



F&B MANAGEMENT

MAIN GOALS

Evaluate the participants' theoretical knowledge and technical skill within the F&B Management, regarding planning, organizing and the sector's market, but also their ability to make decisions, take control, budgeting and ability to diagnose critical points of the activity.

TASKS

Before the beginning of the challenges, the jury will brief the participants, and will answer any questions about the challenge.

1st Stage – Individual

F&B Management Quiz

A Quiz will be conducted, in which participants will be tested for their theoretical knowledge in the F&B Management field, namely:

- Field's specific terminology
- Management tools
- Analysis indicators
- F&B organizational structure

Competitors must bring a pen and some sort of electronic device (Smartphone, Tablet or Laptop).

2nd Stage – Team Challenge

The teams are randomly formed by the jury of the competition according to the number of competitors.

Plan Presentation

Each team will be given an event with specific characteristics (type of event, theme, targeted audience, number of people, location...). They will have to create a catering plan for it, attending the event's characteristics – the more complete, the greater the final score. Some examples of



what can be included in the plan – menu, technical charts, supply list, overall budget, floor plan, and others considered relevant. Also keep in mind the sustainability of the menu and costs with human resources.

In the end, the teams will have to present their plans.

Teams evaluated on:

- Presentation content and posture
- Creativity of the catering plan
- Coherence with the event's theme
- Viability of the budget
- Sustainability
- Demonstration of knowledge of technics, based on the menu plan
- Domain of contents
- Demonstration of good teamwork
- Overall impression
- Time of execution

Note: There will be several envelops with different situations and will be selected randomly. Someone will serve as an actor for each team.

DURATION

1st Stage Individual quiz

30 minutes F&B Management Quiz

2nd Stage – Team challenge

50 minutes preparation + 10 minutes Pitch

CRITERIA FOR EVALUATION

1st Stage – Individual Quiz – 30%

2nd Stage – Team Challenge – 70%



NORMS

- All Students in competition must wear their school uniform during the competition.
- Competitors must bring a personal laptop.
- Competitors are responsible for having any additional materials they might need to execute the tasks.
- Competitors that surpass the time limit will be penalized

JURY

Trainer of the competition area

MATERIAL MADE AVAILABLE BY THE ORGANISATION

- Desks | Video Projector

Omitted exceptions and other questions regarding this regulation may be further discussed and solved by the jury of the competition and by the organisation.



OBJECTIFS PRINCIPAUX

Évaluer les connaissances théoriques et les compétences techniques des participants au sein de la direction de F&B, concernant la planification, l'organisation et le marché du secteur, mais aussi leur capacité à prendre des décisions, à prendre le contrôle, à budgétiser et à diagnostiquer les points critiques de l'activité.

TÂCHES

Avant le début des défis, le jury informera les participants, et répondra à toutes les questions sur le défi.

1^{ère} étape – Individuel

Quiz sur la gestion de la restauration

Un Quiz sera organisé, dans lequel les participants seront testés sur leurs connaissances théoriques dans le domaine de la gestion de F&B, à savoir:

- Terminologie spécifique du domaine
- Outils de gestion
- Indicateurs d'analyse
- Structure organisationnelle de la restauration

Les concurrents doivent apporter un stylo et un appareil électronique (Smartphone, Tablette ou Ordinateur portable).

2^{ème} étape – Défi d'équipe

Les équipes sont constituées au hasard par le jury du concours en fonction du nombre de concurrents.



Présentation d'un plan de Restauration

Chaque équipe se verra attribuer un événement avec des caractéristiques spécifiques (type d'événement, thème, public visé, nombre de personnes, lieu...). Ils devront créer un plan de restauration pour cela, en tenant compte des caractéristiques de l'événement - plus il est complet, plus le score final est élevé. Quelques exemples de ce qui peut être inclus dans le plan - menu, tableaux techniques, liste de fournitures, budget global, plan d'étage et autres jugés pertinents. Gardez également à l'esprit la durabilité du menu et les coûts avec les ressources humaines. Finalement, les équipes devront présenter leurs plans.

Equipes évaluées sur:

- Contenu et posture de la présentation
- Créativité du plan de restauration
- Cohérence avec le thème de l'événement
- Viabilité du budget
- Durabilité
- Démonstration de la connaissance des techniques, basée sur le plan de menu
- Domaine de contenu
- Démonstration d'un bon travail d'équipe
- Impression générale
- Temps d'exécution

Remarque : Il y aura plusieurs enveloppes avec des situations différentes et elles seront sélectionnées au hasard. Quelqu'un servira d'acteur pour chaque équipe.

DURÉE

1^{ère} étape – Individuel

30 minutes - Quiz sur la gestion de la restauration

2^{ème} étape – Défi d'équipe

50 minutes préparation + 10 minutes Présentation du plan de Restauration



CRITÈRES D'ÉVALUATION

1^{ère} étape - Individuel | Quiz sur la gestion de la restauration - 30%

2^{ème} étape - Défi d'équipe | Présentation du plan de Restauration - 70%

NORMES

- Tous les élèves en compétition doivent porter leur uniforme scolaire pendant la compétition.
- Les concurrents doivent apporter un ordinateur portable personnel.
- Les concurrents sont responsables de détenir le matériel supplémentaire qu'ils jugent nécessaire pour exécuter les tâches
- Les concurrents qui dépassent le temps limite seront pénalisés.

JURY

Enseignant du métier de concours.

MATÉRIEL MIS À DISPOSITION PAR L'ORGANISATION

- Bureaux | Projecteur de vidéo.

Les exceptions omises et d'autres questions concernant ce règlement peuvent être discutées et résolues par le jury du concours et par l'organisation.