

DATE: mai/juin 2020

CQB 7ème Sommelierie - Poste: maître d'hôtel

ÉLÈVE Prénom:

Nom:

SIGNATURES:

Critères	On regarde si ...	A / NA
Respect de la procédure d'entretien avant et après le service	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• De respecter les normes et les règles lors du lustrage• Respecter l'espace sur la table de service.• Utiliser le matériel adéquat (carte des vins, bouteille, serviette, avant, après et pendant le travail demandé). Ranger et nettoyer son espace de travail.	
Gestion ordonnée de l'espace et du temps de travail et préparation d'une mise en place raisonnée	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• De réaliser la mise en place d'une table rectangulaire de 4 personnes et sa table de service.• De préparer sur la table de service tout le matériel utile pour son service en tenant compte du thème.• Réaliser un dressage selon le thème préétabli au cours et de respecter les règles d'usage d'un service de restaurant à la carte.• Présenter et justifier chaque document préalablement réalisé selon les règles vues au cours.	
Maîtrise technique tout au long de la prestation (réalisation et service mets et boissons)	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• De réaliser une mise en place en vue d'un carafage sur la table de service.• De réaliser une technique d'une bouteille de vin en carafe en respectant la présentation de l'étiquette, la méthode d'ouverture et la dégustation.• De servir selon les règles de préséance et des niveaux adéquats.	
Maîtrise de la communication avec le client	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• D'argumenter chaque document réalisé au préalable (menu, carte de visite, carte de vin, carte d'information sur le client).• D'argumenter le choix floral et la décoration qui est en rapport avec le thème.	
Maîtrise des savoirs à mobiliser tout au long de la prestation	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• De respecter la théorie vu lors de l'année pour chaque élément présenté.• De respecter les usages lors des conversations et des justificatifs.• De réaliser un justificatif cohérent lors de la défense du projet.	
Attitude professionnelle rigoureuse tout au long de la prestation	L'élève sera capable de : <ul style="list-style-type: none">• Dialoguer avec ses clients, professeurs et jurys, de manière professionnelle.• Dialoguer avec ses condisciples de classe, de manière courtoise et polie.• Respecter la communication non-verbale et verbale avec autrui.	