



Feuille de cotation de la bière

PRESTATION FERMENTATION HAUTE EN BOUTEILLE

Candidat

Leffe Brune

1.	Dégraisser le verre : mouvement rotatif	/1
	Dégraisser le verre : mouvement vertical	/1
	Laver le pied du verre (2 faces)	/2
2.	Rincer le verre : entièrement immergé	/1
	Ouverture vers le haut	/1
3.	Mirer le verre	/1
4.	Poser le verre sur l'égouttoir, ouverture vers le haut	/1
5.	Essuyer le verre avec la peau synthétique (sans toucher l'intérieur du verre de la main)	/1
6.	Mirer le verre sec	/1
	Poser le verre essuyé sur l'égouttoir, ouverture vers le haut	/1
7.	Décapsuler la bouteille, sans que les doigts ne touchent le goulot	/1
8.	Verser la bière sans turbulence, en une seule fois	/2
	- sans que la bouteille ne touche le verre	/1
	- sans que la bouteille ne touche la mousse	/1
9.	Un fond de bière reste dans la bouteille (1/3 à 1/4 de la capacité)	/2
10.	Verre rempli à ras-bord	/2
11.	Présentation du verre et de la bouteille - orientés	/1
	Pose du verre en premier	/1
12.	Maintien du verre et de la bouteille par le bas pendant toute la prestation	/2
13.	Souhait de santé	/1

TOTAL

/25