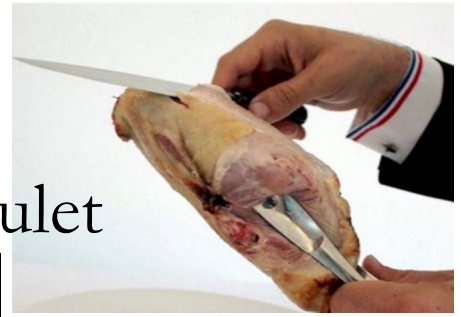


Trophée René Lasserre



Fiche de notation technique poulet

Prénom
Numéro

Note
/60

Présentation personnelle / professionnelle physique et gestuelle

Note
/ 5

Technique / 5 points et temps de découpe / 10 points

Technique / 5 points

Note
/ 15

Le temps sera compté à partir de la **prise de couteau** jusqu'à ce que le candidat exprime le moment de fin par une parole ou un geste.

Temps 10 8 4 2 1 0,5 0

- 1 minute 30 <1m30-2m> <2m-2m30> <2m30-3m> <3m-3m30> <3m30-4m> supérieur 4 m

Profil technicien / 20 points

Mise en place (sera justifiée par le candidat) /5

Note
/ 20

Propreté du travail /5

Résultat /10

Le poulet sera présenté découpé dans un plat ovale (2 cuisses, 2 ailes, 2 Sot-l'y-laisse)

Approche client / 20 points

Argumentaire commercial /10

Note
/ 20

Mise en avant du produit /5

Elocution / rhétorique /5