème ne flotte pas, boisson non commercialisable
				1	Maîtrise acceptable avec de petites erreurs. Trop ou pas assez de crème
				2	Bonne maîtrise de la technique, verre rempli
				3	Excellente maîtrise de la technique, bonne présentation finale de la boisson : café et crème parfaitement séparés

C2	Réalisation de 2 latte macchiato	J	Technique et présentation finale			4,5
				0	Technique non maîtrisée, résultat final pauvre, peu de mousse de lait, couches mélangées	0,2
				1	Maîtrise acceptable avec des erreurs (choix de verre, pas chaud, vérification machine, présentation à perfectionner...)	0,4
				2	Bonne maîtrise de la technique : latte en 3 couches, machine vérifiée...	
				3	Excellente maîtrise de la technique, très belle présentation du verre, tache nette et précise	
C3	Techniques barista	M	Vérification de la propreté et de l'organisation du poste			0,3
		M	Respect du temps imparti		20 mn	0,5
		M	Pas de gaspillage de lait		Pas plus de 2 cl de marge	0,6
		M	Purge de la vapeur		Avant et après chaque utilisation	0,6
		M	Purge (flush) du groupe		Juste avant insertion du porte filtre	0,6
		M	Extraction du café tout de suite après insertion du porte filtre		Ne pas brûler les arômes du café	0,6
		M	Extraction du café en 25 secondes		Avec un delta de 3 secondes	0,5
		M	Nettoyage du poste de travail		Avant de quitter le poste	0,3

C4	Réalisation du cocktail Caïpirinha	M	Présentation orale du cocktail			0,3
		M	Méthode d'élaboration correcte			0,4
		M	Doses et produits respectés			0,4
		M	Ingrédients utilisés dans l'ordre			0,3
		M	Décor conforme à la recette			0,2
		M	Niveau équilibré dans les verres			0,2
		M	Pas de gouttes sur le plan de travail			0,2
		J	Techniques et présentation générales			3
		0	Pas conforme aux standards du bar			
		1	Résultat correct mais des erreurs dans la technique			
		2	Résultat conforme aux standards de la profession			
		3	Très haut niveau de performance : gestuelle, résultat final (goût et déco)			
C5	Réalisation du cocktail White Lady	M	Présentation orale du cocktail			0,3
		M	Méthode d'élaboration correcte			0,4
		M	Doses et produits respectés			0,4
		M	Ingrédients utilisés dans l'ordre		Du moins alcoolisé au plus alcoolisé	0,3
		M	Décor conforme à la recette			0,2
		M	Niveau équilibré dans les verres		En 2 passages maximum	0,4
		M	Pas de gouttes sur le plan de travail			0,2
		M	Pas de gaspillage		Pas plus de 1 cl reste dans le shaker	0,3
		M	Respect du temps imparti		25 mn pour les 2 cocktails	1
		J	Techniques et présentation générale			3
		0	Pas conforme aux standards du bar			
		1	Résultat correct mais des erreurs			
		2	Résultat conforme aux standards de la profession			
		3	Très haut niveau de performance : gestuelle, résultat final (goût et déco)			
C6	Carafage d'un vin blanc sec	M	Mise en place correcte du guéridon		Pas d'erreurs dans le matériel utilisé, bonne organisation	0,5
		M	Procédure d'ouverture de la bouteille de vin		Ouverture correcte de la capsule et du bouchon, a senti le bouchon puis l'a mis à disposition du client	0,8
		M	Envine la carafe puis goûte le vin			0,4
		M	Pas de gouttes sur le plan de travail			0,3

		<b>M</b>	Respect du temps imparti		20 mn	<b>0,5</b>
		<b>J</b>	Technique d'ouverture de la bouteille et maîtrise du carafage			<b>3</b>
				<b>0</b>	Ne maîtrise pas ou peu la technique d'ouverture, verse de manière très irrégulière	<b>0</b>
				<b>1</b>	Maîtrise de l'ouverture imparfaite, verse de manière inconstante	<b>2</b>
				<b>2</b>	Bonne maîtrise de l'ouverture, verse de manière régulière	<b>4</b>
				<b>3</b>	Excellente maîtrise de l'ouverture du carafage et du service	

Critère D				Points :	19,5
D1	Expression en langue anglaise	M	Présentation de la bouteille en anglais	Donne l'appellation et/ou de région, le millésime (ou NM), la marque ou viticulteur, cépage(s), etc.	1,5
		M	Explique l'élaboration du vin	En anglais	2,5
		J	Niveau d'anglais		4,5
				0	Cherche ses mots, n'arrive pas à faire des phrases cohérentes
				1	S'exprime difficilement, avec des phrases basiques
				2	S'exprime aisément, avec quelques fautes
				3	S'exprime en anglais courant
D2	Compétences relationnelles	M	Expression française	Bon niveau de langage	1,5
		J	Compétences relationnelles		3
				0	Ne montre aucune compétence sociale ni interaction client/jury
				1	Montre une certaine interaction avec les clients/jurys et a un bon niveau de confiance en soi
				2	Montre un bon niveau de confiance en soi et a de bonnes interactions avec le client/jury. Bonne impression générale
D3	Tenue et uniforme	M	Uniforme propre, repassé, correspond à la profession	Tout au long de la journée	1
		M	Chaussures fermées propres / cirées, conforme à la profession	Pas de talons hauts (plus de 6 cm)	0,5
		M	Maquillage discret, rasé ou barbe soignée, propre	Pas de piercings, pas de parfum excessif	1
		M	Pas de bijoux ou de fantaisies apparents	Boucles d'oreilles sobres et identiques autorisées	0,5
		M	Pas de piercing ou de tatouage apparents		0,5
D4	Comportement professionnel	M	Respect des règles de sécurité	Ne cours pas, respecte les règles de sécurité et de prudence (flambage, manipulation des couteaux, etc.)	1
		M	A rangé le poste avant de quitter chaque épreuve	Respectueux de l'esprit des olympiades	0,5
		J	Présentation générale durant les épreuves		1,5
				0	Présentation générale peu soignée, posture générale inélégante
				1	Présentation correcte mais attitude plutôt négative
				2	Bonne présentation, bonne posture
				3	Très professionnel, excellente présentation