

WEDSTRIJD EUROPESE BARMAN JUNIOR

COTERING VOOR DE CHAMPAGNE

KANDIDAAT N° :

TAKEN	PUNTEN	
Produkten		
<i>De klanten groenten</i>	/2	
<i>De bestelling nemen (voorstelling van de verschillende champagnes)</i>	/2	
Glazen en materiaal		
<i>Keuze van het glas en controle van de glazen</i>	/2	
<i>Handeling met het glas (glas-voet)</i>	/2	
<i>Voorbereiding van het materiaal (keuze van ijsemmer)</i>	/2	
Plaatsing		
<i>Het plaatsen van :</i>	/1	
<i>- De fles in de emmer</i>	/1	
<i>- Genoeg ijsblokjes</i>	/1	
<i>- niveau van het water</i>	/1	
<i>- steun bordje (ligging van het logo)</i>	/1	
<i>- gevouwen servet</i>	/1	
<i>- presentatie en uitleg aan de klant</i>	/2	
<i>- plaatsing van de onderglazen</i>	/1	
Ontkurking		
<i>De fles met één hand vasthouden en de duim van de andere hand op de kurk</i>	/2	
<i>De fles draaien (niet de kurk)</i>	/2	
<i>Zonder geluid de kurk uit de fles halen</i>	/2	
<i>De kurk ruiken</i>	/1	
<i>De rand van de hals met een servet afdrogen</i>	/1	
<i>De ijzerdraad en de kurk op basis bordje plaatsen</i>	/1	
Dienst		
<i>De verplaatsing van de emmer</i>	/2	
<i>Laten proeven aan de klanten die heeft besteld</i>	/2	
<i>De zichtbaarheid van het etiket gedurende de dienst</i>	/2	
<i>Het inschenken van de glazen : niet meer dan 2/3 van het glas in twee keer maximum</i>	/2	
<i>Glazen op niveau invullen</i>	/2	
<i>De fles opnieuw in de emmer plaatsen</i>	/1	
<i>Het servet in plaats</i>	/1	
<i>Wens gezondheid</i>	/2	
Kandidaat		
<i>Technische handigheid, gemak in uitvoering voor de jury en het publiek</i>	/3	
<i>Reinheid van het uniform</i>	/2	
<i>Werkzaamheden in het algemeen</i>	/4	
Prestatietijd		Minutes Seconds
Totaal	/50	

Naam van het jurylid:

Handtekening van het jurylid: