



TUNIS 2024

**EURHODIP ANNUAL CONFERENCE
Students' Competition Directory**

**CONFÉRENCE ANNUELLE EURHODIP
Répertoire du Concours Étudiant**



**F&B
MANAGEMENT**

Coordinator	
Email	

WhatsApp





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.

TEAMS

The teams are randomly formed by the jury of the competition according to the number of competitors. **The teams will be composed of students from different countries.**

TASKS

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

During competition time external contact is prohibited.

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

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.

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



Students' Competitions Directories Répertoires des Concours Étudiants

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%

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

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 en gestion de la restauration (F&B Management), en ce qui concerne la planification, l'organisation et le marché du secteur, mais aussi leur capacité à prendre des décisions, à exercer un contrôle, à établir des budgets et à diagnostiquer les points critiques de l'activité

ÉQUIPES

Les équipes sont formées aléatoirement par le jury du concours en fonction du nombre de concurrents.
Elles seront composées d'étudiants provenant de différents pays.

TÂCHES

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

Pendant la durée de la compétition, tout contact externe est interdit.

1ère étape – Individuel

Quiz sur la gestion de la restauration

Un quiz sera organisé, au cours duquel les participants seront évalués sur leurs connaissances théoriques dans le domaine de la gestion de la restauration (F&B Management), notamment :

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).

2ème étape – Défi d'équipe

Présentation du Plan

Chaque équipe recevra un événement avec des caractéristiques spécifiques (type d'événement, thème, public cible, nombre de personnes, lieu, etc.). Elles devront élaborer un plan de restauration en tenant compte des caractéristiques de l'événement – plus le plan est complet, plus le score final sera élevé. Voici quelques exemples de ce qui peut être inclus dans le plan : menu, fiches techniques, liste des fournitures, budget global, plan de salle, et autres éléments jugés pertinents. Il est également important de considérer la durabilité du menu et les coûts liés aux ressources humaines.

À la fin, les équipes devront présenter leurs plans.

Remarque : Plusieurs enveloppes avec différentes situations seront disponibles et seront sélectionnées au hasard. Un acteur sera désigné pour chaque équipe.



Students' Competitions Directories Répertoires des Concours Étudiants

DURÉE

1ère étape – Individuel

30 minutes - Quiz sur la gestion de la restauration

2ème étape – Défi d'équipe

50 minutes préparation + 10 minutes Présentation du plan de Restauration

CRITÈRES D'ÉVALUATION

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

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

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

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.