



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL
ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE
(COET-MOF)

ÉPREUVE FINALE DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e concours 2017 – 2018	Groupe 1 – METIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE Classe 2 – Maître d'hôtel, du service et des arts de la table	JUILLET 2018
--	---	---------------------

I – QUOI ?

1. Présentation générale

1.1. La structure des différentes épreuves

Ces épreuves ont pour objet la matérialisation de l'excellence dans l'exercice de la fonction et des tâches du maître d'hôtel, afin de l'exposer et la rendre accessible au plus grand nombre.



1.2. L'esprit des épreuves

Le « chef d'œuvre de production de service et des arts de la table » consiste à concevoir, commercialiser et réaliser un service de dessert en fin de repas, boisson comprise. Ce doit être une œuvre originale et adaptée au contexte actuel.

L'épreuve « Accueillir et servir à table » met en valeur la maîtrise de l'art du recevoir du maître d'Hôtel.

L'épreuve « Commercialisation d'un repas ou d'une réception » est la nécessaire confrontation aux réalités économiques et sociales avec la clientèle et l'entreprise.

L'épreuve « Former ses commis » est l'occasion de développer un travail en équipe, pour rendre le métier attractif pour les jeunes. Elle inscrit l'un des Meilleurs Ouvriers de France dans son obligation de transmission des savoirs.

L'épreuve du « Grand Oral » vise à faire réfléchir le candidat sur l'exposition de son travail et le sens qu'il lui apporte. Il devra soutenir un document de synthèse de cinq pages (A4) sur les défis de son métier au travers des questions suivantes :

- comment la révolution digitale permet-elle de créer de nouveaux supports exploitables par les professionnels, tenant compte des évolutions et de la diversité de la clientèle ?
- comment cette révolution digitale permet-elle de gérer le temps et la logistique pour communiquer des informations fiables et sérieuses et commercialiser en toute sérénité ?
- comment la révolution digitale peut-elle participer à l'accueil et au bilan de fin de prestation pour gérer l'image du restaurant et permettre la fidélisation de la clientèle et du personnel ?

De nos jours, exposer son travail de service à l'aide d'une capsule vidéo sur les réseaux sociaux est nécessaire pour attirer la clientèle. Pour cela, les candidats devront créer une vidéo courte et scénarisée, appelée « capsule vidéo ».

Les candidats doivent se préparer à entretenir des liens avec les prescripteurs et les médias nationaux et internationaux, c'est l'objet de l'épreuve « Communiquer en anglais avec la presse ». Les candidats doivent démontrer l'excellence du service, de la commercialisation, et de la communication.

2. Détails des sujets

2.1. Sujet du chef-d'œuvre de production de service et des arts de la table

Les candidats doivent réaliser LE SERVICE d'un dessert, qui fera l'objet d'une préparation et/ou finition en salle devant les clients, avec la mise en valeur éventuelle du patrimoine local.

Les candidats doivent concevoir cette prestation de service originale de fin de repas. Les éléments de base sont fabriqués ou préparés avec l'aide des professionnels de leur entourage ou de leur entreprise, en respectant les contraintes du label « fait maison ». Les candidats exécutent l'assemblage et les finitions en salle avec l'aide de ses commis.

L'usage de produits semi-élaborés est autorisé, à la condition d'en fournir la fiche technique, en complément de la fiche descriptive et méthodologique de production de service de son chef-d'œuvre.

Elle doit être réalisée et/ou finalisée en salle en temps réel au cours du repas pour une table de six convives. Il faut prévoir également la réalisation de deux portions supplémentaires pour la formation des commis.

Les boissons d'accompagnement, au choix des candidats, feront également partie de la prestation qu'ils doivent apporter.

Pour l'ensemble du service, un lot de matériel usuel sera attribué à chaque candidat par le COET-MOF (voir paragraphe liste du matériel mis à disposition du candidat).

Pour le chef-d'œuvre, la vaisselle reste au libre choix des candidats en veillant à la mise en valeur des arts de la table français.

Les candidats utiliseront leurs outils dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques.

Évidemment, les candidats auront eu le souci d'une démarche intégrant l'ergonomie, la rentabilité, et le développement durable.

Les candidats auront ainsi l'occasion d'exprimer tous les aspects de leur art (scénographie, fluidité des gestes, décoration de l'assiette)

L'œuvre de la classe Maître d'hôtel du service, et des arts de la table peut être débutée dès la mise en ligne de ce sujet.

Référence du texte officiel du label « fait maison »

<https://www.economie.gouv.fr/fait-maison>

Logistique

Les candidats doivent faire parvenir au jury leurs besoins en chaud, ou en froid positif ou négatif sous la forme d'une fiche descriptive et méthodologique de production du service, le **dimanche 21 octobre 2018 minuit** au plus tard à l'adresse suivante president.COET-MHSAT@laposte.net.

Les candidats et leurs commis seront en complète autonomie pour réaliser ce chef-d'œuvre dans le restaurant « Côté Royal » de l'hôtel Barrière « Le Royal » de Deauville.

2.2. Sujet de l'exposition du travail par une capsule vidéo

Les candidats doivent produire une capsule vidéo de leur chef-d'œuvre de service. Elle est destinée à plusieurs usages possibles :

- être présentée à une exposition du travail du COET-MOF ;
- être postée sur le site internet du COET-MOF ;
- être diffusée sur les réseaux sociaux après la finale ;
- faire l'objet d'un reportage à la télévision.

La vidéo doit être en haute définition avec le standard MP4, d'une durée de 50 à 70 secondes maximum, sachant que le public attend l'essentiel de l'information dans les 25 premières secondes (sinon il décroche). Elle devra peser moins de 2 Go (limite pour un envoi par Wetransfer), et être visible par les lecteurs les plus courants (VLC, par exemple).

La vidéo doit être envoyée avant le **dimanche 21 octobre 2018 minuit** à l'adresse suivante president.COET-MHSAT@laposte.net.

La capsule vidéo doit soutenir l'intérêt du public et l'inciter à venir au restaurant déguster et jouir du moment de service du dessert conçu par les candidats. Ils veilleront à rendre bien visible le service rendu au client, et à mettre en valeur les arts de la table. L'argumentation commerciale doit être audible.

Pour préserver l'anonymat des candidats, leur nom ne doit ni figurer ni être prononcé sur la capsule vidéo. Il en va de même pour le nom de l'établissement, entreprise ou établissement scolaire.

2.3. Sujet de l'épreuve de formation des commis

Les candidats disposent de 30 minutes pour former leurs deux commis, afin qu'ils puissent participer activement au service du chef-d'œuvre dans le contexte du concours.

La séance aura lieu en salle, dans l'espace de travail réservé à chaque candidat.

Les candidats doivent initier leurs commis à la mise en œuvre de techniques de service pour la prestation de service du dessert qu'ils ont conçue. C'est l'occasion de transmettre des savoir-faire et de passer des consignes pour le service du chef-d'œuvre.

Le but est de valoriser son personnel, de le faire participer au service pour la plus grande satisfaction des clients.

Les candidats devront produire un support de formation expliquant la réalisation de leur œuvre, destiné au personnel de son équipe. Ce support, appelé « consignes explicatives de service » doit être fourni en version numérique avant le **dimanche 21 octobre 2018 minuit** à l'adresse suivante president.COET-MHSAT@laposte.net.

Au travers de la formation des deux commis, les candidats devront réaliser le service de deux portions de dessert. L'une fera l'objet d'une analyse sensorielle partagée avec les commis, en vue de leur formation professionnelle, l'autre pour évaluation par le jury.

La séance pourra faire l'objet d'un enregistrement vidéo pour les besoins de la communication du COET-MOF.

Consignes diverses

Les candidats disposeront du matériel mentionné dans le paragraphe « Liste du matériel mis à disposition du candidat », et de son espace de travail en salle, constitué d'un buffet, un guéridon, et la table des clients.

Les candidats apporteront le matériel de formation qu'ils jugeront utile.

L'évaluation portera entre autres sur la qualité du support, mais aussi sur la démarche d'apprentissage choisie.

2.4. Sujet de commercialisation

Dans le contexte du concours, les candidats recevront un appel d'un (e) client (e), au cours de l'après-midi, pendant la mise en place. En qualité de maître d'hôtel, ils lui répondront, en prenant les décisions qu'ils jugeront nécessaires.

Ils auront à leur disposition la carte des mets de l'épreuve de service à table mise en ligne sur le site du COET-MOF pour la finale.

La communication se fera à l'aide du téléphone du lieu du concours ou d'un membre du jury.

2.5. Sujet de l'accueil et service à table

À l'aide de ses deux commis, chaque candidat devra servir à partir de 19h30 une table ovale de 6 couverts. Les commis feront la mise en place sous sa direction à partir de 13h00.

La commercialisation se fera à la carte.

Le lot de matériel sera attribué à chaque candidat pour l'ensemble des épreuves.

Les consignes d'envoi des mets seront fournies le jour de la finale.

Le service débutera à 19h30 et devra être terminé avant 22h30. Pour des raisons sociales, les commis mineurs seront libérés à 22h00.

L'accueil des convives sera pris en charge par le jury. Les candidats assureront celui de leur table au moment de l'appel de leur numéro de candidat.

2.5.1. Composition de la carte des mets*

Soupe VGE

Sole filet petit bateau meunière à l'orange

Fine tarte à l'andouille rôtie, pomme du verger au four

Petite marmite deauvillaise en croûte, sauce Noilly à la crème d'Isigny

Nage de légumes à la fraise de veau, feuille croquante de pont-l'évêque

La salade de saison aux crustacés, préparée devant vous, french dressing

Huîtres de nos rivages et leur accompagnement

Moules de la baie du Mont-Saint-Michel sauce Poulette

Tourte de gibier, jus court de venaison

St Jacques au beurre d'épices douces parfumé au vin de voile

-o-

Assiette de légumes du moment

Carré d'agneau de pré salé, chou de mer, pomme Anna, yorkshire pudding, gravy

Turbot de ligne rôti, pomme vapeur, beurre d'anchois

Demi-canard de Duclair en deux cuissons, spätzle aux œufs frais

Cocotte de cœur de bœuf en daube, hélianthis glacé au beurre salé

Côte de bœuf de race normande à la braise (pour 2), chips de céleri

Gigue de chevreuil à la voiture, sauce grand Veneur, racines et navets glacés

Porc rôti fumé au foin, écrasé de panais au cumin

-o-

Neufchâtel à la cuillère pané au céleri et aux noix

Plateau de fromages affinés de Normandie

-o-

Le chef-d'œuvre de votre Maître d'hôtel

2.5.2. Composition de la carte des boissons

La carte des boissons sera communiquée le jour de la finale, en fonction des contributions des partenaires de l'épreuve : les eaux minérales Chateldon et Thonon, le champagne De Venoge, vin rouge, vin blanc, café, thé, digestif.

2.5.3. Liste du matériel par candidat

Mobilier	Vaisselle	Couverts
Table ovale 160 x 90	24 grandes assiettes plates ø 32 cm	15 grandes fourchettes
Guéridon ø70 cm	24 assiettes à entremets ø 28 cm	10 grands couteaux et 10 grandes cuillères
Buffet 47 x 150 x 75	6 assiettes creuses, grande aile	24 fourchettes et couteaux à entremets
Petit matériel	12 assiettes à pain	18 cuillères à entremets
Réchaud à gaz mobile de type Bartscher	6 tasses/sous-tasses à café, 3 tasses/sous-tasses à thé	7 fourchettes et 7 couteaux à poisson
Stand à vin	Moutardier	6 cuillères à moka
Planche à découper	Linge	Verrerie
Ménages	1 nappe pour la table ovale blanche	12 verres à eau
Seaux à champagne	2 napperons de guéridon blanc	24 verres à vin
Panière inox	1 nappe et 1 jupon de buffet rouge	12 flûtes à champagne

Dessous-de-carafe	12 serviettes de table	6 verres à digestifs
Moutardier	Liteaux à la charge des candidats	Saupoudreuse

Commodités mises à disposition des candidats par le Casino de Deauville : réfrigérateur positif et négatif.

2.6. Sujet de communication en anglais avec la presse

Les candidats auront un rendez-vous avec deux jurys en situation de journalistes gastronomiques étrangers, pour enregistrer une interview de dix minutes pour leur prochaine émission consacrée au dynamisme de la profession de maître d'hôtel en France.

Les journalistes auront visionné la vidéo du candidat.

Les candidats signeront une autorisation d'utilisation de leur image.

2.7. Sujet du grand oral

Les candidats devront soutenir à l'oral un dossier de 5 pages sur les questions suivantes :

- 1) quels nouveaux supports rendus possibles par la révolution digitale pourraient être exploitables par les professionnels et les clients de demain ?
- 2) comment permettraient-ils de mieux gérer le temps et la logistique, de donner des informations fiables et sérieuses et de commercialiser en toute sérénité ?
- 3) pourraient-ils participer à l'accueil et au bilan de fin de prestation afin d'améliorer l'image de son établissement, tout en renforçant la fidélisation de la clientèle et du personnel ?

Les candidats soutiendront leur raisonnement pendant 10 minutes, à l'aide d'une courte présentation de type diaporama, suivie d'un échange avec les membres du jury du grand oral durant 10 minutes également.

Le dossier sera composé de 5 pages (police « Calibri », 12, interligne 1,15) hors annexes éventuelles. Il devra être envoyé pour le **dimanche 21 octobre 2018 minuit au plus tard** à l'adresse suivante : president.COET-MHSAT@laposte.net.

II – OÙ ?

Les candidats préparent les éléments constitutifs de la prestation de service de dessert sur le lieu de leur entreprise ou de leur établissement scolaire. Puis ils la terminent au cours du service à table lors des épreuves pratiques, au restaurant « Côté Royal » de l'hôtel Barrière « Le Royal » de Deauville.

Les épreuves orales auront lieu le lendemain dans les salons de l'hôtel Barrière « le Normandy » à Deauville.

III – QUAND ?

Les épreuves pratiques de la finale auront lieu le **7 novembre 2018** au restaurant « Côté Royal » de l'hôtel Barrière « Le Royal » de Deauville, et les épreuves orales le **8 novembre 2018** dans les salons l'hôtel Barrière « le Normandy » à Deauville.

Les documents à envoyer avant le jour de la finale

Les documents suivants doivent être envoyés pour le **dimanche 21 octobre 2018 minuit au plus tard** à l'adresse suivante president.COET-MHSAT@laposte.net.

Chaque document devra être intitulé sous la forme : **numéro de candidat – nom du candidat – titre du document**

Le numéro de chaque candidat est celui attribué lors de l'inscription et qui figure sur les convocations.

Épreuve	Objet de l'envoi	Format
Chef-d'œuvre	Fiche descriptive et méthodologique de production de service, mentionnant les besoins en chaud, ou en froid positif et négatif éventuels.	Office ou Libre office
Capsule vidéo	À envoyer par téléchargement via https://wetransfer.com/	MP4 < 2 Go < 70 secondes
Former les commis	Support de formation « Consignes explicatives de service ».	Office ou Libre office ou MP4
Grand oral	Le dossier de soutenance du Grand oral composé de 5 pages (police « Calibri », 12, interligne 1,15) hors annexes éventuelles.	Office ou Libre office

IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

4.1. Les candidats seront évalués selon les critères suivants.

Domaine/ Tâche	Critères	Indicateurs	Note	Co ef.	Total
Chef-d'œuvre	Support physique.	Mise en place du poste de travail.	/ 6	2	/ 200
	Organisation humaine.	Au service des attentes des convives.	/ 15		
		Service avec les commis.			
	Réalisation du service du dessert.	Technique.	/ 30		
		Finitions en salle.			
		Esthétique.			
	Réalisation du service des boissons.	Produits.	/ 10		
		Techniques.			
	Argumentation commerciale.	Discours.	/ 21		
Santé-alimentation.					
Développement durable.					
Fiche descriptive et méthodologique de production du service.	Fabrication. Valorisation. Méthode.	/ 6			
Labellisation.	Respect des contraintes du « fait maison ».	/ 3			
Comportement face aux retours d'expérience des convives.	Écoute. Informations. Démarche qualité.	/ 9			
Formation des	Répartition du travail de service.	Implication, responsabilisation de son	12	1	/ 100

commis		personnel.			
		Techniques accessibles aux commis.			
		Contrôle de la bonne compréhension des consignes par les commis.			
	Maîtrise des techniques à transmettre.	Vérification des prérequis opérationnels des commis.	/ 8		
		Décomposition claire et précise des étapes du service pour chaque commis.			
	Choix d'une méthode d'apprentissage.	Utilisation de la vidéo pour la formation.	/ 36		
		Consignes orales simples et claires.			
		Méthode du TWI.			
		Démarche expérimentale.			
		Évaluation des difficultés rencontrées par les commis, et remédiation.			
	Gestion du temps	Respect de la durée de l'épreuve.	/ 2		
	Posture de formateur du maître d'hôtel.	Bienveillance.	/ 14		
		Non complaisance.			
Analyse sensorielle de la prestation par le jury.	Visuel.	/ 22			
	Olfactif.				
	Gustatif.				
Analyse sensorielle de la prestation avec les commis.	Exploitation des descripteurs des commis pour les former.				
Profitabilité.	Calcul des coûts. Pièces justificatives des coûts. Prix dans l'entreprise du candidat.	/ 6			
Exposer son travail par une capsule vidéo	Domaine technique de la vidéo	Image.	/ 7	1	/ 100
		Son.	/ 8		
		Durée.	/ 2		
		Taille.	/ 2		
		Lisibilité / standard.	/ 3		
	Domaine cognitif ¹	Informations sur le service. Réponse aux attentes convives.	/ 10		
		Dessert : story telling. Techniques de finition en salle. Description sensorielle.	/ 12		
		Boissons : caractéristiques ;	/ 9		

¹ Faire connaître le service proposé

		argumentation ; pertinence.			
		Arts de la table : mise en valeur d'une matière, d'un style, d'une identité, d'une marque française.	/ 3		
	Domaine affectif ²	Adhésion des clients/convives à l'offre de service.	/ 12		
		Informations positives sur le métier de maître d'hôtel.	/ 12		
		Informations positives sur l'entreprise.	/ 12		
	Domaine conatif ³	Intention d'achat.	/ 8		
Communication en anglais avec la presse	Discours sur son parcours professionnel, le concours, son œuvre	Valorisation de son parcours.	/ 24	2	/ 168
		Regard réflexif sur ses réalisations au concours.			
		Explicitation de son œuvre.			
		Projet professionnel.			
	Communication en anglais	Compréhension orale.	/ 10	4	
		Production orale.	/ 10	6	
		Attitudes professionnelles.	/ 10	1	
Respect du temps imparti.		/ 10	1		
Commercialisation	Prise de contact.	Connaissance de son client.	26	2	/ 52
	Réponse aux attentes du client.	Besoins identifiés. Réponse aux besoins du client.			
	Argumentation.	Réponse aux objections ou aux indécisions des convives.			
	Concrétisation de la vente, et fin d'entretien.	Reformulation de la commande.			
Prise congé.					
Service à table	Relation clientèle.	Accueil.	/ 12	2	/ 180
	Service à table des mets et boissons.	Service des boissons.	/ 62		
		Service de l'entrée.			
		Service du plat.			
		Service des fromages.			
		Service des boissons chaudes.			
		Service des digestifs.			
Relation clientèle.	Prise de congé.	/ 16			
	Relationnel convive ou le personnel.				
Grand oral	Support écrit.	Qualité de la présentation. Développement du contenu.	/ 10	2	/ 200
	Soutenance.	Qualité du diaporama	/ 10	2	
		Qualité de l'expression orale			
	Développement des idées	question 1 Analyse. Conceptualisation. Argumentation.	/ 10	3	

² Capacité à faire aimer la prestation de service

³ Capacité à faire venir le client au restaurant

		Question 2. Analyse. Conceptualisation. Argumentation.	/ 10	3
		Question 3. Analyse. Conceptualisation. Argumentation.	/ 10	3
	Entretien avec le jury	Écoute active. Prise en compte des autres points de vue.	/ 8	3
		Réponse aux objections. Capacité à élever le débat. Projection des perspectives d'avenir du métier. Esprit de synthèse.	/ 12	3
		conclusion ; Impression générale.	/ 5	2

Total : / 1 000

4.2. Les matériaux et matière d'œuvre sont laissés au choix des candidats. Cependant, il est rappelé que l'utilisation des matériaux rares issus de la faune et de la flore soumis aux réglementations de Washington tels que l'ivoire, l'écaille de tortue ainsi que certains bois précieux sont autorisés dans le cadre du concours à la condition que les œuvres soient accompagnées des documents nécessaires (C.I.T.E.S. délivré par le ministère de l'environnement).

4.3. Les candidats apporteront leurs ustensiles personnels nécessaires à la réalisation du chef-d'œuvre. Un seul lot de matériel, identique pour chaque candidat, sera mis à disposition de chacun d'eux candidats par le COET-MOF et ses partenaires.

Les enregistrements audio-visuels effectués par les candidats sont interdits pendant toute la durée des épreuves. Seuls les enregistrements cautionnés par le COET-MOF ainsi que les reportages des médias accrédités, sont autorisés pour les besoins des sujets des épreuves.

Moyens audiovisuels : l'usage d'un ordinateur portable est seulement autorisé pour visionner une vidéo, un diaporama, ou pour renseigner un document de formation, uniquement au cours des épreuves de formation des commis, de la soutenance du grand oral, ou pour la communication en anglais.

V – COMMUNICATION-MEDIAS

Les séquences de formation des commis, l'interview avec la presse internationale ou la réalisation du chef-d'œuvre de production de service peuvent être enregistrées. Comme les capsules vidéo des chefs-d'œuvre de service, elles sont destinées à plusieurs usages possibles :

- être présentées en boucle lors du buffet apéritif des invités le jour de la finale ;
- être présentées lors d'expositions du travail ;
- être postées sur le site internet du COET-MOF ;
- être diffusées sur les réseaux sociaux.
- faire l'objet d'un reportage à la télévision.

Il sera demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l'image (voir article 25 du règlement).

VI – CONVOCATION

Le COET-MOF précisera, si nécessaire, dans les convocations individuelles adressées aux finalistes les modalités d'organisation particulières à cette classe.

Toute question doit être adressée à : contact@meilleursouvriersdefrance.org. Le COET-MOF retransmettra, le cas échéant, au Président du jury de classe.

VII – RÉSULTATS

Aucun résultat ne sera donné immédiatement après la fin des épreuves. Le jury général se réunira pour valider les propositions du président de jury de classe. Les résultats seront communiqués individuellement, selon des modalités qui seront définies ultérieurement.