

DOSSIER DE PRESSE

PHASE 1 DES FINALES NATIONALES PÔLE SERVICE

Métier Réceptionniste d'hôtellerie





SKILLS SERVICE



Armel Le
Compagnon,
Président de
WorldSkills France

EDITO

L'année 2020 a été riche d'enseignements pour WorldSkills France. Jamais notre organisation n'avait été soumise à tant d'incertitudes. Mais c'est dans l'adversité que l'on trouve les ressources pour avancer et nous avons fait de cette crise une opportunité pour renforcer la préparation des jeunes et ancrer davantage la compétition dans les territoires.

Pour la première fois, les Finales Nationales s'organisent en 2 phases. La phase 1 a été pensée pour accélérer la montée en compétences des compétiteurs et leur permettre de gravir la plus haute marche du podium afin d'intégrer l'équipe de France des Métiers à l'issue des épreuves de la phase 2.

Organisée sur l'ensemble du territoire métropolitain du 30 mars au 16 octobre 2021, cette première étape concerne 56 métiers [1] dont les épreuves se déroulent sur 50 sites dans 13 régions.

La phase 1 des Finales Nationales se déroulera dans le respect des règles de distanciation sociale liées au contexte sanitaire et les sites accueilleront par conséquent un nombre très limité de spectateurs. Mais le public pourra retrouver les coulisses et les temps forts de la compétition et s'immerger dans l'univers WorldSkills à travers LA chaîne des Métiers Skills TV sur YouTube, le premier média 100 % digital dédié aux métiers.

Une phase préliminaire que nous avons volontairement voulu ancrer davantage dans les territoires. Sa mise en place n'aurait pas été possible sans l'engagement des ministères, des conseils régionaux, des organisations professionnelles et consulaires, des comités et organismes paritaires en charge de la formation professionnelle et de nos partenaires. Je remercie chacun d'entre eux pour leur mobilisation sans précédent qui confirme s'il en est besoin l'importance d'une compétition de métiers comme WorldSkills pour valoriser, fédérer et former la jeune génération aux métiers indispensables à la bonne santé économique de notre pays.

Je me réjouis de l'effervescence qui nous anime tous en ce début d'année et espère vous trouver au rendez-vous de chacune de ces étapes clés de la compétition WorldSkills; pour nos jeunes, pour l'excellence des métiers et pour la promotion des savoir-faire français.

[1] LA compétition des Métiers WorldSkills regroupe 7 branches d'activité pour un total de 61 métiers dont 5 ne sont pas concernés par la phase 1 : Cycle et motocycle, Sommelier, Aide à la personne, Aménagement urbain et réseaux de canalisations, Métiers de la propreté. Les jeunes champions iront directement à la phase 2 des Finales Nationales car leur métier n'est pas représenté à l'échelle internationale.

UN NOUVEAU CALENDRIER POUR LA 46^{ème} ÉDITION DE LA COMPÉTITION WORLDSKILLS

5

Des Finales Nationales en deux phases : une expérience et un format inédits pour maintenir la dynamique générale et le soutien du réseau de WorldSkills France.

5

Des épreuves adaptées au contexte sanitaire

5

Un dispositif de communication digital renforcé

6

La phase 1, une étape pour progresser et se préparer aux Finales Nationales sur site unique

6

MÉTIERS DU SERVICE : LA PHASE 1 DES FINALES NATIONALES DE MARS À OCTOBRE

7

Focus sur l'épreuve Réceptionniste d'hôtellerie

7

Les chiffres clés du pôle Service dans LA compétition des Métiers WorldSkills

8

Le calendrier des épreuves du pôle Service

8

LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE EN FRANCE

9

LE MOUVEMENT WORLDSKILLS : UNE COMPÉTITION VITRINE DE L'EXCELLENCE DES MÉTIERS

10

PARCOURS TYPE D'UN COMPÉTITEUR WORLDSKILLS

11

LYON, VILLE HÔTE DE LA COMPÉTITION MONDIALE WORLDSKILLS EN 2024

12

INFORMATIONS PRATIQUES

13

PARTENAIRES

14

ANNEXES

16

UN NOUVEAU CALENDRIER POUR LA 46^{ème} ÉDITION DE LA COMPÉTITION WORLDSKILLS

Des Finales Nationales en deux phases : une expérience et un format inédits pour maintenir la dynamique générale et le soutien du réseau de WorldSkills France.

En organisant les Finales Nationales de la 46^e compétition WorldSkills en deux phases, WorldSkills France renforce sa démarche Performance pour accélérer la montée en compétences des compétiteurs et leur donner l'opportunité de gravir la plus haute marche du podium de la compétition des métiers WorldSkills avec pour objectif d'intégrer l'équipe de France des Métiers.

La première phase* rassemblera l'ensemble de champions régionaux de 56 métiers [1] sur l'ensemble du territoire métropolitain de mars à octobre 2021. La phase 2 se déroulera sur site unique à Lyon Eurexpo du 13 au 15 janvier 2022 et réunira tous les champions régionaux des 61 métiers en compétition.

A l'issue des Finales Nationales, les compétiteurs sélectionnés seront intégrés en équipes de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Petersbourg en 2023.

**A l'issue de ces épreuves en phase 1, chaque compétiteur obtiendra une note qui représentera de 20 à 50% de la note finale et sera complétée par la notation de la phase 2 des Finales Nationales sur site unique à Lyon Eurexpo début 2022.*



Des épreuves adaptées au contexte sanitaire.

Toutes les épreuves de la phase 1 des Finales Nationales se dérouleront selon le protocole sanitaire strict du site d'accueil, en accord avec les directives gouvernementales et la politique sanitaire de WorldSkills France. Le format, 1 site 1 métier, facilite la mise en place des gestes barrières en limitant de facto le nombre de compétiteurs et d'encadrants sur un même site. En complément de ce dispositif, WorldSkills France demandera à toutes les personnes présentes de se tester avant la compétition. Un dispositif spécifique est prévu en cas de test positif.

Un dispositif de communication digitale renforcée avec Skills TV

Lancée en février 2021, Skills TV est le média 100% digital dédié à la compétition et l'ensemble de ses parties prenantes. La chaîne YouTube propose des rendez-vous réguliers sur les métiers, la compétition, l'équipe de France via des lives, des contenus immersifs, mais aussi des reportages exclusifs et des web-séries. Les épreuves de la phase 1 des Finales Nationales y trouveront un écho particulier.

Skills 
Par WorldSkills France

La phase 1, une étape pour progresser et se préparer aux Finales Nationales sur site unique



La compétition WorldSkills est un challenge unique en son genre au cours duquel les candidats doivent faire preuve d'une grande capacité de résistance au stress. En effet, les épreuves, denses, se réalisent dans un temps imparti, sous l'œil des concurrents, du public et du jury. Un environnement de travail inhabituel que les candidats découvrent pour la première fois au moment de la compétition. La qualité de l'entraînement est donc clé pour la réussite des épreuves.

Les épreuves de la phase 1 se dérouleront sur 1, 2 ou 3 jours sur des sites (CFA, Lycées, centres de formation, entreprises partenaires, etc.) choisis par WorldSkills France notamment pour la qualité de leur infrastructure, leurs équipements et leur expérience des concours.

A l'issue de ces épreuves, chaque compétiteur obtiendra une note qui aura une importance déterminante dans sa notation finale lors de la phase 2 des Finales Nationales.

MÉTIERS DU SERVICE : LA PHASE 1 DES FINALES NATIONALES DE MARS À OCTOBRE

Focus sur...



SKILL 56

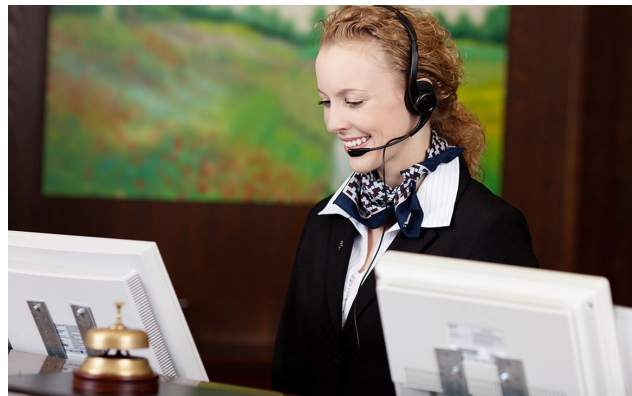
RÉCEPTIONNISTE D'HÔTELLERIE

Du 10 au 11 juin 2021 – Ecole Hôtelière Internationale Savoie Leman à Thonon-les-Bains (74)

Dans un hôtel le réceptionniste a un rôle essentiel. Bien souvent il la première et la dernière personne que les clients rencontrent à leur arrivée. Son professionnalisme, sa déférence et son sens de l'accueil sont donc fondamentales pour fidéliser une clientèle et contribuent grandement à la notoriété d'un établissement. Le réceptionniste dispose de très peu de temps pour transmettre les informations importantes aux clients et répondre à toutes leurs questions.

Il doit maîtriser de nombreux savoir-faire (connaissance des informations touristiques locales et générales, maîtrise de l'anglais oral et écrit, des connaissances en informatique pour gérer les réservations, etc.) et savoir-être (amabilité, discrétion, sens de la communication et empathie, etc.).

Lors de la compétition les candidats affronteront des épreuves de mise en situation avec des clients fictifs afin de juger de leurs aptitudes à résoudre différentes problématiques. Et pour complexifier la compétition la moitié des épreuves seront en anglais.



Les résultats de l'équipe de France lors du dernier cycle de compétition

- [Les résultats de la 45^{ème} édition de la compétition mondiale WorldSkills Kazan 2019](#)
- [Les résultats de la compétition européenne EuroSkills Budapest 2018](#)



3

Compétiteurs aux Finales Nationales en 2021



Equipe de France Réceptionniste d'hôtellerie
compétition mondiale WorldSkills Kazan 2019 :
Eugénie LEDENT (Nouvelle-Aquitaine)

Les chiffres clés du pôle Service dans la compétition des métiers WorldSkills

Le pôle service regroupe 9 métiers au sein de la compétition WorldSkills mais seul 7 seront représentés lors de la phase 1 des Finales Nationales. En effet, les métiers de la propreté et d'aide à la personne n'étant pas représentés à l'international, les lauréats régionaux s'affronteront uniquement lors de la phase 2 des Finales Nationales sur site unique à Lyon Eurexpo en janvier 2022. 53 compétiteurs médaillés d'or lors des sélections régionales vont s'affronter lors des Finales Nationales.



1078

Jeunes inscrits aux sélections régionales en 2020 pour les métiers du pôle Service

7 métiers

en compétition lors de la phase 1 des Finales Nationales



60 compétiteurs

médaillés d'or lors des sélections régionales vont s'affronter lors de la phase 1 des Finales Nationales de mars à octobre pour les métiers du pôle Service (hors aide à la personne et métiers de la propreté).

7 sites



6

régions

Accueillent les épreuves de la phase 1 des Finales Nationales du pôle Service

Le calendrier des épreuves du pôle Service pour la phase 1 des Finales Nationales

Métier	Site d'accueil	Ville	Date des épreuves
Coiffure	Raphaël Perrier	Mans	Les 12 & 13 mai 2021
Mode et création	Lycée Alexis de Tocqueville	Cherbourg	Les 14 & 15 mai 2021
Réceptionniste d'hôtellerie	Ecole Hôtelière Savoie Léman	Thonon les Bains	Les 10 & 11 juin 2021
Visual Merchandising	Campus du Lac	Bordeaux	Les 23 & 24 juin 2021
Bijouterie-Joannerie	Lycée Amblard	Valence	Les 23 & 24 juin 2021
Soins esthétiques	Ecole d'esthétique	Tours	Les 7 & 8 juillet 2021
Soins Infirmiers	IFSI	Ajaccio	Les 21 & 22 octobre 2021

LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE EN FRANCE

Les chiffres clés



Selon l'UMIH (Union des Métiers des Industries de l'Hôtellerie) le secteur de l'hôtellerie recense plus de **17 000 entreprises** sur le territoire national pour un chiffre d'affaires estimé à **15,8 milliards d'euros**. On dénombre **160 000 salariés et 91 000 jeunes en formation dont 36 000 en apprentissage**.

La crise sanitaire a particulièrement affaibli le secteur de l'hôtellerie. L'INSEE fait état d'une **baisse de la fréquentation de 96% en avril 2020** par rapport à avril 2019 ainsi qu'une **baisse du CA supérieure à 25% en août 2020** (par rapport à son niveau d'août 2019).

La reprise de l'activité économique est donc primordiale pour le secteur de l'hôtellerie dont le besoin en main d'œuvre est plus conséquent que jamais. Sur la simple année 2020, l'enquête Besoin en Main d'Oeuvre (BMO) de Pôle Emploi dénombrait **45 850 projets de recrutements** dans les métiers de l'hôtellerie dont plus de la moitié était considéré comme difficile à réaliser faute de candidats.

En intégrant le métier de réceptionniste d'hôtellerie pour la première fois cette année, la compétition des métiers WorldSkills souhaite plus que jamais créer des vocations et participer à la relance économique du pays



LE MOUVEMENT WORLDSKILLS : UNE COMPÉTITION VITRINE DE L'EXCELLENCE DES MÉTIERS

Une compétition d'envergure internationale qui valorise la voie d'excellence des métiers

La Compétition WorldSkills rassemble tous les deux ans, sous l'égide de WorldSkills International, près de 1 600 compétiteurs de moins de 23 ans, venus des cinq continents, qui s'affrontent dans plus de 60 métiers mobilisant des savoir-faire allant de ceux du Bâtiment aux Nouvelles Technologies, en passant par l'Industrie, l'Automobile et Engins, l'Alimentation, les Services, la Communication et le numérique ou encore les métiers du Végétal.

Il s'agit d'une occasion unique pour ces jeunes de mesurer leurs compétences à l'international et de donner une image juste, vivante et dynamique des métiers d'aujourd'hui. L'objectif principal de cette compétition est la promotion des métiers, de la formation professionnelle et des jeunes qui s'y engagent.

Au travers des différentes manifestations qu'elle organise, WorldSkills France touche du doigt les problématiques économiques actuelles et propose des solutions. La Compétition WorldSkills donne en effet la possibilité aux jeunes de se mobiliser afin d'innover, de créer de la richesse et de l'emploi, mais également de redonner leurs lettres de noblesse à l'apprentissage et à la formation professionnelle en démontrant qu'ils sont tout autant porteurs d'excellence, de réussite professionnelle et d'épanouissement personnel que les autres filières.

La Compétition WorldSkills crée aussi l'opportunité pour les leaders d'opinion de partager les informations essentielles et les bonnes pratiques, en lien avec les industries concernées et la formation professionnelle. Ce sont ces nouvelles idées et ces procédés inédits qui éveilleront des vocations chez les jeunes étudiants et les orienteront vers des carrières d'expertises techniques et technologiques, contribuant ainsi à concevoir un meilleur avenir pour tous.



PARCOURS TYPE D'UN COMPÉTITEUR WORLDSKILL

Le parcours du compétiteur se décompose en 3 étapes : l'étape régionale, nationale et internationale. La phase 1 fait partie de l'étape 2 du parcours national.



1. PARCOURS RÉGIONAL

L'aventure débute avec le parcours régional. La compétition des métiers WorldSkills est ouverte aux jeunes professionnels de la France entière, y compris d'Outre-Mer. Tous les jeunes qui ont moins de 23 ans* l'année de la compétition mondiale peuvent participer, quels que soient leur formation et leur statut.

2. PARCOURS NATIONAL

Les Finales Nationales de la 46^e compétition WorldSkills s'organiseront en deux phases : une première phase de mars à octobre 2021 pour 56 métiers et une seconde sur site unique à Lyon début 2022 qui réunira tous les compétiteurs régionaux des 61 métiers en compétition.

Chaque compétiteur obtiendra une note à la fin de la phase 1 qui sera complétée par la notation de la phase 2 sur site unique à Lyon Eurexpo en 2022.



3. PARCOURS INTERNATIONAL

À l'issue des Finales Nationales, les compétiteurs sélectionnés constitueront deux équipes de France : l'une représentera la France à la compétition mondiale WorldSkills à Shanghai en 2022 et l'autre participera à la compétition européenne EuroSkills à Saint-Petersbourg en 2023.

Les compétiteurs sélectionnés en équipes de France disposeront de plusieurs mois pour se préparer aux compétitions internationales. Afin de les armer pour faire face à la pression et aux exigences de la compétition internationale, un programme conjuguant 5 à 8 semaines d'entraînement technique dont 2 semaines de préparation sportive, physique et mentale sera mis en place.

Tout ce que les compétiteurs acquerront au fil de la compétition pourra être réinvesti dans leur vie professionnelle. Ils pourront également s'investir dans le mouvement WorldSkills en tant que jurés, coach régional, chef d'équipe, ou encore expert métier.

LYON, VILLE HÔTE DE LA COMPÉTITION MONDIALE WORLDSKILLS EN 2024

Du 10 au 15 septembre 2024, la France accueillera la compétition mondiale WorldSkills à Lyon.

1 600 jeunes compétiteurs de moins de 23 ans, en provenance de 65 pays, rivaliseront de talent dans une soixantaine de métiers.

La compétition WorldSkills Lyon 2024 est un engagement fort envers la jeunesse et son avenir, qui génère une mobilisation nationale et internationale inédite autour des métiers, des compétences et de l'excellence.

L'objectif est plus que jamais de promouvoir les métiers techniques et manuels afin de valoriser les compétences et talents de ceux qui les exercent pour susciter toujours plus de vocation.

C'est toute une #GenerationLyon2024 qui commence à voir le jour et laissera en héritage un élan d'optimisme et de confiance pour la jeunesse, l'économie et l'emploi bien au-delà de 2024.

C'est également une occasion unique de fédérer les territoires, à commencer par la Métropole de Lyon, ainsi que les partenaires publics et privés engagés auprès de WorldSkills France, autour des besoins actuels et futurs des entreprises pour penser des formations adaptées au marché de l'emploi.

Un cycle de
compétition tous
les 2 ans

1 600 compétiteurs
de moins de 23 ans

5
continents

7 pôles
métiers

250 000
visiteurs

60
métiers

1 500
volontaires

INFORMATIONS PRATIQUES

Suivez la compétition sur nos réseaux sociaux avec l'hashtag #WSFRFNAT



@WorldSkillsFR



@worldskillsfrance



@WorldSkillsFrance



@WorldSkills France - COFOM

SKILLS TV

LA CHÂNE DES MÉTIERS



Scannez-moi !

PHOTOTHEQUE WORLDSKILLS France

crédit: ©WorldSkills France

FINALES NATIONALES

PHASE 1
46^e COMPÉTITION
WORLDSKILLS

MEMBRES

Membres du Conseil d'Administration



Membres associés et Partenaires institutionnels



Régions de France



FINALES NATIONALES

PHASE 1

46^e COMPÉTITION
WORLDSKILLS

Les partenaires des Finales Nationales - Phase 1

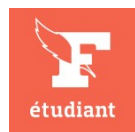
Partenaires Majeurs

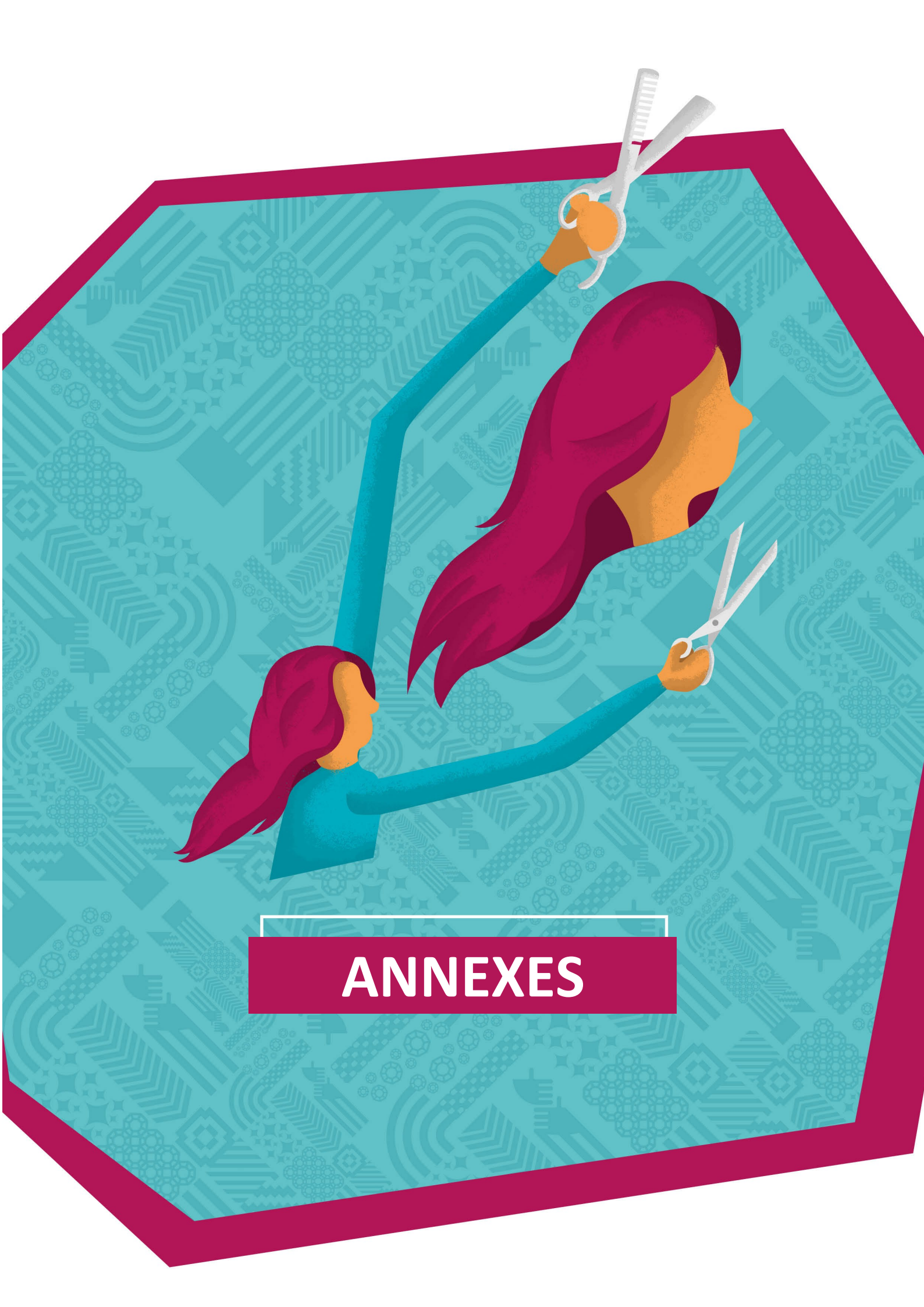


Cofinancé par le
programme Erasmus+
de l'Union européenne



Partenaire Métier SERVICE





ANNEXES

LES LAURÉATS RÉGIONAUX EN COMPÉTITION



SKILL 56

RÉCEPTIONNISTE D'HÔTELLERIE

Agathe GRIBLING, 21 ans, **Grand-Est**

Lisa HUBOUD-PERON, 21 ans, **Auvergne-Rhône-Alpes**

Emma HASSLER, 21 ans, **Occitanie**

ÉQUIPE D'ENCADREMENT :

Expert : Muriel MAJOREL

Expert adjoint : Marie BRIER

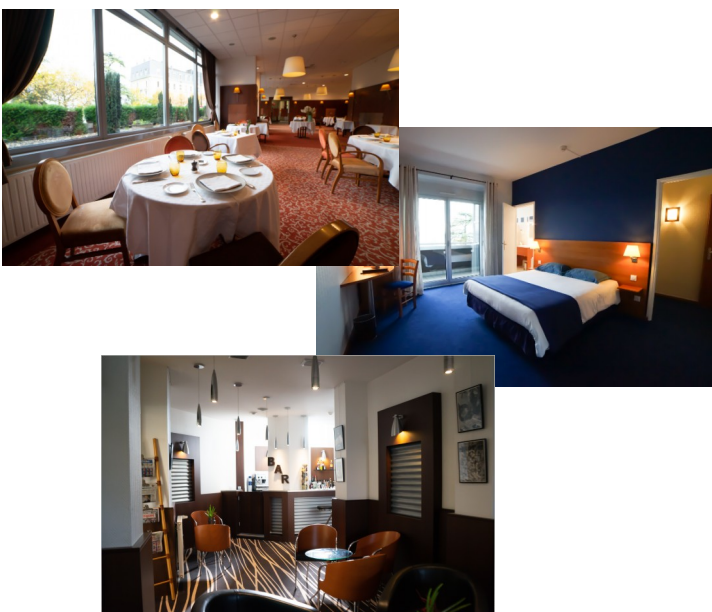
LE SITE D'ACCUEIL

Lycée hôtelier Savoie Léman



Le Lycée Hôtelier Savoie Léman dispense un panel de formations très complet dans les métiers de l'Hôtellerie allant du niveau CAP jusqu'au niveau licence. Son hôtel de trente chambres et ses salles de réception équipées d'un matériel performant lui permettent d'accueillir la phase 1 des Finales Nationales pour le métier de Réceptionniste. Il a été soutenu dans sa candidature par l'hôtel "Le Royal" Palace 5 étoiles luxe situé à Evian.

« En tant que plus ancien Lycée Hôtelier public de France, nous sommes particulièrement honorés d'accueillir la phase 1 des Finales Nationales de la compétition des métiers WorldSkills pour l'épreuve Réceptionniste d'hôtellerie. » Bernard LAMBERT, Proviseur du Lycée Hôtelier Savoie Léman



Informations pratiques:

Proviseur : Mr Bernard LAMBERT

Adresse : 40 Boulevard Carnot, 74200 Thonon-les-Bains

S'inscrire à une formation :

inscriptions@ecole-hoteliere-thonon.com



FINALES NATIONALES

— PHASE 1 —
46^e COMPÉTITION
WORLDSKILLS

LES CHIFFRES CLES DE LA PHASE 1 DES FINALES NATIONALES

PHASE 1 FINALES NATIONALES DE LA 46^e COMPÉTITION WORLDSKILLS

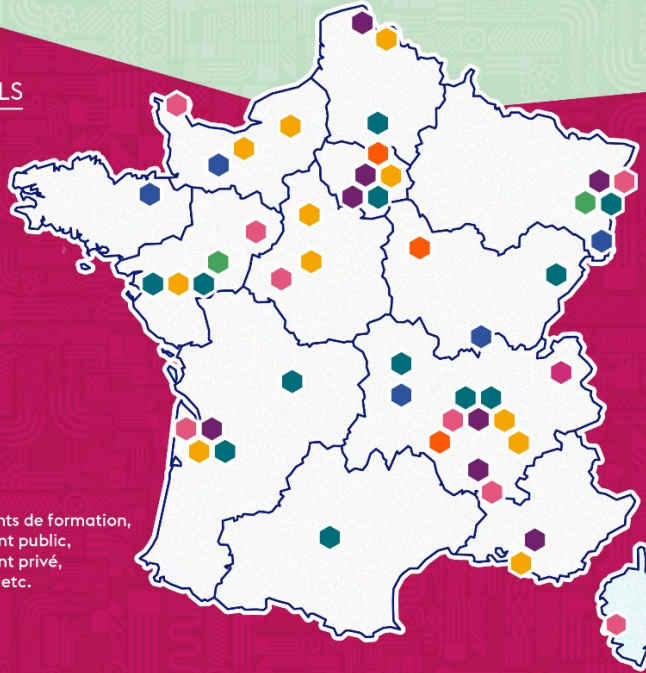
13
régions

56
métiers
sur les 7 pôles

50
sites

632
compétiteurs

Établissements de formation,
enseignement public,
enseignement privé,
partenaires, etc.



- Pôle Communication & Numérique
- Pôle Bâtiment et Travaux Publics
- Pôle Alimentation
- Pôle Végétal
- Pôle Automobile et Engins
- Pôle Service
- Pôle Industrie

worldskills
France
LA COMPÉTITION DES MÉTIERS 46



Et rendez-vous sur tous nos réseaux !

