

TROPHÉE MUMM

ÉPREUVES FINALES CATÉGORIE BAR

ÉLABORATION D'UN COCKTAIL CRÉATION POUR 3 PERSONNES

DOMAINES ÉVALUÉS (sur 20 points)

- **Présentation du cocktail**
(nom, originalité, décor, couleur, fiche technique...)
- **Mise en place du poste de travail**
(produits, verrerie...)
- **Organisation dans le travail**
(hygiène, organisation...)
- **Gestion des produits/dosage**
(respect des doses, des produits ...)
- **Connaissance des produits**
(origine, coût, composition, législation...)
- **Maîtrise des gestes techniques**
(dextérité, technique, rapidité...)
- **Qualité gustative**
(fraîcheur, équilibre, goût...)
- **Comportement professionnel**
(tenue professionnelle, relation clientèle, qualités de vendeur)

PRÉSENTATION DU SUPPORT DE VENTE DU COCKTAIL

DOMAINES ÉVALUÉS (sur 10 points)

- **Présentation**
(créativité, originalité, législation)
- **Aspect général**
(dimension, lisibilité...)
- **Aspect promotionnel**
(aide à la vente des cocktails...)
- **Respect du type d'établissement**
(bar d'un établissement de luxe)

TROPHÉE MUMM
ÉPREUVES FINALES CATÉGORIE BAR

DÉBOUCHAGE ET SERVICE D'UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE
(parmi ceux envoyés aux finalistes pour entraînement)

DOMAINES ÉVALUÉS (sur 20 points)

- **Mise en place de la table des clients et du poste de travail**
- **Présentation de la bouteille**
- **Débouchage**
- **Service**
- **Connaissance du produit servi**
- **Comportement professionnel**
(tenue professionnelle, relation clientèle, qualités de vendeur)
- **Anglais**

TROPHÉE MUMM
ÉPREUVES FINALES CATÉGORIE SOMMELLERIE

DÉGUSTATION DE VINS CLAIRS

DOMAINES ÉVALUÉS (sur 20 points)

- Oeil
- Nez
- Bouche
- Connaissances viti-vinicole et législation
- Communication et expression
- Tenue – Présentation – Comportement

DÉGUSTATION DE CHAMPAGNES MUMM (parmi ceux envoyés aux finalistes pour entraînement)

DOMAINES ÉVALUÉS (sur 20 points)

- Oeil
- Nez
- Bouche
- Connaissance du produit
- Gestes techniques de la dégustation

Observations : Si un champagne n'est pas découvert les 4 premiers domaines n'auront aucun point.

DÉBOUCHAGE ET SERVICE D'UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE **(parmi ceux envoyés aux finalistes pour entraînement)**

DOMAINES ÉVALUÉS (sur 20 points)

- **Mise en place de la table des clients et du poste de travail**
- **Présentation de la bouteille**
- **Débouchage**
- **Service**
- **Connaissance du produit servi**
- **Comportement professionnel**
(tenue professionnelle, relation clientèle, qualités de vendeur)
- **Anglais**