

Communiqué de Presse

## **Finale Nationale « Art de la Table et du Service »**

**Lieu des épreuves**

**Salons Elysées et Versailles**

**Hôtel BRISTOL PARIS**

**112 Rue du Faubourg Saint Honoré – 75008 PARIS**

**le**

**Mercredi 20 Octobre 2021**

- **Vocation du Concours**

Ce concours a pour ambition de transmettre aux jeunes une culture artistique et technique, afin d'assurer la pérennité de savoir-faire irremplaçables et de les doter de moyens incontestables de réussite.

Crée en 1985 au niveau départemental, puis régional et enfin national depuis l'an 2000, ce concours connaît une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire national.

Il réunit chaque année environ 5600 candidats de niveaux CAP, BEP, Bac Professionnel, provenant d'établissements publics, privés, apprentis en CFA ou en alternance chez des maîtres d'apprentissage.

Il est organisé par la Société des Meilleurs Ouvriers de France sous l'égide du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme.

- **Principe du Concours**

Au cours d'épreuves organisées au niveau départemental, chaque candidat réalise une « œuvre » correspondant au sujet propre de son métier. Puis un jury, composé de Meilleurs ouvriers de France, de professionnels et d'enseignants, évalue la qualité des œuvres par métier et décerne les médailles de bronze, d'argent et d'or aux niveaux départemental. L'or qualifie pour les épreuves régionales. A la suite des épreuves régionales, les candidats titulaires d'une médaille d'or régionale sont admis à concourir au niveau national. Pour les concours en loge, comme celui qui nous concerne, ce sont les prestations qui sont évaluées tout au long des épreuves par des ateliers spécifiques.

- **Remise des récompenses**

A l'issue des évaluations nationales, les lauréats sont conviés à la remise des récompenses dans l'hémicycle de la Sorbonne, en présence de Ministres, de personnalités politiques, et de professionnels du monde économique.

## Déroulement du Concours

- **10 Candidats ont été sélectionnés** suites aux épreuves départementales et régionales qui se sont déroulées au printemps dernier dans les différentes régions de France ainsi que les départements d'outre mer.
- Les épreuves de la finale se déroulent **de 8H30 à 12H30** sous forme d'ateliers soit 9 au total qui constituent le socle de la formation de ce métier.

### Les épreuves de la Finale Nationale 2021

#### **Atelier N°1 : Epreuve écrite** - Connaissances relatives aux produits – 20 points

De nombreuses connaissances sont nécessaires pour l'exercice de notre métier, des métiers de service. Les questions sont projetées sous forme de diaporama, soit une série de 10 questions dans un temps limité.

#### **Atelier N°2: Entretien d'embauche** : « L'Hôtel BRISTOL » pour son Restaurant L'EPICURE\*\*\* » Vous postulez pour une place de commis de rang – 20 points.

Lors de cette épreuve, de cet entretien, vous exprimerez : Votre motivation (pourquoi avez -vous choisi ce métier?) Votre sens des valeurs (comment vivez- vous, envisagez-vous ce métier de service ?) Votre projet professionnel (quelle évolution de carrière recherchez-vous ?)...la connaissance de l'historique de cet établissement est nécessaire ainsi que le développement actuel du Groupe.

#### **Atelier N°3 : Décoration florale** : Réaliser un centre de Table pour une table de 2 personnes – 10 points

Si cet Hôtel passe des contrats avec des fleuristes professionnels de très haut niveau, votre culture florale ne nous est pas indifférente. Votre bon sens et votre curiosité sont mis à l'épreuve....

#### **Atelier N° 4: Débouchage et service d'un vin blanc** : AOP « Quincy » – 20 points

Vous êtes en situation au Restaurant : Vous devez, prendre la commande, mettre en place les verres correspondants à ce vin, présenter puis déboucher cette bouteille, carafier et servir ce vin. Vous êtes ensuite questionnés sur vos connaissances concernant cette appellation : région, vignoble, terroir, cépage, dégustation, températures de service, accords mets.

#### **Atelier N°5 : Bar – « Cocktail création** » pour 2 personnes- Epreuve Technique et Commerciale / 20 points Vous devez réaliser ce cocktail au shaker pour 2 personnes, ainsi que sa décoration...sur le thème des « Nuits Parisiennes »

Vous êtes libre dans ses proportions, son volume, en utilisant au minimum 3 des jus proposés, le choix d'1 sirop, 3 fruits pour la décoration. Vous vendez votre composition, justifiez vos choix et vos arguments.

#### **Atelier N°6 : Argumentation Commerciale** Carte du Restaurant EPICURE\*\*\* – 40 points

Vous devez, à partir des cartes du bar, des mets et des vins : conseiller, argumenter, valoriser produits et boissons, vendre des entrées, des plats principaux, des fromages, des desserts, conseiller des vins, proposer des boissons chaudes. Vous êtes face au client en situation clientèle....Votre anglais sera mis à l'épreuve durant les échanges.

#### **Atelier N°7 : Reconnaissance Fromages et Service des fromages** servis au guéridon – 20 points

Il vous faut à partir d'un plateau de 5 fromages AOP : Nommer les fromages par leurs appellations exactes et complètes, indiquer le lait de base, préciser la famille, mentionner la provenance (région ou sous-région ou département), proposer deux adjectifs permettant de les décrire commercialement.

Dans un 2<sup>ème</sup> temps vous vous devez : Présenter, argumenter, servir ce même plateau de fromages à un client.

#### **Atelier N°8 : Cuisson et Flambage d'une Pomme et Poire fraîche** – 20 points

Le Maître d'Hôtel souhaite s'assurer de vos compétences techniques. Il vous demande de réaliser au guéridon la cuisson et le flambage d'un fruit frais pour deux personnes. « Pomme et Poire fraîches caramélisées et flambées » servies accompagnées d'un jus réalisé durant la cuisson du fruit avec les produits mis à dispositions

#### **Atelier N°9: Mise en place d'une table** selon Menu imposé – 20 points À partir d'une situation professionnelle et de consignes données par le Maître d'hôtel, vous êtes sollicité(e) pour dresser une table de deux couverts en adéquation avec le Menu proposé.

## Le Jury du Concours

Le concours 2021 sur le thème du BRISTOL et ses restaurants est placé sous le parrainage de Frédéric KAISER Directeur de la Restauration.

L'Hôtel BRISTOL contribue par son soutien, sa présence et sa confiance à la notoriété de notre concours. Notre « FINALE NATIONALE » rassemble des personnalités professionnelles unanimes sur la qualité des épreuves ainsi que par le niveau d'excellence des candidats.

Cette année encore ces professionnels nous font un honneur exceptionnel pour leur participation. Nous réunissons un plateau magique de professionnels, d'enseignants, de formateurs et de Meilleurs Ouvriers de France de la spécialité.

**Notre jury 2021: Ce sont 30 jurés nécessaires pour couvrir les 9 ateliers. Il rassemble :**

- ❖ **Professionnels**
- ❖ **Enseignants et formateurs**
- ❖ **Meilleurs Ouvriers de France**
- ❖ **Présence de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France**

### **La Cérémonie d'annonce des résultats et Cocktail de clôture 15H00 / 16H30**

**Nous invitons tout spécialement la Presse à se joindre à nous dès 14h00...  
...afin de suivre ce moment d'émotion...**

- 14H00 / 15H00 : séance photos candidats / délibération du jury à huis clos / Point Presse avec d'anciens MAF lauréats/ rencontre avec nos partenaires
- 15H00 : accueil des invités, parents, accompagnateurs, formateurs
- 15H00/ 16H30 Cérémonie de clôture et annonce des résultats...1 ou plusieurs Meilleurs Apprentis de France peuvent être retenus.
- 16H30 / 17H30 : Cocktail de clôture.

Mesdames, Messieurs les journalistes,

La présence de la Presse et des médias est importante pour notre concours. La mise en avant et la reconnaissance de l'effort valorisent ces jeunes qui sont allés au-delà de leur formation. Il faut parler de ces événements pour faire de la formation professionnelle une valeur positive et noble.

Je compte sur vous pour relater l'excellence de nos candidats, l'implication des enseignants et la participation sans retenue du monde professionnel.

Eric APPENZELLER

MOF Maître du Service et des Arts de la Table

Président du Jury /Finale Nationale

Responsable métier et sujet auprès de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Emmanuel FOURNIS

Organisateur du concours /partenaires /jury

Enseignant au Lycée François Rabelais

Consultant / Maître d'Hôtel