

Trophée René Lasserre



Fiche de notation technique jambon

Prénom
Numéro

Note
/ 60

Profil technicien / 10 points

Mise en place (justifiée par le candidat) /5

Propreté du travail /5

Note
/ 10

Temps / 10 points

Découpes des tranches : 10 tranches en tout

Note
/ 20

10 8 4 2 1 0,5 0

3 minutes <3m-3m30> <3m30-4m> <4m-4m30> <4m30-5m> <5m-5m30> plus de 5 m

Qualité du travail / 10 points

Finesse des tranches /5 points

Tranches présentées entières (**copeaux proscrits**) /5 points

Les tranches seront dressées et évaluées sur plat dans un premier temps

Approche client / 20 points

Argumentaire commercial /10

Mise en avant du produit /5

Elocution, rhétorique /5

Note
/ 20

Présentation d'une assiette de jambon avec condiments

Qualité de la présentation / 10

Note
/ 10