

Challenge #une passion un talent Métiers du Service

Avec le Directeur du restaurant et MOF Simon Verger - Le Skiff Club** Hôtel Haiitza*****
sur le thème : Valoriser et promouvoir l'huitre au restaurant

En vous inspirant du challenge de Simon Verger, vous devez à travers votre vidéo valoriser et promouvoir l'univers des huîtres au restaurant.

Vous devez créer ou finaliser un amuse bouche solide en chaud froid devant le client.

Vous devrez respecter les contraintes suivantes :

- Réaliser une mise en bouche solide en chaud froid devant le client.
- Utiliser un produit du terroir de la "terre" de votre région.
- Valoriser l'huitre à travers un argumentaire commercial et/ou historique.

A travers cette recettes vous devez :

- Optimiser l'utilisation du produit imposé et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Tenir compte du matériel et des produits à votre disposition
- Vous organiser comme si vous étiez en atelier :
 - o avoir une tenue professionnelle adaptée
 - o préparer vos marchandises
 - o organiser votre travail de manière logique
 - o travailler dans le calme et en respectant les principes d'hygiène.



Contraintes vidéo : choisir le scénario "Challenge une passion un talent (service)"

- Vous devez vous présenter face caméra et présenter votre choix de produit
- Vous devez filmer à travers les clips d'illustration les principales étapes de réalisation. Vous pouvez commenter oralement le déroulé de votre gestuelle.
- Vous devez filmer le dressage de votre challenge en le présentant dans le plan dressage
- Vous devez justifier d'un argumentaire en fin de vidéo.

Calendrier Challenge Simon Verger :

- du 6 novembre au 11 décembre 2020, inscription, réalisation et phase de vote
- du 11 décembre au 18 décembre, proposition d'une date pour le webinaire
- le 15 décembre à 20h00 fin de la phase de vote
- du 20 décembre au 22 décembre 2020, étape 2 de sélection pour les 10 vidéos ayant obtenu le plus de votes
- le 23 décembre 2020 annonce des 3 lauréats et du "Coup de Coeur" du parrain.