

# **SERBOTE<sub>L</sub>, le salon des Métiers de Bouche, de la Restauration et de l'Hôtellerie. 17 au 20/10/2021 à Nantes.**

## **6 finales nationales MAF sur Serbotel !**

Pour mémoire : 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 90 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 sous l'égide du Ministère du Travail et de la Formation professionnelles et du Dialogue Social, et du Secrétariat d'état chargé du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie Sociale.

Cette année Serbotel accueille **3 nouvelles finales** nationales du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France » :

- **Un des Meilleurs Apprentis de France Primeur**
- **Un des Meilleurs Apprentis de France Poissonnier, Écailler, Traiteur**
- **Un des Meilleurs Apprentis de France Métiers du Pressing**

Elles rejoignent les 3 autres finales nationales déjà présentes sur Serbotel :

- **Un des Meilleurs Apprentis de France Boulangerie**
- **Un des Meilleurs Apprentis de France Dessert de Restaurant**
- **Un des Meilleurs Apprentis de France Sommellerie**

## **Les 6 finales nationales MAF sur Serbotel :**

➤ **MAF Boulangerie / 20 octobre de 7.30 à 17.00**

➤ **MAF Dessert de Restaurant** / 20 octobre de 7.30 à 17.00 / Sujet 2021 : La Fête Foraine / 8 desserts à l'assiette à constituer à base de pomme, épice, fruits secs...

➤ **MAF Primeur** / 20 octobre / Les candidats auront 4.10 pour réaliser les travaux ci-après à partir des produits mis à leur disposition :

- *Epreuve écrite de connaissances générales de type QCM : Réalisation d'un étalage marchand / Epreuve orale de simulation de vente-conseil*
- *Confection d'une corbeille de fruits / Réalisation de découpes de légumes crus, le prêt à consommer / Réalisation d'une "remballe totale"*

➤ **MAF Poissonnier Ecailler Traiteur** / 20 octobre / Les candidats devront réaliser les épreuves suivantes en 5.00 :

- *Epreuve écrite de connaissances générales de type QCM / Epreuve orale de type simulation de vente / Filetage / Plateau de fruits de mer / Préparation culinaire*

➤ **MAF Sommellerie** / 20 octobre 8.20 à 17.00 / Le concours est organisé sous forme d'ateliers, qui se dérouleront en public et dans une salle sans public. Le jury est composé de professionnels métiers, formateurs et professeurs des enseignements techniques et technologiques.

Les ateliers qui se dérouleront en public sont au nombre de 3 :

- *Un premier atelier, appelé "Commercialisation en français et en anglais", est une simulation de prise de commande effectuée par les candidats pour une table de 3 couverts. Atelier "Accord plat du jour et vin", à la fin de l'atelier commercialisation, le jury présente une assiette composée par un chef, le sommelier devra proposer et argumenter un accord mets et vin et respecter le contexte proposé par le jury.*
- *Un deuxième atelier, appelé "Analyse sensorielle", est un des exercices que le sommelier doit pratiquer quotidiennement afin de se perfectionner, de pouvoir évaluer la qualité de la boisson dégustée, proposer et suggérer des accords mets et vins.*

- le troisième atelier appelé "Reconnaissance des boissons à l'aveugle" va permettre aux candidats de tenter d'identifier une boisson à l'aveugle. Pour cet atelier, le candidat devra décrire les sensations olfactives et gustatives de la boisson proposée et décrire son identité (famille, type et nom).

Les ateliers qui se dérouleront hors public sont également au nombre de 3

- Atelier appelé "Association de vins étrangers à leur pays d'origine", il va permettre aux candidats de mettre en avant leurs connaissances concernant les vins étrangers.
- Atelier appelé "Technique de service des boissons"
- Atelier appelé "Culture générale", avec cet atelier, le jury pose trois questions de culture générale qui permettent d'évaluer les candidats sur leur ouverture au monde. Epreuve écrite de 30 minutes, cette épreuve à pour objectif d'évaluer les compétences et les savoirs relatifs à l'oenologie, les boissons autres que le vin, la connaissance des vignobles et la législation.

➤ **MAF Pressing** / 20 octobre / Les candidats devront réaliser les différentes opérations de finition, et de détachage, du lot d'articles qui leur est confié en service «haute-qualité»

- Repassage d'articles provenant du nettoyage à sec / Repassage d'articles provenant du lavage / Repassage d'articles provenant du process nettoyage à l'eau ou aquanettoyage / Détachage /Reconnaissance textile