

## **Sujet d'épreuves de la 48e Compétition Nationale des Métiers**

# **MÉTIER N°35 SERVICE EN RESTAURANT LISTE DE MATERIELS**

Soumis par :

Olivier ALGLAVE, Expert WorldSkills France

Carole FLECK, Expert-adjoint WorldSkills France

Véronique STEFFEN, Experte Europe

Serge GOULAIEFF, Expert Monde

# INSTRUCTION, TENUES ET CAISSE A OUTILS

## Instructions aux Compétiteurs

Ouvrage de référence : Le LIVRE DE FORMATION AUX COMPÉTENCES DE SERVICE EN RESTAURATION est une référence de base et peut être utilisé en cas de litige sur les procédures. et permet de faire preuve d'ouverture, d'équité et de fixer une norme minimale.

Ce livre est disponible à l'adresse suivante : [www.renovium.ch](http://www.renovium.ch).

## Boîte à outils

Liste des outils que chaque compétiteur doit apporter pour la réalisation du sujet :

INTITULE	REFERENCE	QUANTITE
Liteaux		8
Torchons vaisselle		3
Essuie-verres		3
Torchons barista		2
Tablier sans logo		1
Paire de gants tissu		2
Support et carnet de bons de commande		1
Stylo		2
Couteau-sommelier/limonadier		1
Ramasse-miettes		1
Petite boîte d'allumettes		1
Assortiment de 5 couteaux de tranche maximum (couteau d'office, couteau de découpe pour les épreuves... dans un élément de rangement)		1
Pince à saumon		1
Râpe fine de type « Microplane »		1

Aucun autre équipement n'est accepté lors de la compétition.

## Outils fournis

1. Malette de bar complète : verre à mélange, shaker continental ou Boston, doseurs (2 et 4 cl), passette, passoire à glace, cuillère à mélange, couteau à fruit, pince à fruit, pince à glaçons.
2. Blender
3. Malette barista : brocs à lait, tamper (tasseur)
4. Planche à saumon fumé
5. L'ensemble du matériel en lien avec l'épreuve du thé

## Uniforme

Une tenue classique noire avec chemise/chemisier blanc ainsi qu'un nœud papillon noir pour les hommes et les femmes est exigés pour le module banquet du matin.

Tous les autres uniformes sont laissés au libre choix du candidat, mais doivent être adaptés au secteur des services.