

35

SERVICE DE RESTAURATION

V1.1 - Mai 08, 2004

description technique



INTRODUCTION

Par résolution du Comité Technique et conformément à la Constitution, au Règlement Intérieur et au Règlement de Concours, WorldSkills a adopté les exigences minimales suivantes pour l'organisation du présent métier lors du Concours de WorldSkills.

La Description technique est composée des documents suivants :

- Section 1 – Description technique (TD)
- Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve (PD)
- Section 3 – Procédures de gestion du métier (SM)
- Section 4 – Agencement de l'atelier (WS)
- Section 5 – Liste des infrastructures (IL)
- Section 6 – Annexes

Date d'entrée en vigueur, le 08.05.04



Liam Corcoran (LC)
Président du Comité Technique

1. SECTION 1 - DESCRIPTION DE METIER (TD)

1.1 Nom et description du métier

- 1.1.1 Le nom du métier est Service de restauration
- 1.1.2 Le service de restauration exige une connaissance détaillée de la cuisine internationale, et du service de boissons et de bar. Le serveur est la personne de contact la plus importante, celle qui s'occupe des clients. Il est donc nécessaire d'avoir une maîtrise complète des règles du service et de savoir préparer certains plats et boissons à la table du client. Les exigences de base du métier sont la compétence et l'inventivité, les bonnes manières, l'aplomb et les aptitudes pratiques.
- 1.1.3 Tous les experts et tous les candidats doivent connaître la Description technique.
- 1.1.4 En cas de litige portant sur la Description technique, la version anglaise fera foi.
- 1.1.5 Les termes masculins impliquent aussi automatiquement le sexe féminin.

1.2 Portée du travail lors du Concours de WorldSkills

- 1.2.1 Le projet est uniquement composé de travaux pratiques.
- 1.2.2 La connaissance théorique se limite à celle nécessaire à l'accomplissement du travail pratique.

1.3 Travaux pratiques

- 1.3.1 Préparatifs (mise en place) pour le service, vérification du matériel disponible, pliage de serviettes.
- 1.3.2 Préparation et vérification de la disponibilité des boissons et ustensiles nécessaires pour mélanger des boissons et/ou cocktails.
- 1.3.3 Préparatifs pour dresser diverses tables, y compris les tables de buffets.
- 1.3.4 Arrangement de la décoration florale, arrangement et décoration d'une table de présentation.
- 1.3.5 Travail à la table des clients :
- Préparer des plats contemporains
 - Préparer un steak tartare, une vinaigrette ou des cocktails en apéritif
 - Trancher le chateaubriand, la double entrecôte, le saumon fumé, le saumon mariné, la volaille (poularde, canard) ou une selle d'agneau
 - Préparer et flamber les steaks
 - Lever les filets de poisson
 - Préparer et couper les fruits
 - Flamber les crêpes ou les fruits
 - Préparer les boissons chaudes (thé ou café)
 - Préparer des cocktails tels que:

- Alexander
- Gin-Fizz
- Singapore Sling
- Grasshopper
- White Lady
- Manhattan
- Bloody Mary
- Dry Martini
- Margarita
- Side-Car
- Tom Collins
- Whisky sour
- Daiquiri
- Cocktails sans alcool

Recettes des cocktails – cf. annexes.

1.3.6 Servir viandes et boissons

- Servir tous les plats mentionnés ci-dessus
- Servir le champagne
- Décanter et servir le vin rouge
- Servir le vin blanc
- Dresser une table de banquet
- Servir tout un menu de plusieurs plats avec les vins correspondants aux invités présents
- Servir à table à plusieurs tables

1.3.7 Identification de vins.

Reconnaître des boissons alcoolisées connues à la vue et à l'odorat uniquement.

- Prendre la commande de vins
- S'occuper de ses clients pendant leur séjour à table
- Raccompagner les clients

1.3.8 Les candidats réaliseront un module différent chaque jour.

1.4 Connaissances théoriques

1.4.1 Connaissances des matériaux et des techniques de préparation.

1.5 Matériaux

1.5.1 Voir Section 4.

1.6 Installations de l'atelier

1.6.1 Voir Section 4 et Section 5.

1.7 Notation du sujet d'épreuve

- 1.7.1 Toute la documentation utilisée doit être disponible sur support électronique.
- 1.7.2 Il faudra qu'une majorité d'experts (50% + 1 au minimum) s'accorde sur une échelle de notation pour le Concours.
- 1.7.3 La sélection du (des) sujet(s) d'épreuve idoine(s) est fondée sur le paragraphe 1.7.2. L'équipe d'experts pourra apporter des modifications au sujet d'épreuve proposé.
- 1.7.4 Les experts décideront ensemble du projet, des critères de notation et des tolérances à reporter sur les formulaires 5, 5A et 6.
- 1.7.5 La décantation et la préparation de cocktails seront notées à l'aide de critères objectifs.
- 1.7.6 Points accordés
- Parfait = 10 points
 - Très bon = 9 points
 - Bon = 8 points
 - Assez bon = 7 points
 - Suffisant = 6 points
 - Moyen = 5 points
 - Faible = 4 points
 - Insuffisant = 3 points
 - Très insuffisant = 2 points
 - Néant = 1 point
- 1.7.7 Notation
- Section/ Poste/ Maximum de points
- A/ Compétences en service de restaurant / 20 points
- B/ Compétences pour le service des boissons / 20 points
- C/ Tâches spéciales à table / 20 points
- D/ Service de bar / 5 points
- E/ Compétences sociales et commerciales / 20 points
- F/ Présentation personnelle / 10 points
- G/ Agencement et décoration de la table / 5 points
- 1.7.8 La conversion d'une échelle de 0 à 100 à l'échelle de 400 à 600 sera réalisée par le système CIS (Competition Information System) de WorldSkills.

2. SECTION 2 – CRITERES DE CONCEPTION DU SUJET D'EPREUVE (PD)

2.1 Exigences générales

- 2.1.1 En règle générale, le sujet d'épreuve doit :
- Etre modulaire
 - Etre conforme à la Description technique actuelle
 - Respecter les exigences et les normes de notation de WorldSkills
 - Etre accompagné d'une échelle de notation qui sera finalisée au Concours conformément à la sous-section 1.7.
 - Etre accompagné d'une preuve de fonctionnement/de construction/ de réalisation dans les temps requis, etc. (selon les exigences du métier). Par exemple, la photo d'un projet réalisé selon les données du sujet d'épreuve, à l'aide du matériel et de l'équipement prévus, selon les connaissances requises et dans les temps impartis.

2.2 Exigences quant à la conception

2.2.1 Identification du module

Module 1: Bistro – service sur plateau

Module 2: Bar à cocktails – service sur guéridon

Module 3: Service de restaurant – service sur guéridon, cuisson à table

Module 4: Service de restaurant – service sur guéridon, découpe à table

2.2.2 Module 1: Bistro – service sur plateau

Description et identification du vin blanc

Pliage de serviette et installation de la nappe

Mise en place pour un déjeuner

Service du 1^{er} plat

Mise en place pour le 2^{ème} service

Service du 2^{ème} plat

Identification du vin blanc

2.2.3 Module 2: Cocktail-Bar – service sur guéridon

Familiarisation et identification de liqueurs et vins cuits

Installation et habillage d'une table de buffet

Mise en place pour cocktails et service

Les candidats devront présenter un service de bar classique et un service sur guéridon

Les candidats prépareront et serviront :

Deux exemplaires de chacun des cocktails indiqués : le cocktail sans alcool mélangé au choix du candidat et le cocktail sans alcool du panier surprise.

Service du vin

Service des canapés

Ouverture et service du champagne

Découpe et préparation des mets

2.2.4 Module 3: Restaurant Service – Cuisson à table

Déjeuner fin

Familiarisation et identification du vin rouge

Mis en place pour le service déjeuner

Les candidats devront servir un déjeuner fin à une table de trois. Chaque candidat devra préparer quatre portions de chaque plat. La quatrième portion ira sur la table de dégustation.

Les candidats seront notés sur leur service des boissons, des plats, sur leur présence à table, sur leur présentation personnelle et sur leurs aptitudes sociales.

Les vins rouge et blanc, ainsi que l'eau minérale seront servis durant tout le repas.

2.2.5 Module 4: Restaurant Service - Service sur guéridon

Déjeuner classique

Information et identification des alcools

Pliage de serviettes

Mise en place pour service de déjeuner

Service de l'apéritif

Servir un menu de déjeuner classique pour quatre (4) personnes qui comprendra :

Hors d'œuvres, soupe, découpe, argenterie et décantation du vin

2.3 Développement du projet et procédure de mise en œuvre

2.3.1 Les experts, les Délégués Techniques, les Présidents de Jury, les chefs d'atelier et toute autre personne associée ou invitée utilisera le forum de discussion de WorldSkills pour communiquer, coopérer et coordonner le développement du sujet d'épreuve, ainsi que de l'ensemble du métier pour le Concours de WorldSkills. L'adresse Internet du forum du présent métier est : http://www.worldskills.org/members/forums/forum_35/index.php. L'Expert Chef (ou un expert nommé par l'Expert Chef) sera l'animateur de ce forum.

2.3.2 Tous les experts développeront un sujet d'épreuve conforme à la Description technique actuelle. Ces experts seront directement responsables devant l'Expert Chef.

2.3.3 En règle générale, le sujet d'épreuve devra :

- Etre modulaire
- Etre conforme à l'actuelle description technique
- Respecter les exigences de WorldSkills et les normes de numérotation
- Contenir une liste détaillée de matériaux
- Aller de soi et exiger un minimum de traduction.

3. SECTION 3 - PROCEDURES DE GESTION DU METIER (SM)

3.1 Documents requis

- 3.1.1 L'Expert Chef aura à sa disposition une copie à jour de tous les documents liés au métier pour le Concours.
- 3.1.2 Les documents requis sont :
- La Description technique – métier 04 Mécatronique
 - Le Règlement de Concours de WorldSkills
 - Les documents santé et sécurité
 - Tous les documents QAMS
 - Tout autre document auquel il est fait référence dans les documents de la liste ci-dessus.
- 3.1.3 Etant entendu que l'Expert Chef aura un exemplaire de tous ces documents dans sa propre langue, un second jeu complet de documents sera préparé dans la langue identifiée comme faisant foi.
- 3.1.4 L'Expert Chef devra avoir une connaissance approfondie des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.
- 3.1.5 Le Président de Jury devra avoir une connaissance et une compréhension approfondies des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.

3.2 Responsabilités avant le Concours

- 3.2.1 Dans l'intervalle entre deux Concours de WorldSkills, l'Expert Chef élu est responsable du respect des exigences reprises à la Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve.

3.3 Procédures de gestion du métier à l'attention des Experts Chefs avant et pendant le Concours

- 3.3.1 Les procédures spécifiées ci-dessous doivent être respectées.
- 3.3.2 En arrivant pour la première fois sur le site du Concours, l'Expert Chef doit :
- Souhaiter la bienvenue aux experts et veiller à ce que les présentations soient faites
 - Les informer de leurs devoirs et de leurs responsabilités quant au Règlement de Concours et au Règlement Intérieur.
 - Veiller à ce que le sujet d'épreuve soit accepté par tous les experts et qu'un exemplaire dudit sujet soit signé par tous les experts.
- 3.3.3 Ensuite, l'Expert Chef répartira les experts en équipes pour les activités suivantes :
- Vérifier que le matériel disponible sur site est adéquat et suffisant
 - Re-vérifier que les quantités de matériel spécifiées sur la liste des infrastructures sont adéquates
 - Développer le programme selon lequel les candidats réaliseront les différents modules
 - Etablir l'horaire des activités
 - Installer l'équipement

- Confirmer que l'agencement, les aires de travail et l'équipement sont conformes aux exigences quant à l'agencement de l'atelier
 - Confirmer que toutes les machines et les équipements sont sûrs et en parfait état de marche
 - Confirmer que tous les postes de travail/machines/équipement sont conformes au plan et dûment numérotés
 - Confirmer que l'éclairage est suffisant
 - Confirmer que les candidats ont suffisamment de place pour travailler efficacement
 - Confirmer que les barrières sont suffisamment éloignées des candidats pour éviter toute ingérence et, si elles sont trop près, établir un horaire permettant aux experts de surveiller la zone pendant le Concours
 - Si nécessaire, établir un horaire pour les activités à accomplir pendant le Concours, par exemple, monter la garde pendant le déjeuner, empêcher l'accès à toute personne non autorisée, etc.
- 3.3.4 L'Expert Chef répartira les experts en équipes pour procéder à la notation et fixer un calendrier des notations conformément aux exigences de la sous-section 1.7.
- 3.3.5 Suggestions et commentaires pour la révision et l'amélioration des Descriptions techniques devront être communiqués à l'Expert Chef suppléant par écrit. L'Expert Chef suppléant compilera toute l'information dans un seul document dactylographié prêt à être débattu par tous les experts. Avant de quitter le site de Concours, l'Expert Chef, son suppléant et le Président de Jury organiseront la discussion et la révision de la Description technique. Cf. également paragraphe 3.3.12.
- 3.3.6 Chaque fois qu'une décision unanime ne pourra être obtenue dans un laps de temps raisonnable, l'Expert Chef soumettra le problème au vote. La majorité sera représentée par 50% des experts plus un. La décision sera sans appel. Si un expert est absent au moment du vote, il/elle aura le droit d'être informé de la décision mais la question ne sera ni rediscutée, ni revotée. Seule exception à cette règle de la majorité : l'approbation de changements à la Description technique ; dans ce cas, une majorité de 80% sera nécessaire.
- 3.3.7 Si une extension de temps est requise pour permettre au Concours de dépasser les 22 heures, la question devra être débattue avec le Président de Jury. Toutes les alternatives devront être étudiées avant d'envisager ou d'approuver une extension du temps de Concours.
- 3.3.8 Avant la fin du Concours, le Président de Jury organisera la sélection de l'Expert Chef et de son suppléant pour le prochain Concours de WorldSkills.
- 3.3.9 Les experts sont éligibles au poste d'Expert Chef si :
- Ils parlent anglais, français ou allemand
 - Ils ont participé à un Concours de WorldSkills au moins deux fois auparavant (si moins de 4 experts seulement ont déjà participé à un Concours de WorldSkills auparavant, cette règle sera assouplie de manière discrétionnaire par le Président de Jury)
 - Ils ont démontré un haut niveau d'expérience dans leur métier
 - Ils ont fait preuve de qualités de leadership
 - Ils ont les compétences requises pour utiliser un ordinateur et Internet – principalement pour animer le forum de discussion de leur métier.
- 3.3.10 La sélection se fera par vote à bulletin secret et sera organisée comme suit :
- Chaque expert présent dressera la liste des trois experts de son choix, par ordre de préférence

- Le Président de Jury donnera un score of trois (3) points à chacun des experts ayant reçu la première position, deux (2) points à ceux qui ont reçu la seconde position et un (1) point à ceux qui auront été cités en troisième position
 - Le Président de Jury additionnera ensuite les points et annoncera les trois experts ayant obtenu les trois scores les plus élevés
 - L'expert ayant reçu le score le plus élevé sera nommé Expert Chef pour le prochain Concours de WorldSkills
 - Si le premier expert choisi pour assumer le rôle d'Expert Chef ne peut assister au Concours, le second au palmarès sera nommé Expert Chef
 - Si les deux premiers experts choisis ne peuvent participer au Concours, le troisième au palmarès participera comme Expert Chef
 - Si aucun des experts ne peut participer, le Président de Jury nommera ou animera la nomination d'un autre Expert Chef
 - Les noms des experts choisis seront inscrits dans la documentation fournie, qui sera signée par le Président de Jury et remise au Secrétariat de WorldSkills.
- 3.3.11 Tout changement dans la conception du Concours, toute suggestion pour l'élaboration du prochain Concours, toute nouvelle tâche devront être mis sur papier et signés par 80% des experts et repris à la sous-section 2.3.
- 3.3.12 Le rôle premier de l'Expert Chef suppléant est de veiller à ce que la Description technique soit mise à jour afin de refléter les progrès technologiques du métier et d'inclure toutes les améliorations nécessaires à la préparation et à la gestion du Concours. Le suppléant veillera à ce que tous les changements à la Description technique soient imputés, à ce que tous les experts signent ladite description et à ce qu'elle soit remise au Secrétariat de WorldSkills sur formats papier et numérique.
- 3.3.13 L'Expert Chef suppléant aidera également à distribuer et à récolter les questionnaires d'audit QAMS et apportera son aide à l'Expert Chef si nécessaire.

3.4 Procédures de Concours

- 3.4.1 Le sujet d'épreuve sera réalisé pendant les quatre journées du Concours (le sujet en question sera organisé en tâches, sections ou modules).
- 3.4.2 Chaque module/tâche/section sera réalisé le jour prévu afin qu'une notation progressive puisse intervenir. La progression des résultats sera disponible et communiquée chaque jour sur une présentation PowerPoint ou similaire.
- 3.4.3 Avant le début du Concours, chaque candidat recevra un calendrier détaillé reprenant le temps imparti pour la réalisation des tâches ou modules du sujet.
- 3.4.4 Les candidats auront un maximum de X heures (A confirmer) pour se familiariser avec le matériel, les équipements et les procédures. Lorsque les procédures sont particulièrement difficiles, un expert sera mis à disposition pour faire une démonstration et les candidats auront l'occasion de s'entraîner.
- 3.4.5 Les candidats recevront tous les documents du Concours y compris les critères de notation 1 heure avant le début du Concours afin de pouvoir en étudier les exigences.

- 3.4.6 A aucun moment durant le Concours, un expert du pays d'origine du candidat ne discutera avec son candidat sans la présence d'un autre expert ou sans la permission de l'Expert Chef.
- 3.4.7 Les experts et candidats qui ne respectent pas la Description technique et le Règlement de Concours pourront être provisoirement ou définitivement exclus du Concours.
- 3.4.8 Les Modules 1, 2, 3 et 4 seront menés par des groupes de candidats sur les quatre jours du Concours. Ainsi, le Groupe A pourra réaliser le Module 1 le premier jour et passera ensuite aux trois modules restants les jours deux, trois et quatre. La même procédure s'applique aux Groupes B, C, et D qui réaliseront les 4 modules dans un ordre différent.

3.5 Exigences de sécurité pendant le Concours

dont la liste figure ci-dessous.

- 3.5.1 Les politiques et procédures spécifiées dans la documentation ci-dessous seront respectées et suivies à tous moments :
- Politique de santé et sécurité – exigences générales
 - Politique de santé et sécurité – règles spécifiques au métier
 - Procédure de formation à la sécurité
 - Organigramme de formation à la sécurité
 - Exigences de santé et sécurité du pays hôte
 - Procédure de demande d'assistance médicale
 - Formulaire de rapport d'accident
- 3.5.2 Après avoir reçu une formation et un briefing, l'Expert Chef donnera aux experts, aux candidats et au personnel dont il est responsable les informations et la formation nécessaires pour veiller à ce que le Concours se déroule dans la sécurité, conformément aux exigences des documents spécifiés au paragraphe 3.5.1 ci-dessus et tiendra compte de toutes les exigences spécifiques identifiées à la sous-section 3.6 ci-dessous.
- 3.5.3 L'Expert Chef veillera à ce que tous les experts, tous les candidats et tout le personnel dont il a la charge complètent et signent l'accusé de réception du formulaire de formation (cf. Annexes) à la fin de la séance de formation.
- 3.5.4 L'Expert Chef contresignera ces formulaires et les gardera en lieu sûr jusqu'à la fin du Concours ; lesdits documents seront ensuite remis à l'Auditeur Qualité du Concours.
- 3.5.5 L'Expert Chef donnera également pour tâche aux experts de veiller à ce que tous leurs collègues, les candidats et toute autre personne respectent les règles de sécurité sur le site du métier et sur l'ensemble du site de Concours.
- 3.5.6 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera parmi celles-ci le responsable de la sécurité qui effectuera les tâches spécifiées dans la Liste de Contrôle Sécurité (cf. Annexes).
- 3.5.7 Les vêtements de travail devront respecter les règles en vigueur. Si le pays hôte possède des règles spécifiques en la matière qui devront être respectées pendant le Concours, les règles en question devront être communiquées aux candidats au moins six (6) mois à l'avance.
- 3.5.8 Machines et/ou équipements devront respecter les normes de sécurité du pays hôte.

- 3.5.9 Les candidats devront conserver leur aire de travail libre de tout obstacle et le sol propre et libre de tout matériau, équipement ou objet qui pourrait faire trébucher, glisser ou chuter quiconque.
- 3.5.10 Si un candidat ne respecte pas les règles ou injonctions de sécurité, il pourrait s'exposer à une perte de points sous le poste sécurité. Si un candidat continue à se comporter de manière peu sûre, il pourrait s'exposer à une exclusion provisoire ou définitive du Concours.

3.6 Exigences de sécurité spécifiques au métier

- 3.6.1 A confirmer

3.7 Exigences quant à la procédure de notation

- 3.7.1 Les experts qui participent au Concours seront répartis en groupes de notation pour s'occuper de chaque section des critères de notation.
- 3.7.2 Chaque module/tâche/section terminé sera noté le jour où il aura été réalisé.
- 3.7.3 Pour assurer la transparence, le candidat recevra la même fiche d'évaluation que celle utilisée par les experts.
- 3.7.4 Les experts conviennent qu'un vote à la majorité sera nécessaire lorsque :
- Le système de scores est modifié (dans les limites spécifiées par la Description technique)
 - Le déroulé ou le contenu du Concours sont modifiés
 - Il s'agit de se mettre d'accord sur une solution permettant de résoudre un litige sur les points attribués, etc.

3.8 Equité, justice et transparence

- 3.8.1 Les candidats qui participent au Concours de WorldSkills sont en droit d'attendre un traitement juste et honnête pendant le Concours pour ce qui est des postes suivants :
- Instructions claires et sans ambiguïté
 - Horaire de notation n'avantageant pas un autre candidat
 - Equipement et matériaux requis et spécifiés dans la documentation du métier et nécessaires pour mener le Concours à bien
 - Toute aide nécessaire de la part des juges et des officiels pour faire en sorte que les candidats soient en mesure de terminer le sujet d'épreuve. (L'aide jugée nécessaire sera la même pour tous les candidats ; elle leur sera dispensée à tous au même moment)
 - Pas d'ingérence injuste des officiels ou des spectateurs qui pourrait gêner les candidats dans la réalisation de leur sujet d'épreuve
- 3.8.2 Chaque candidat est en droit d'attendre et d'exiger qu'aucun de ses opposants ne reçoive une aide ou une intervention indue ou injuste qui pourrait lui conférer un avantage injustifié.
- 3.8.3 Tous les officiels et juges présents sur le site de Concours devront veiller à ce que les paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus soient respectés et valorisés.

- 3.8.4 L'Expert Chef et son suppléant seront tenus de veiller à ce que tous les candidats, interprètes, officiels et juges respectent et cultivent l'intégrité du Concours et fassent également en sorte que toutes les mesures qui s'imposent soient prises pour veiller à ce que :
- Les traductions et interprétations pour un candidat n'avantagent pas ledit candidat
 - Toute influence externe n'améliore ou ne réduise indûment l'aptitude des candidats à donner le meilleur d'eux-mêmes.
- 3.8.5 Un briefing sera communiqué à tous les experts et candidats sur les exigences d'intégrité requises pendant le Concours.
- 3.8.6 En outre, l'Expert Chef devra identifier tous les facteurs qui pourraient exister sur le site du Concours et entraîner une violation des paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus et les reporter sur une liste de contrôle qui sera utilisée pour référence future.
- 3.8.7 Si un candidat, juge, officiel, observateur ou un compatriote du candidat est pris à tenter de recevoir ou de donner quelque aide que ce soit qui entraînerait un avantage injuste, l'Expert Chef devra immédiatement en référer au Président de Jury.
- 3.8.8 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera le Responsable de la Sûreté dont la tâche sera de veiller à ce que les exigences de cette section soient respectées.
- 3.8.9 Tous les experts et candidats seront informés du fait que rien ne doit entrer ou sortir du site du Concours sans autorisation expresse de l'Expert Chef, donnée après qu'il ait été informé en détail de la question.
- 3.8.10 Des contrôles de sécurité seront réalisés chaque jour sur les experts et les candidats (par les experts et les candidats) lors de leur entrée et de leur sortie du site de Concours.

3.9 Politique d'information

- 3.9.1 A confirmer

4. SECTION 4 – AGENCEMENT DE L'ATELIER (WS)

4.1 Matériaux

- 4.1.1 Produits :
- Aliments : viande, poisson, légumes
 - fruit pour garniture
 - tous types de boissons
 - fleurs fraîches et séchées
- 4.1.2 Tous les aliments, matières premières et matériaux seront mis à la disposition des candidats avant le début du travail.

4.2 Installation de l'atelier

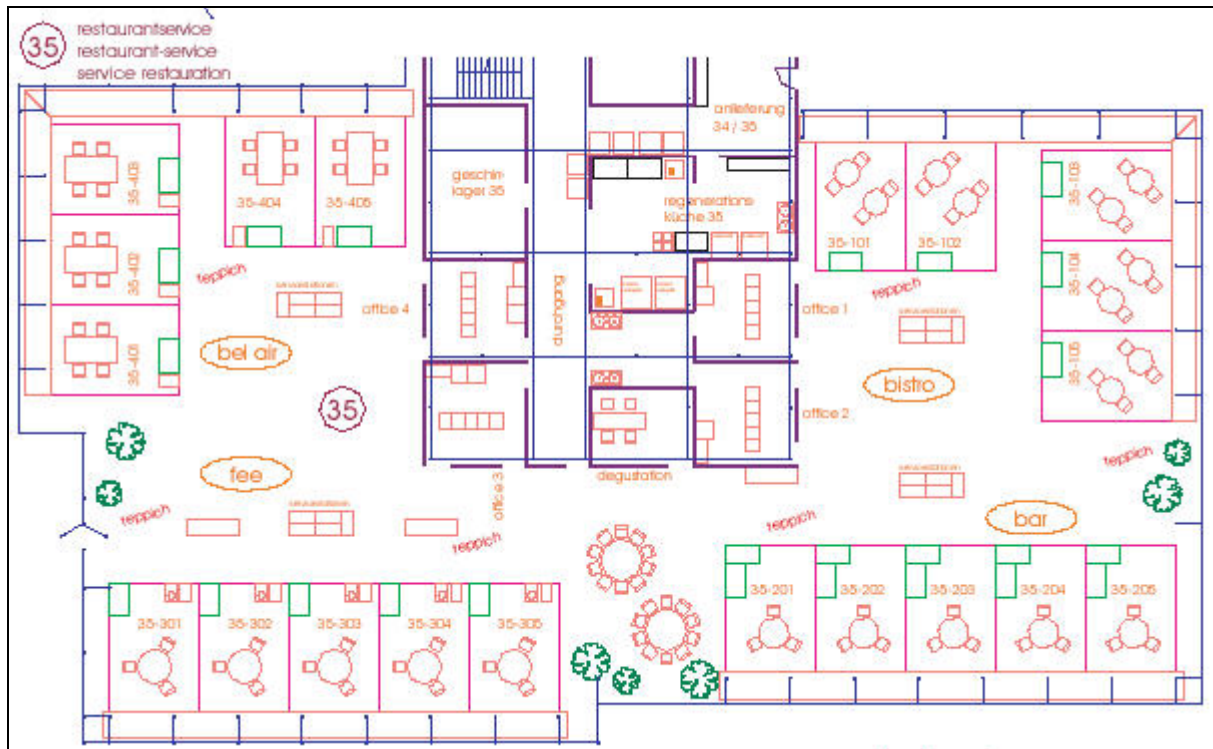
4.2.1 Voir Section 5.

4.2.2 Equipement pour les juges

Moyens audio-visuels et papier à en-tête

- 1 système de sonorisation avec micro
- 1 baladeur CD
- 1 horloge
- 3 chronomètre
- 1 cloche
- 2 ordinateurs IBM
- 1 imprimante laser
- 4 panneaux de conférence (flipchart)

4.3 Modèle de disposition



Disposition à St. Gall en 2003.

5. INFRASTRUCTURE LIST 35

Restaurant Service Service restauration Restaurantsservice

Description (EN)	Description (FR)	Beschrieb (DE)	OC CH Qty	Tech Desc FI Qty	OC FI Qty	Type Typ	Measures mm Masse mm	Partner	Comments
General installations Installations générales Allgemeine Einrichtung									
Tables	Tables	Tische	8				1600 x 800		
Chairs	Sièges	Stühle	24						
Set office material	Jeu matériel de l'office	Büromaterial-Set	23						
Phone	Telephone	Telefon	0						
Computer	Ordinateur	Computer	1						
Printer b / w	Imprimante b / n	Drucker s/w	1						
Working table	bureau	Schreibtisch	1						
Chair	Siège	Stuhl	1						
Photocopier	Photocopieuse	Fotokopierer Halle 9.1.2							
File shredder		Aktenvernichter Halle 9.1.2							
Flipchart / Writer	Flipchart / Stylo-feutre	Flipchart / Schreiber	1						
First Aid Kit	Caisse de premier secours	Erste Hilfe Koffer	1						
Fire extinguisher	Extincteur	Feuerlöscher	1						
Box Competitors	Caisse pour candidats	Garderoben Kandidaten	20				300 x 500 x 1750		
Box Experts	Caisse pour experts	Garderoben Experten	2x12				300 x 500 x 380		
Cloakroom	Vestiaire	Garderobenstange	1				2000		
Cupboard lockable	Armoire fermer à clé	Schrank abschliessbar	1			C 12			
Clock	Pendule	Wanduhr	4						
Refrigerator	Réfrigérateur	Kühlschrank	1				150 l		
Coffee machine	Cafetière électrique	Kaffeemaschine	1						

Cleaning Set	Set de ménage	Reinigungsmaterial-Set	1			
Washroom	Lavabos	Waschgelegenheit	X			
Floor asphalt	Plancher asphalt	Bodenbelag Gussasphalt	X			
		Degustationsraum	1			
		Tisch	1	B	2000 x 700	
		Stühle	4	grau		
		Shopmasterbüro	1			
		Tisch	1	B	2000 x 700	
		Stühle	4	grau		
		PC mit Inkjet-Drucker	1			
Installation of workstations						
Installation postes de travail						
Module 1 = BISTRO	Module 1 = BISTRO	Module 1 = BISTRO	6			
Carpet	Tapis	Teppich				
Service table	Service de table	Service-Tisch	1	R	1300 x 750	
Round guest tables	table d'hôtes, ronde	Gäste-Tische rund	2		Ø 100	
Chairs	chaise type Bistro	Bistro-Stühle	4			
Service station	poste de service	Servicestation				
Sideboard	buffet	Korpus	1		990 x 495 x 1100	
Table linen	Linge de table	Tischwäsche				
Molleton cloth for service table	sous-nappe molletonnée et pour table de service	Molton für Servicetisch	1		1300 x 750	
Molleton cloths for guest table	sous-nappe molletonnée pour table d'hôtes	Molton für Gästetisch	2		Ø 100	
Tablecloths for service table	nappe pour table de service	Tischtuch für Servicetisch	1		1350 x 1750	
Tablecloths for guest table	nappe pour table d'hôtes	Tischtücher für Gästetische	4		1400 x 1400	
napkins for service	serviette pour service	Serviceservietten	10		500 x 500	
Napkins	serviette	Servietten	10		500 x 500	
Cutlery	Couverts	Besteck				

Table knives	couteau de table	24	24	tafel-Messer	
Table forks	fourchette de table	24	24	Tafel-Gabel	
Tablespoons	cuilère de table	24	24	Tafel-Löffel	
Starter and bread knives	couteau à hors-d'œuvre / à pain	24	24	Vorspeisen- und Brotmesser	
Starter forks / dessert forks	fourchette à hors-d'œuvre	24	24	Vorspeisen-Gabel	
Fish knives	couteau à poisson	12	12	Fisch-Messer	
Fish forks	fourchette à poisson	12	12	Fisch-Gabel	
Dessert spoons	cuillère à dessert	12	12	Dessert-Löffel	
Coffee spoons	cuillère à café	12	12	Kaffee-Löffel	
Espresso spoons	cuillère à café espresso	12	12	Espresso-Löffel	
Cutlery-Box	Box pour Couvert	10	10	Besteckbox	
Glasses	Verres			Gläser	
Water glasses	verre à eau	12	12	Wasser-Gläser	
Red wine glasses	verre à vin rouge	12	12	Rotwein-Gläser	
White wine glasses	verre à vin blanc	12	12	Weisswein-Gläser	
Beer glasses	verre à bière	12	12	Bier-Gläser	
Fruit juice glasses	verre à jus de fruit	12	12	Jus-Gläser	
Softdrink glasses	verre à boisson gazeuse	12	12	Softdrink-Gläser	
Water pots	carafe à eau	2	2	Wasserkrüge	
Crockery	Vaisselle			Porzellan	
Dessert plates	assiette à dessert	6	6	Dessert-Teller	Ø 200
Starter plates	assiette à hors-d'œuvre	6	6	Vorspeisen-Teller	Ø 280
Bread plates	assiette à pain	12	12	Brot-Teller	Ø 150
Maincourse-plates	assiette à plat principal	3	3	Hauptspeiseteller	Ø 320
Sugar and cream plates	assiette à sucre et crème	2	2	Zucker- und Rahmteller	
Creamers	cruchon à crème	2	2	Cremier	
Coffee cups and saucers	tasse à café / soucoupe	12	12	Kaffee-Tassen / Untertassen	
Espresso cups and saucers	tasse à café espresso / soucoupe	12	12	Espresso-Tassen / Untertassen	

Various materials	Autres ustensiles	Sonstige Utensilien				
Tasting glasses	verre à dégustation	Degustations-Gläser	10			
Serving tray	plateau	Plateau	1	GN 1/1		
Serving tray	plateau	Plateau	1	GN 1/2		
Serving tray, small	plateau ovale (petit)	Plateau oval (klein)	1			
Bread baskets	corbeille à pain	Brotschalen	2			
Wine coolers	seau à glaçons	Eiskübel	2			
Butter baskets	beurrer	Butterschalen	2			
Ashtrays	cendrier	Aschenbecher	6			
Flower arrangements	composition florale	Blumengestecke	2			
Materials	Consommables	Verbrauchsmaterialien				
Sugar: rock candy, refined, cane	sucré candi/sucré cristallisé	Kandis- / Kristall- / Rohrzucker				
Foodstuffs	produits alimentaires	Nahrungsmittel				
White wine, red wine	vin blanc / vin rouge	Weine Rot / Weiss				
Mineral water	eau minérale	Mineralwasser				
Orange juice	jus d'orange	Orangensaft				
Coke / Sprite	boissons gazeuses	Coke / Sprite				
Beer	bière	Bier				
Vinegar / oil	vinaigre / huile	Essig / Öl	1			
Coffee and tea	café et thé	Kaffee und Tee				
Salt and pepper cellars	sel et poivre	Salz und Pfeffer	2			
Pantry	Office	Office	1			
Entrance/exit separately	Entrée et sortie séparées	Ein- und Ausgang getrennt				
Fridge	Réfrigérateur	Kühlschrank Gastronomie	1		300 l	
		Anschluss:				
Tables	tables	Office-Korpus	5			
Coffee machine	machine à café	Kaffeemaschine	1			

Washstand with basin and battery, cold and warm water, supply and drain	Evier avec cuvette et mélangeur, eau chaude et eau froide / alimentation et écoulement	Waschtisch mit Becken und Batterie Kalt- und Warmwasser/ Zu- und Ableitung	1			
Wall-shelf	Etagère murale	Wand-Regal	1			
Waste bin	Poubelles	Abfalleimer				
Waste bin, general waste	balayures courantes	Kehricht allgemein	1			
Waste bin, organic waste	déchets organiques	Organische Abfälle	1			
Fridge for red wine	Réfrigérateur pour vin rouge	Kühlschrank für Rotwein	1		16°	
Module 2 = BAR	Module 2 = BAR	Modul 2 = BAR	6			
Connections: - Electricity 230V - socket	Raccordements : - électrique 230 V - prise	Anschlüsse: - Elektrizität 230V - Steckdose	1			
Carpet	Tapis	Teppich	1			
Tables	Tables	Tische für Früchte	2			
Service table	table de service	Service-Tisch	2	R	1300 x 750	
Round guest table	table d'hôtes ronde	Gäste-Tisch rund	1		Ø 1200	
Chairs	chaise type Bistro	Bistro-Stühle	3			
Service Station	poste de service	Servicestation				
Sideboard	buffet	Korpus	1		990 x 495 x 1100	
Box	Boîte	Schachtel / Box	1		500 X 500 X 500	
Table linen	Linge de table	Tischwäsche				
Molleton cloths for service table	sous-nappe molletonnée pour table de service	Molton für Servicetisch	2		1300 x 750	

Molleton cloth for guest table	sous-nappe molletonnée pour table d'hôtes	Molton für Gästetisch	1	Ø 1200
Tablecloths for service station	nappe pour habillage buffet	Tischtücher für Buffet-Einkleidung	8	1350 x 1750
Tablecloths for guest table / box	nappe pour table d'hôtes / boîte	Tischtücher für Gästetisch / Box	2	Ø 2600 1000 x 1000
napkins for service	serviette pour service	Serviceservietten	10	500 x 500
Napkins	serviette	Stoff-Servietten	6	500 x 500
Cutlery	Couverts	Besteck		
Table knives	couteau de table	Tafel-Messer	12	
Table forks	fourchette de table	Tafel-Gabel	24	
Tablespoons	cuillère de table	Tafel-Löffel	12	
Starter and butter knives	couteau à hors-d'œuvre et à pain	Vorspeisen- und Brotmesser	24	
Starter forks	fourchette à hors d'œuvre	Vorspeisen-Gabel	12	
Dessert spoons	cuillère à dessert	Dessert-Löffel	12	
Coffee spoons	cuillère à café	Kaffee-Löffel	12	
Espresso spoons	cuillère à café expresso	Espresso-Löffel	12	
Cutlery-Box	Box pour Couvert	Besteckbox	8	
Glasses	Verres	Gläser		
Margarita glasses	verre à Margarita	Margarita-Gläser	2	
Cocktail glasses	verre à cocktail	Cocktail-Gläser	2	
tumbler	tumbler	Tumbler	2	
Longdrink glasses	verre à apéritif	Longdrink-Glas	2	
Fancy glasses	verre fantaisie divers	Fancy Gin Fizz	2	
Fancy glasses	verre fantaisie divers	Hurricane Fancy	2	
Champagne glasses	verre à Champagne	Champagner-Gläser	3	
Water pots	carafe à eau	Wasserkruge	2	
Carafes	carafe en verre	Glas-Karaffen	4	2.5 dl

Carafes	carafe en verre	Glas-Karaffen	4	5 dl
Crockery	Vaisselle	Porzellan		
Bread plates	assiette à pain	Brot-Teller	12	Ø 150
Dessert plates	assiette à hors-d'œuvre	Dessert-Teller	6	Ø 200
Starter plates	assiette à hors-d'œuvre	Vorspeiseteller	6	Ø 280
Maincourse-plates	assiette à plat principal	Hauptspeiseteller	3	Ø 320
Sugar and cream plate	assiette à sucre et à crème	Zucker- und Rahmteller	1	
Creamer	cruchon à crème	Cremier	1	
Coffee cups and saucers	tasse à café / soucoupe	Kaffee-Tassen / Untertassen	12	
Espresso cups and saucers	tasse à café expresso / soucoupe	Espresso-Tassen / Untertassen	12	
Various materials	Autres ustensiles	Sonstige Utensilien		
Tasting glasses	verre à dégustation	Degustations-Gläser	15	
Fruit board	planche à fruits	Früchtebrett	1	
Toast/bread basket	coupe à biscottes / pain	Toast- / Brotschale	1	
Butter bowl	beurrer	Butterschale	1	
Pepper mill	moulin à poivre	Pfeffermühle	1	
Ashtrays	cendrier	Aschenbecher	6	
Flower arrangement	composition florale	Blumengesteck	1	
Ice bucket	seau à glaçons	Eisbehälter	1	
Ice tongs	pince à glaçons	Eiszange	1	
Hamilton Beach	piéd robot Hamilton Beach	Hamilton Beach	1	
Smoked salmon board	planche à saumon fumé	Rauchlachsboard	1	
Parma-ham tongs	pince à jambon (prosciutto)	Schinkenzange (Prosciutto)	1	
Serving tray	plateau	Plateau	1	GN 1/1
Serving tray	plateau	Plateau	1	GN 1/2
Serving tray, oval, small	plateau ovale (petit)	Plateau oval (klein)	1	
Materials	Consummables	Verbrauchsmaterialien		
Sugar: rock candy, refined,	sucré candi, sucre cristallisé,	Kandis- / Kristall-/		

canne	de canne	Rohrzucker			
Coffee and tea	café et thé	Kaffee und Tee			
Cocktail sticks	bâtonnets à cocktail	Cocktail-Stifte			
Drinking straws	pailles	Strohhalme			
Champagne	Champagne	Champagner			
Liqueurs, spirits	liqueurs / spiritueux	Liköre / Spirituosen			
Garnish, various fruits	garnitures, divers fruits	Garnierungen, div. Früchte			
Beverages of all kinds	boissons diverses	Getränke aller Art			
Vinegar/oil	vinaigre / huile	Essig / Öl	1		
Salt and pepper cellar	sel et poivre	Salz und Pfeffer			
Pantry	Office	Office			
Entrance/exit separately	Entrée et sortie séparées	Ein- und Ausgang getrennt			
Fridge	Réfrigérateur	Kühlschrank Gastronomie	1		300 l
		Anschluss:			
Tables	tables	Office-Korpus	5		
Coffee machine	Machine à café	Kaffeemaschine	1		
		Anschluss:			
Washstand with basin and battery, cold and warm water, supply and drain	Evier avec cuvette et mélangeur, eau froide et eau chaude / alimentation et écoulement	Waschtisch mit Becken und Batterie Kalt- und Warmwasser Zu- und Ableitung	1		
Wall-shelf	Etagère murale	Wand-Regal	1		
		Dimensionen:			
Waste bin	Poubelles	Abfalleimer			
Waste bin, general waste	balayures courantes	Kehricht allgemein	1		
Waste bin, organic waste	déchets organiques	Organische Abfälle	1		

Modul 3 = FEE	Modul 3 = FEE	Modul 3 = FEE	6
Connections: - Electricity 230V - socket	Raccordements : - électrique 230 V - prise	Anschlüsse: - Elektrizität 230V - Steckdose	1
Carpet	Tapis	Teppich	1
Service table	table de service	Service-Tisch	1 1300 x 750
Round guest table	table d'hôtes ronde	Gäste-Tisch rund	1 Ø 1350
Chairs, with or upholstered	siège avec housse ou rembourré	Stühle mit Hussen / Polster	3
Flambé trolley	chariot pour flamber	Flambierwagen	1
Guéridon (sideboard)	guéridon (sideboard)	Guéridon (Sideboard)	1 450 x 750
Service station	poste de service	Servicestation	1
Sideboard	buffet	Korpus	1 990 x 495 x 1100
Table linen	Linge de table	Tischwäsche	
Molleton cloth for service table	sous-nappe molletonnée pour table de service	Molton für Servicetisch	1 1300 x 750
Molleton cloth for guest table	sous-nappe molletonnée pour table d'hôtes	Molton für Gästetisch	1 Ø 1350
Tablecloths for guest table	nappe pour table d'hôtes	Tischtücher für Gästetisch	2 Ø 2000
Undertablecloth	sous-nappe table d'hôte	Untertischdecke	2 2000 x 2000
Tablecloths for sideboard	nappe pour guéridon	Tischtücher für Guéridon	2 1000 x 1000
Napkins for Underplates	Serviette assiette à couvert	Platzteilerdecke	3 Ø 280
Tablecloths for service table	nappe pour table de service	Tischtücher für Service-Tisch	2 1350 x 1750
napkins for service	serviette pour service	Serviceservietten	10 500 x 500
Napkins	serviette	Servietten	3 500 x 500
Cutlery	Couverts	Besteck	
Table knives	couteau de table	Tafel-Messer	6
Table forks	fourchette de table	Tafel-Gabel	18
Tablespoons	cuillère de table	Tafel-Löffel	12

Starter and butter knives	couteau à hors-d'œuvre et à pain	Vorspeisen- und Brotmesser	12		
Starter forks	fourchette à hors-d'œuvre	Vorspeisen-Gabel	12		
Fish knives	couteau à poisson	Fisch-Messer	6		
Fish forks	fourchette à poisson	Fisch-Gabel	6		
Dessert spoons	cuiillère à dessert	Dessert-Löffel	12		
Coffee spoons	cuiillère à café	Kaffee-Löffel	12		
Espresso spoons	cuiillère à café espresso	Espresso-Löffel	12		
Cutlery-Box	Box pour Couvert	Besteckbox	10		
Glasses	Verres	Gläser			
Withe Wines glasses	verre à vin blanc	Weissweingläser	6		
Champagne glasses	verre à Champagne	Champagner-Gläser	6		
Water glasses	verre à eau	Wasser-Gläser	6		
Red wine glasses	verre à vin rouge	Rotwein-Gläser	6		
Water pots	carafe à eau	Wasserkrüge	1		
Brandy glasses	verre à Cognac	Cognac-Schwenker	6		
Crockery	Vaisselle	Porzellan			
Dessert plates	assiette à dessert	Dessert-Teller	6		Ø 200
Starter plates	assiette à hors-d'œuvre	Vorspeisen-Teller	10		Ø 280
Plates	assiette à plat principal	Hauptspeisen-Teller	3		Ø 320
Bread plates	assiette à pain	Brot-Teller	6		Ø 150
Underplates	assiette à couvert	Platz-Teller	4		Ø 370
Sugar and cream plates	assiette à sucre et à crème	Zucker- und Rahmteller	1		
Creamer	cruchon à crème	Cremier	1		
Coffee cups and saucers	tasse à café / soucoupe	Kaffee-Tassen / Untertassen	8		
Espresso cups and saucers	tasse à café espresso / soucoupe	Espresso-Tassen / Untertassen	8		
Various materials	Autres ustensiles	Sonstige Utensilien			
Various flower arrangement bowls	diverses compositions florales	div. Blumensteck-Schalen			
Tasting glasses	verre à dégustation	Degustations-Gläser	10		

Electric plate warmer, (Lükon)	chauffe-assiettes électrique	3er Lükon	1	
Flambé pans	poêle à flamber	Flambierplannen	2	
Fruit board	planche à fruits	Früchtebrett	1	
Ashtrays	cendrier	Aschenbecher	6	
Butter bowl	beurrer	Butterschale	1	
Bread basket	corbeille à pain	Brottschale	1	
Ice bucket	seau à glaçons	Eiskübel	1	GN 1/1
Serving tray	plateau	Plateau	1	GN 1/2
Serving tray	plateau	Plateau	1	
Serving tray, oval, small	plateau ovale (petit)	Plateau oval (klein)	1	
Materials				
Verbrauchsmaterialien				
Sugar: rock candy, refined, cane	sucré candi / sucre cristallisé / de canne	Kandis- / Cristall- / Rohrzucker		
Vinegar/oil	vinaigre / huile	Essig / Öl	1	
Salt and pepper cellars	sel et poivre	Salz und Pfeffer	2	
Coffee, tea	café et thé	Kaffee und Tee		
Foodstuffs	produits alimentaires	Nahrungsmittel		
Wines	vins	Weine		
Garnishes	garnitures	Garnierungen		
Fresh flowers	fleurs coupées	Blumen frisch		
"Oasis" for flower arrangements	plante en pot	Blumensteckmasse		
Pins	épingles	Stecknadeln		
Plastic film	film plastique	Plastikfolie		
Coloured ribbons	rubans de couleur	farbige Bänder		
Adhesive tape	ruban adhésif	Klebeband		
Scissors	ciseaux à fleurs	Blumenschere		
Pantry	Office	Office	1	
Entrance/exit separately	Entrée et sortie séparées	Ein- und Ausgang getrennt	1	

Fridge	Réfrigérateur	Kühlschrank Gastronom Anschluss:	1	300 l
Fridge for red wine	Réfrigérateur pour vin rouge	Kühlschrank für Rotwein Anschluss:	1	16°
Tables	tables	Office-Korpus	5	
Coffee machine	machine à café	Kaffeemaschine Anschluss:	1	
Washstand with basin and battery, cold and warm water, supply and drain	Evier avec cuvette et mélangeur, eau froide et eau chaude/alimentation et écoulement	Waschtisch mit Becken und Batterie Kalt- und Warmwasser Zu- und Ableitung	1	
Wall-shelf	Etagère murale	Wand-Regal	1	
Waste bin	Poubelles	Abfallimer	1	
Waste bin, general waste	balayures courantes	Kehricht allgemein	1	
Waste bin, organic waste	déchets organiques	Organische Abfälle	1	
Module 4 = BEL AIR	Module 4 = BEL AIR	Modul 4 = BEL AIR	6	
Connections:	Raccordements :	Anschlüsse:		
- Electricity 230V	- électrique 230 V	- Elektrizität 230V		
- socket	- prise	- Steckdose	1	
Carpet	Tapis	Teppich	1	
Tables	Tables	Tische für Früchte	4	
Guest table	table d'hôtes	Gäste-Tisch	1	2000 x 1000
Chairs upholstered	siège rembourré	Stühle gepolstert	4	
Guerdon (sideboard)	guerdon (sideboard)	Guerdon (Sideboard)	1	450 x 750
Service table	table de service	Service-Tisch	1	1300 x 750
Service station	poste de service	Servicestation		

Sideboard	buffet	Korpus	1	990 x 495 x 1100
Presentation table all along the barrier	Présentoir à l'avant dépose en continu le long de la barrière	Présentationstisch vorne Ablage durchgehend	1	
Table linen	Linge de table	Tischwäsche		
Molleton cloth for service table	sous-nappe molletonnée pour table de service	Molton für Servicetisch	1	1300 x 750
Molleton cloth for guest table	sous-nappe molletonnée pour table d'hôtes	Molton für Gästetisch	1	2000 x 1000
Tablecloths for service table	nappe pour table de service	Tischtücher für Servicetisch	2	1350 x 1750
Tablecloths for guest table	nappe pour table d'hôtes	Tischtücher für Gästetisch	2	1600 x 2600
Tablecloths for sideboard	nappe pour guéridon	Tischtücher für Guéridon	2	1000 x 1000
Napkins for Underplates	Serviette assiette à couvert	Platzteilerdecke	4	Ø 280
napkins for service	serviette pour service	Serviceservietten	20	500 x 500
Napkins	serviette	Servietten	4	500 x 500
Cutlery	Couverts	Besteck		
Table knives	couteau de table	Tafel-Messer	12	
Table forks	fourchette de table	Tafel-Gabel	18	
Tablespoons	cuillère de table	Tafel-Löffel	18	
Starter and butter knives	couteau à hors-d'œuvre et à pain	Vorspeisen- und Brotmesser	24	
Starter forks	fourchettes à hors-d'œuvre	Vorspeisen-Gabel	12	
Sugar tongs	pince à sucre	Zuckerzangen	2	
Dessert spoons	cuillère à dessert	Dessert-Löffel	12	
Coffee spoons	cuillère à café	Kaffee-Löffel	12	
Espresso spoons	cuillère à café expresso	Espresso-Löffel	12	
Cutlery-Box	Box pour Couvert	Besteckbox	8	
Glasses	Verres	Gläser		
Red wine glasses	verre à vin rouge	Rotwein-Gläser	6	

White wine glasses	verre à vin blanc	Weisswein-Gläser	6	
Water glasses	verre à eau	Wasser-Gläser	6	
Claret glasses	verre à Bordeaux	Bordeaux-Kelch	6	
Burgundy glasses	verre à Bourgogne	Burgunder-Gläser	6	
Water pots	carafe à eau	Wasserkrüge	1	
Crockery	Vaisselle	Porzellan		
Coffee pot, (4)	pot à café pour 4 personnes	Kaffee-Krug (4er)	1	
1 x Teapot, (4)	pot à thé pour 4 personnes	Tee-Krug (4er)	1	
Milk jug (2)	pot à lait pour 2 personnes	Milchkrug (2er)	1	
Bread plates	assiette à pain	Brot-Teller	12	Ø 150
Soup plates	assiette creuse	Suppen-Teller	6	
Soup underplates	soucoupe pour assiette creuse,	Suppen-Unterteller	6	Ø 280
Soup bowls	bol à soupe	Suppen-Tassen	6	
Soup saucers	soucoupe pour bol à soupe	Suppen-Untertassen	6	Ø ca. 130
Soup underplates	soucoupe pour assiette creuse,	Suppen-Unterteller	12	Ø 200
Main course plates	assiette à plat principal	Hauptspeisen-Teller	12	Ø 320
Starter plates	assiette à hors-d'œuvre	Vorspeisen-Teller	6	Ø 280
Underplates	assiette à couvert	Platz-Teller	4	
Tea cups and saucers	tasse à thé / soucoupe	Tee-Tassen / Untertassen	6	
Sugar and cream plates	assiette à sucre et à crème	Zucker- und Rahmteller	1	
Creamer	cruchon à crème	Cremier	1	
Coffee cups and saucers	tasse à café / soucoupe	Kaffee-Tassen / Untertassen	6	
Espresso cups and saucers	tasse à café expresso / soucoupe	Espresso-Tassen / Untertassen	6	
Various materials	Autres ustensiles	Sonstige Utensilien		
Flower arrangement	composition florale	Blumengestecke	1	
Tasting glasses	verre à dégustation	Degustations-Gläser	15	

Ladle	louche	Louche	1		
Carving board	planche a découper	Tranchierbrett	1		
Electric plate warmer, (Lükon)	chauffe-assiettes électrique à 3 niveaux	3er Lükon	1		
Decanter	carafe à décanter	Dekantier-Karaffe	1		
Wine basket or stand	corbeille à vin ou seau à colonne	Kerzenständer	1		
Salad bowls	saladier	Weinkorb oder Weinständer	2		
Cheese platter	plat à fromage	Salat-Schüssein	1		
Fruit board	planche à fruits	Früchtebrett	1		
Ashtrays	cendrier	Aschenbecher	6		
Butter bowl	beurrer	Butterschale	1		
Bread basket	corbeille à pain	Brotschale	1		GN 1/1
Serving tray	plateau	Plateau	1		GN 1/2
Serving tray	plateau	Plateau	1		
Serving tray, oval, small	plateau ovale (petit)	Plateau oval (klein)	1		
Materials	Consommables	Verbrauchsmaterialien			
Sugar: rock candy, refined, cane	sucré candi / sucre cristallisé / de canne	Kandis- / Cristall- / Rohrzucker			
Sugar sprinkler	saupoudreuse à sucre	Zuckerstreuer	1		
Oil and vinegar set	vinaigre / huile	Essig / Öl	1		
Salt and pepper cellars	sel et poivre	Salz und Pfeffer			
Foodstuffs	produits alimentaires	Nahrungsmittel			
Wines	vins	Weine			
Garnishes	garnitures	Garnierungen			
Liqueurs, spirits	liqueurs / spiritueux	Liköre / Spirituosen			
Coffee, tea	café et thé	Kaffee und Tee			
Mineral water	eau minérale	Mineralwasser			

Bell	Clochette	Glocke zum läuten	1		
Kitchen	Cuisine :	Küche:			
Holdomat	Holdomat (chauffe-plats automatique)	Holdomat	2		
	Typ	Typ			
	Anschluss:	Anschluss:			
Icemachine	automate de glaces	Eismaschine	1		
Steamer	cuiseur à vapeur mixte, avec	Kombi-Dämpfer	2		
	alimentation / écoulement / adoucisseur	Typ mit Zu- / Ableitung / Entkalker			
with supply / drain / decalcifier		Anschluss:			
Cooking station, 4 hotplates on rack	cuisinière à 4 plaques, sur soubassement	Kochstation 4 Platten auf Gestell	1		
		Anschluss:			
Fridges	réfrigérateur	Kühlschränke	2	600 l	
		Anschluss:			
Work Table	table de travail	Tische	4	2000 x 700	
Workbenches	table de travail	Werkbänke	3	2000 x 800	B
synthetic-resin-coated	à revêtement en résine synthétique	kunstharzbeschichtet			
Gastro standard trolleys	chariot Gastronom	Gastronom-Wagen	6	800 x 800 x 1800	
central	central	zentral			
Washstand with basin	évier avec bassin	Waschtisch mit Becken	1		
Washing up	Local de plonge :	Abwascherei:			
Glasswasher	Lave-verres	Gläser-Spülmaschine	1		
with supply / drain	alimentation et écoulement d'eau	Zu- und Ableitungen			
		Anschluss:			
Dishwasher	Lave-vaisselle	Geschirr-Spülmaschine	1		
with supply / drain	alimentation et écoulement d'eau	Zu- und Ableitungen			

		Anschluss:			
Racks	étagère	Gestelle	4		2000 x 500 x 1800
Waste bin	Poubelles, grande taille	Abfalleimer gross	1		
Waste bin, general waste	balayures courantes	Abfall-Container	1		
Waste bin, organic waste	déchets organiques	Kehricht allgemein	1		
		Organische Abfälle	1		
		Kühlwagen gross	1		

APPENDIX 2

Cocktail recipes – Restaurant Service

Reference book:

“The New International Guide to Drinks” compiled by the United Kingdom Bartenders’ Guild (ISBN 0-1726-3097-X)

Please note: this is a recommended text, garnishes may vary according to other reference books.

- | | | | |
|----|--|--|------------------------|
| 1. | Brandy Alexander

(Gin Alexander – use Gin instead of Brandy) | $\frac{1}{3}$ Brandy
$\frac{1}{3}$ Brown Crème de cacao
$\frac{1}{3}$ Cream
Shake and strain | Sprinkle nutmeg on top |
| 2. | Gin Fizz | $\frac{2}{10}$ Gin
$\frac{3}{10}$ Fresh lemon juice
$\frac{1}{10}$ Gomme syrup
$\frac{4}{10}$ Soda water
Shake all but soda water, stir in soda water | |
| 3. | Singapore Sling | $\frac{3}{10}$ Gin
$\frac{1}{10}$ Cherry Brandy
$\frac{2}{10}$ Fresh lemon juice
$\frac{4}{10}$ Soda water
Shake all but soda water. Strain into an ice filled glass. Stir in soda water | Slice of orange |
| 4. | Grasshopper | $\frac{1}{3}$ Crème de menthe green
$\frac{1}{3}$ White Crème de cacao
$\frac{1}{3}$ Cream
Shake and strain | |
| 5. | White Lady | $\frac{1}{2}$ Gin
$\frac{1}{4}$ Cointreau
$\frac{1}{4}$ Lemon juice
Dash egg white
Shake and strain | |
| 6. | Manhattan | $\frac{2}{3}$ Rye whisky
$\frac{1}{3}$ Sweet vermouth
1 dash Angostura bitters
Stir | Maraschino Cherry |
| 7. | Bloody Mary | $\frac{1}{5}$ Vodka
$\frac{4}{5}$ Tomato juice
1 dash Lemon juice
1 dash Worcestershire sauce
Tabasco sauce, Celery salt, pepper (to taste)
Shake, Stir or Build | |

- | | | | |
|-----|--------------------|--|---------------------------|
| 8. | Dry Martini | 9/10 Gin
1/10 Dry Vermouth
Stir, serve straight up or on the rocks | Zest of lemon or an olive |
| 9. | Margarita | 2/5 Tequila
2/5 Fresh lime juice
1/5 Triple sec
Shake | Rim the glass with salt |
| 10. | Side Car | 1/2 Brandy
1/4 Cointreau
1/4 Lemon juice
Shake and strain | |
| 11. | Tom Collins | 2/10 Gin
2/10 Fresh lemon juice
1/10 Gomme syrup
1/2 Soda water
Pour gin, lemon juice and gomme into ice filled glass, stirring.
Stir in soda water | Slice of lemon and straw |
| 12. | Whisky Sour | 3/10 Scotch whisky
2/10 Gomme syrup
1/2 Fresh lemon juice
1 dash egg white
1 dash Angostura bitters
Shake | Slice of lemon |
| 13. | Daiquiri | 3/4 White rum
1/4 fresh Lime juice
3 dashes gomme syrup
Shake | |
- Variations include:
Frozen and fruit daiquiris