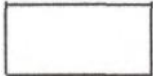


Feuille de cotation de la biere

PRESTATION **BASSE AU FUT**

PRESTATIE LAGE GISTING VAN HET VAT



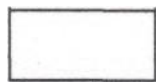
Candidat

1.	Degraisser le verre : mouvement rotatif (draaiende beweging).....	12
	Het glas ontvetten : mouvement vertical {op-en neer-gaande beweging).....	12
	Les deux peuvent etre combines	
	De 2 mogen gecombineerd worden	
	Fond du verre (onderkant van het glas).....	11
2.	Rincer le verre : entierement immerge (volledig onderdompelt).....	11
	Spoelen van het glas: opening naar boven.....	11
	Ouverture vers le haul	
3.	Mêler le verre – Ret glas "mzereren".....	11
4.	Poser le verre sur l'egouttoir, ouverture vers le haul	
	Glas op verlek plaatsen met openin naar boven	11
5.	Tenue du verre par le bas, pendant TOUTE la prestation	
	Glas onderaan vasthouden gedurende de VOLLEDIGE prestatie.....	12
6.	Refroidir le verre (eau courante)	
	Glas afkühlen (waterstraal).....	11
7.	Tirage selon les regles de l'art:	
	Tappen volgens de regels v .d. kunst:	
	*verre egoutte (glas zonder waterdruppels).....	11
	*premiere goutte à cote du verre (eerste druppel naast het glas).....	11
	*bee robinet en dehors verre, biere et mousse (kraan buiten glas, bier schuim)	11
	*debitee en une fois (getapt in een maal).....	11
8.	Poser le verre plein à cote du gouttage du robinet	
	Vol las naast drup van de kraan plaatsen.....	11

9.	<i>Couper la mousse (afschuim) : *en une fois (in een maal).....</i>	//
	<i>*plus de grosses huiles (geen dikke be/len meer).....</i>	<i>11</i>
	<i>*dome de mousse (schuimboed).....</i>	<i>11</i>
	<i>*coupe-mousse à 45° (afschuimer op 45°) ...</i>	<i>11</i>
	<i>*coupe-mousse remis dans gobelet (afschuimer terug in beker).....</i>	//
10.	<i>Pose du sous-verre oriente</i>	
	<i>Plaatsen van bierviltje</i>	<i>11</i>
11.	<i>Rincer et tamponner le verre debite</i>	
	<i>Naspoelen en afbetten van getapt glas.....</i>	<i>12</i>
12.	<i>Presentation du verre oriente</i>	
	<i>Presentatie georgienteers glas</i>	<i>11</i>
13.	<i>Souhait de sante</i>	
	<i>Gezondheidswens.....</i>	<i>11</i>
TOTAL- TOTL.....		127

Feuille de cotation de la biere

PRESTATION BASSE EN BOUTEILLE



PRESTATIE LAGE GISTING VAN DE FLES

Candidat

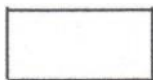
1.	Degraisser le verre: mouvement rotatif(draaiende beweging).....	11
	Het glas ontvetten : mouvement vertical (op-en neer-gaande beweging).....	11
	Les deux peuvent etre combines	
	De 2 mogen gecombineerd worden	
	Fond du verre (onderkant van het glas).....	11
2.	Rincer le verre : entierement immerge (volledig onderdompelt).....	11
	Spoelen van het glas : opening naar boven.....	11
	Ouverture vers le haut	
3.	Mirer /e verre –Het g/as « mireren ».....	11
4.	Poser le verre sur l'egouttoir, ouverture vers le haut	
	Glas op verlek plaatsen met opening naar boven.....	11
5.	Tenue du verre par le bas, pendant TOUTE la prestation	
	Glas onderaan vasthouden gedurende de VOLLEDIGEprestatie.....	11
6.	Depoussierer la bouteille (entierement et sans brusquerie).....	12
	Fles ontstoffen (volledig en met zachte handeling)	
	Decapsuler la bouteille, sans que les doigts ne touchent le goulot.....	11
	Fles ontkurken zonder opening met de vingers te raken	
7.	Re.froidir le verre (eau courante) Glas afkoelen (waterstraal).....	11
8.	Servir selon les regles de l'art: -Schenken volgens de regels v.d. kunst:	
	*verre egoutte (glas zonder waterdruppels).....	11
	*servir sans turbulence et en une fois zacht gieten, in een maal.....	11
	*bouteille entierement videe (fles volledig leeg).....	//
	*goulot ne touche pas le verre ou la mousse.....	//
	Flessenhals mag schuin of glas niet raken	
9.	Couper la mousse (afschuim) : *en une fois (in een maal).....	//
	*plus de grosses bulles (geen dikke belen	

	<i>meer).....</i>	<i>11</i>
	<i>*dome de mousse (schuimboed).....</i>	<i>11</i>
	<i>*coupe-mousse à 45° (afschuimer op 45°).....</i>	<i>11</i>
	<i>*coupe-mousse remis dans gobelet (afschuimer terug in beker).....</i>	<i>11</i>
<i>10.</i>	<i>Rincer et tamponner le verre rempli</i>	
	<i>Vol Glas spoelen en afdrogen.....</i>	<i>11</i>
<i>11.</i>	<i>Poser 2 sous-verres orientés, un en retrait</i>	
	<i>2 bierviltjes plaatsen en richten, een iets naar achter.....</i>	<i>12</i>
<i>12.</i>	<i>Présentation du verre + bouteille orientés</i>	
	<i>Presentatie glas + fles gericht</i>	<i>12</i>
	<i>Pose du verre d'abord (eerst_glas plaatsen).....</i>	<i>11</i>
<i>13.</i>	<i>Souhait de santé</i>	
	<i>Gezondheidswens.....</i>	<i>11</i>
<i>TOTAL- TOTAAL</i>		<i>/28</i>

Feuille de cotation de Ia biere

PRESTATION **HAUTE EN BOUTEILLE**

PRESTATIEHOGE GISTING VAN DE FLES



Candidat

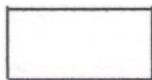
1.	Degraisser le verre : *mouvement rotatif (draaiende beweging).....	11
	Het glas ontvetten : *mouvement vertical {op-en neer-gaande beweging).....	11
	*laver pied du verre (2 faces)	
	Voet van het glas (2 kanten).....	/2
2.	Rincer le verre : entierement immerge (volledig onderdompelt).....	11
	Spoelen van het glas: opening naar hoven.....	11
	Ouverture vers le haut	
3.	Mtzer le verre – Ret glas "mzereren".....	11
4.	Poser le verre sur l'egouttoir, ouverture vers le haut	
	Glas op verlek plaatsen met opening naar hoven.....	11
5.	Essuyer le verre avec Ia vileda (het glas afdrogen met vileda).....	11
6.	Mirer le verre sec (« mireren » van het droog glas).....	/0,5
	Poser le verre essuye sur l'egouttoir, ouverture vers le haut	
	Plaatsen van droog glas op verlek, met opening naar hoven.....	10,5
7.	Depoussierer Ia bouteille (entierement et sans brusquerie).....	/3
	Fles ontstoffen (volledigen met zachte hande/ing)	
8.	Decapsuler Ia bouteille, sans que les doigts ne touchent le goulot... ..	11
	Fles ontkurken zonder opening met de vingers te raken	
9.	Verser Ia biere sans turbulence (Zacht gieten)	/2
	*sans que la bouteille ne touche le verre (fles mag het glas niet raken)	11
	*sans que Ia bouteille ne touche Ia mousse (fles mag schuim niet raken)	11
10.	Unfond de biere reste dans Ia boutei/le (1/3 a de la capacite)	
	Er blijft wat bier over in de.fles (1/3 a van de inhoud).....	11

11.	<i>Verre rempli à ras-bord (glas boordevol gevuld)</i>	<i>11</i>
12.	<i>Poser 2 sous-verres orientes, un en retrait</i>	
	<i>2 biervilljes plaatsen en richten, een iets naar achter.....</i>	<i>11</i>
13.	<i>Presentation du verre + bouteille orientes</i>	
	<i>Presentatie glas + jles gericht.....</i>	<i>11</i>
	<i>Pose du verre d'abord (eerst glas plaatsen).....</i>	<i>11</i>
14.	<i>Souhait de sante Gezondheidswens</i>	<i>11</i>
<i>TOTAL- TOTL.....</i>		<i>124</i>

Feuille de cotation de la biere

PREPARATION **DU COMPTOIR DE SERVICE**

VOORBEREIDING **VAN DE DIENSTOOG**



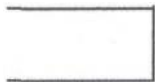
Candidat

1.	Cuvettes, rin oir et egouttoir : propres et en ordre Kuipen van de spoelbak en verlek: zuiver en in order.....	/3
2.	Eau courante dans la cuvette de rin age Stromend water in spoelkuip.....	/1
3.	Egouttoir rince Gespoeld verlek.....	/1
4.	Gobelet coupe-mousse propre Beker voor afschuimer proper.....	/2
5.	Coupe-mousse propre Afschuimer zuiver.....	/1
6.	Gobelet et coupe-mousse en place Beker en afschuimer klaar.....	/2
7.	Seau avec eau de jove/ : lavette en ordre Emmer met bleekwater: schoteldoek klaar.....	/1
8.	Seau avec amoniac: vileda en ordre Emmer met ammoniak: viteda klaar.....	/1
9.	Tampon-eponge present et propre Sponsdoekje aanwezig en zuiver.....	/1
TOTAL – TOT J[.....		/13

Feuille de cotation de la biere

PRESTAT/ON **AU COMPTOIR JURY**

PRESTATIE **AAN TOOG JURY**



Candidat

1.	Essuyage du comptoir jury Kuisen van de toog van de jury.....	/1
2.	Prise de commande Opnemen van de bestel/ing.....	/2
3.	Memorisation de la commande Memorisation van de bestelling.....	/1
4.	Respect de l'ordre de service Navolging order van de bediening.....	/1
5.	Hauteurs des cols de mousse pour les trois bieres Hoogte van de schuinkragen (drie bieren).....	/3
TOTAL- TOTAAL		/8

Feuille de cotation de la biere

RECAPITULATIF

Candidat

PRESTATION AU COMPTOIR JURY	
PRESTATIE AAN TOOG JURY	/8
PREPARATION DU COMPTOIR DE SERVICE	
VOORBEREIDING VAN DE DIENSTOOG	/13
PRESTATION FERMENTATION HAUTE BOUTEILLE	
PRESTATIE HOGE GISTING VAN DE FLES	/24
PRESTATION FERMENTATION BASSE BOUTEILLE	
PRESTATIE LAGE GISTING VAN DE FLES	/28
PRESTATION FERMENTATION BASSE AU FUT	
PRESTATIE LAGE GISTING VAN HET VAT	/27
TOTAL-TOTAAL	/100