



CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

EVALUATIONS PONCTUELLES



20 OCTOBRE 2021
SERBOTEL - NANTES

ORGANISÉ PAR LA SOCIÉTÉ NATIONALE DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
WWW.MEILLEURSOUVIRERSDEFRANCE.INFO



EVALUATIONS PONCTUELLES DES FINALISTES DU CONCOURS MAF 2021

Pour la première fois, le salon Serbotel accueillera 6 finales ponctuelles du concours Un des Meilleurs Apprentis de France.

Les jeunes finalistes de la promotion 2021 ayant passé avec brio les épreuves départementales puis régionales et ayant obtenu une médaille d'or, seront évalués en direct par un jury d'exception composé de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels, de formateurs et d'anciens lauréats du concours. A l'issue de ces évaluations, plusieurs jeunes obtiendront le titre de Meilleur Apprenti de France. Ils seront par la suite récompensés lors d'une grande cérémonie de remise des médailles.

Ces évaluations sont, la plupart du temps, évaluées séparément dans des établissements scolaires. La Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France se réjouit de l'exposition qui lui sera offerte par la possibilité d'organiser ses finales sur le Serbotel, devant public.



LES MÉTIERS PRESENTS

Les 43 finalistes qui seront évalués en direct à Nantes sont regroupés dans 6 métiers :

Boulangerie (Hall XXL)

Desserts de Restaurant (Hall XXL)

Métier du Prèssing (Hall 1)

Poissonnier Ecailler (Esplanade)

Primeur (Esplanade)

Sommellerie (Grand Palais Niveau 3)



BOULANGERIE

Joël DEFIVES- MOF 2004 Boulangerie

Pour l'organisation de cette finale, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France s'est associée à la Confédération nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française



LES FINALISTES

13 candidats

- **ARNAULT Elise** du CFA Européen Louis Prioux (55)
- **AUDEBERF Erwan** du CFA Saint Michel Mont Mercure (84)
- **CLAVREUL Mathieu** de l'URMA44 CIFAM (44)
- **CONDEMINÉ Raphaël** de l'Institut des Métiers (63)
- **DESCHAMPS Romane** du CFA de CHARTRES (28)
- **DURAND Margot** du CFA des Métiers de l'Artisanat (40)
- **MATHOUX Guillaume** des Compagnons du Devoir (33)
- **MORVAN Vincent** de l'Ifac Sup'Ifac Campus des métiers (29)
- **PENNANEACH Manon** du Lycée des métiers Saint-Joseph (29)
- **RENARD Maxence** du Campus Formation CMA (66)
- **VAY Marie** de l'INBP (76)
- **WINTERSTAN Marine** du Campus Formation CMA (66)
- **MOUTON Gaétan** du Lycée Anne-Sophie PIC (83)

LE SUJET

Les candidats devront réaliser

> **Des pains de tradition française** : 18 petits pains pesés à 60 g façonnés sous 3 formes • 12 baguettes non farinées pesées à 350 g d'une longueur de 55 à 60 cm • 3 baguettes fantaisies pesées à 350 g • 2 couronnes différentes pesées entre 700 g et 900 g • 12 pièces pesées à 550 g façonnés sous 3 formes

> **Un pain de campagne de deux formes différentes**

> **Une pâte feuilletée** à partir de laquelle seront fabriqués : 12 croissants de formes courbées 12 pains au chocolat • 12 viennoiseries créatives garnies de crème et/ou de fruits

> **Une pâte à brioche** à partir de laquelle seront fabriqués : 10 brioches à tête de 50g en pâte • Une brioche tressée 400g en pâte • Une couronne 400g en pâte coupée aux ciseaux, avec le reste de la pâte :
• Des navettes coupées aux ciseaux

> **Une pièce de décor** à partir du thème « votre région »

[s://we.tl/t-w9fY9mL4tw](https://we.tl/t-w9fY9mL4tw)

Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France



/ ?;.-
/ w.'=? ...;.,

www.meilleursouvriersdefrance.info



DESSERTS DE RESTAURANT

Responsable métier : Dominique LOUVEL

LES FINALISTES

5 candidats

- **LAVERGNE Noah** du LP Saint-Michel (33)
- **MENAGE Antoine** des Compagnons du devoir (30)
- **NOEL ABDELMAGEED Tara** du Lycée Biarritz Atlantique
- **SMITH Alistair** de Ferrandi Paris (75)
- **VEHIATUA Matotea** du Lycée hôtelier de Tahiti

LE SUJET

Les candidats devront réaliser sur le thème de la fête foraine :

> **Huit desserts à l'assiette** composés de deux garnitures au choix en respectant le thème avec un croustillant obligatoire - finition et décoration à base de couverture chocolat ou de sucre. Les desserts devront être accompagnés d'une sauce originale

> **Une pièce de buffet** qui doit rester simple, réalisée en sucre ou en chocolat en rapport avec la fête foraine (hauteur entre 50 cm à 80 cm). Le chocolat devra être mise au point lors du concours, les cuissons de sucre mais non satiné peuvent être faites au préalable suivant votre réalisation.



MÉTIER DU PRESSING

Responsable métier : Pascal ALAERT - MOF 2007 Nettoyage, Apprêtage, Teinturerie

LES FINALISTES

1 candidat

- **SABALY Ousseynou** du CFA EC85 (85)

LE SUJET

Sujet communiqué au candidat dans quelques jours



POISSONNIER ÉCAILLER

Responsable métier : Bruno GAUVAIN MOF Poissonnier Ecailler

LES FINALISTES

5 candidats

- **BLANDIN Kapir** du Lycée Maritime & Aquacole (17)
- **BLED Romain** du CFA Ville de Lorient (56)
- **BONNET Matheo** de l'URMA44 (44)
- **GOUTTEFARDE Matys** Campus Agronova (42)
- **JOLLIVET Amory** de l'URMA44

LE SUJET

Les candidats auront 5 épreuves

- > **Epreuve écrite** de connaissances générales de type Q.C.M
- > **Epreuve orale de type simulation de vente** visant à évaluer l'aptitude du candidat à présenter une information sur les produits conformément à la réglementation en vigueur et à réaliser un acte de vente en autonomie
- > **Epreuve de filetage**
- > **Réalisation d'un plateau de fruit de mer** pour deux personnes
- > **Préparation culinaire :** Lotte à l'américaine et riz pilaf



PRIMEUR

Responsable métier : Brigitte DELANGHE - MOF 2011 Fruitier Primeur

LES FINALISTES

8 candidats

- **COUAPEL Nicolas** du CFA MFR Châteaubriant (44)
- **GUINVARCH Martin** de la CMA (17)
- **MARCHAND Ugo** du Lycée de la Hotoie (80)
- **PREVOST Alison** du Lycée de la Hotoie (80)
- **ALFONSO Francis** du CFA CIFCA (75)
- **CORBIER Marie** du CFA CIFCA (75)
- **MONIOT-SARTINI Loris** du LP Notre Dame (54)
- **THIBAL Mallory** CFA commerce et services (31)

LE SUJET

Les candidats auront 6 épreuves :

- > **Epreuve écrite** de connaissances générales de type Q.C.M
- > **Réalisation d'un étalage marchand** sur 1m50 de longueur et 0,80m de profondeur
- > **Epreuve orale de simulation de vente-conseil** à partir de l'étalage réalisé, évaluer l'aptitude du candidat à présenter une information sur les produits et à réaliser un acte de vente en autonomie
- > **Conféction d'une corbeille de fruit** pour deux personnes
- > **Réalisation de découpes de légumes crus, le prêt à consommer** : des légumes découpés pour être dégustés « à la croque »
- > **Réalisation d'une « remballage totale »** : consiste à évaluer le candidat sur la remise en cagettes d'un étalage



SOMMELLERIE

Responsable métier : Bruno LAIGNEAU

LES FINALISTES

11 candidats

- **AILLOUD Mathieu** du Lycée hôtelier de Gascogne (33)
- **CAMPION-CARDINAL Océane** Lycée Hôtelier Notre-Dame (35)
- **DUPONT DE PARSEVAL Lucas** de l'EPMT (75)
- **FREITAS DOS SANTOS Dylan** Lycée Georges Baptiste (76)
- **GUINARD Mathis** Lycée Hôtelier Notre-Dame (35)
- **JEANNET Jean-Baptiste** de l'ICFA Restauration (33)
- **MOREL Titouan** Lycée Hôtelier Notre-Dame (35)
- **NORMANTON Scarlet** du Lycée de Gascogne (33)
- **PERRICHET Anthony** de l'Epmt (75)
- **ROUSSEL Nicolas** du CFA Médéric (75)
- **VIGNERON Julien** de la CCI centre Pierre Cointreau (49)

LE SUJET

Les candidats auront 7 épreuves

- > **Epreuve écrite**
- > **Analyse sensorielle à l'oral**
- > **Technique professionnelle**
- > **Reconnaissance de boisson alcoolisées ou non à l'aveugle**
- > **Association de vins étrangers à leur pays d'origine**
- > **Commercialisation en français et en anglais**
- > **Culture Générale**

LE CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

Le concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » a été créé en 1985 à l'initiative de Paul LABOURIER, MOF enseignant du Morbihan, dans un premier temps au niveau départemental, puis régional et enfin national depuis 2001.

Ce concours connaît une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire national puisque plus de 6000 candidats s'inscrivent chaque année dans plus de 100 métiers. Il s'adresse aux jeunes âgés de moins de 21 ans, en formation initiale (CAP, BEP et Bac Pro) provenant d'établissements publics ou privés, sous statut scolaire ou sous contrat d'apprentissage. Il est organisé par **la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France**.

Accompagner les nouvelles générations tient à cœur aux Meilleurs Ouvriers de France car elles constituent un réservoir potentiel de futurs MOF. C'est à travers cette solidarité intergénérationnelle que les MOF assurent la transmission de savoir-faire exceptionnels et la promotion du travail manuel.

UN CONCOURS EN TROIS ÉCHELONS

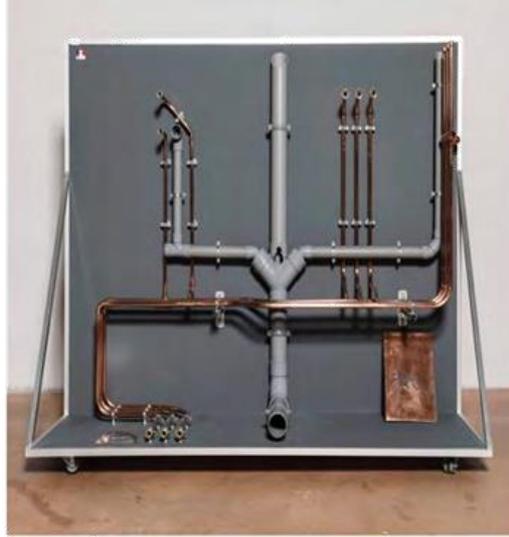
Les candidats doivent franchir les épreuves départementales puis régionales avant d'espérer se qualifier pour les finales nationales. Les lauréats nationaux reçoivent chaque année leur récompense dans le Grand Amphithéâtre de la Sorbonne en présence de personnalités politiques, de dirigeants d'entreprises et de Meilleurs Ouvriers de France bénévoles. Cette belle cérémonie est l'occasion de rendre hommage au talent et à l'implication de ces jeunes qui choisissent la voie de l'excellence.

UNE SOURCE DE MOTIVATION

Les Meilleurs Ouvriers de France investis bénévolement dans l'organisation de ce concours, ont la volonté de proposer aux jeunes un chemin de progression professionnelle ainsi que des perspectives d'avenir valorisantes et économiquement viables. Il permet aux candidats de développer leur goût du travail bien fait, d'affirmer leur personnalité, leur passion, leur esprit d'initiative, de progresser dans leurs compétences, d'obtenir la juste récompense de leur effort et de témoigner avec fierté aux yeux de tous de l'efficacité de leur formation. Ce cercle vertueux associant formation et expérience professionnelle est dès lors une chance indispensable à notre pays, tant pour les jeunes qui choisissent cette voie que pour les entreprises qui les accueillent.

UN PASSEPORT POUR L'EMPLOI

De nombreux jeunes nous ont témoigné après le concours, que la recherche d'un emploi ou d'une formation qualifiante était plus facilement accessible. En effet, c'est un gage de qualification et d'accès à l'emploi. Ce concours a l'ambition de détecter les jeunes talents ayant de réelles compétences professionnelles et de leur permettre une meilleure insertion dans le monde professionnel ! Le Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » a un véritable impact sur l'employabilité des jeunes. Une étude récente a démontré que la participation à ce concours s'avère être un outil d'insertion utile dans la difficile compétition de l'accès à l'emploi. Les employeurs valorisent cette récompense même lorsque celle-ci n'est pas la distinction la plus élevée qui peut être attribuée dans ce concours. L'étude réalisée par des chercheurs du groupe TEPP (Travail, Emploi et Politiques Publiques) démontre en effet qu'un candidat qui fait mention d'une Médaille d'Or au niveau régional du concours MAF a plus de chance d'obtenir un entretien d'embauche qu'un candidat titulaire d'un diplôme supplémentaire du niveau supérieur.





Small text or inscriptions on the wall above the stage area, possibly a motto or historical record.



La Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France

Fondée en 1929, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France est une association loi 1901 reconnue d'utilité publique depuis 1952. Sa création intervient juste après la deuxième exposition nationale du travail, à l'initiative de René PETIT (MOF 1927 Ebéniste) qui craignait qu'une fois le titre obtenu les lauréats ne retombent dans l'anonymat sans même avoir eu l'occasion de mieux connaître les autres Meilleurs Ouvriers de France ou de valoriser leur diplôme auprès du Grand Public.

Après avoir lancé un appel à la Presse pour rassembler tous les détenteurs du titre, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France vit le jour. Son premier Président G.L CASTELAIN, MOF dessinateur 1927 déclarera « Nous devons faire de notre association une grande famille, et nous considérer entre nous comme des frères, nous aider et nous soutenir dans toutes les circonstances de la vie »

Depuis, la Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France n'a cessé de croître et de se développer de façon à aller au-delà de l'amicale et à mener une politique proactive. Empreinte d'un fort devoir de transmission et soucieuse de la préservation des savoir-faire qu'elle fédère, elle crée le concours Un des Meilleurs Apprentis de France réservé aux jeunes en formation professionnelle initiale âgés de 16 à 21 ans.

La Société nationale des Meilleurs Ouvriers de France rassemble aujourd'hui plus de 1500 adhérents. Tous nos adhérents sont obligatoirement titulaire du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » ou Meilleur Ouvrier de France Honoris Causa. Le siège national se situe à Paris, dans le 12ème arrondissement. Elle couvre tout le territoire métropolitain grâce aux 75 délégations départementales et aux 12 délégations régionales.

Elle se fédère autour de trois missions

PARTAGER

Le savoir-faire des
Meilleurs Ouvriers de
France

RASSEMBLER

Les Meilleurs Ouvriers de
France après l'obtention
du titre

TRANSMETTRE

Les savoir-faire et le
goût pour l'excellence
professionnelle

on Serbotel

ie



LES PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT

Nous adressons nos remerciements à nos partenaires nationaux

Leur engagement à nos côtés prouve leur implication dans la défense de l'apprentissage et des métiers manuels.

