

**« CONCOURS ACCOR 2015 SERVICES HÔTELIERS »**

LYCEE M YOURCENAR DE BEUVRY

**A. ORGANISATION GÉNÉRALE DU CONCOURS**

Lieu            Hôtel NOVOTEL LILLE GRAND PLACE  
Date            Date visite préalable : mardi 7 avril 2015  
                    Date du concours : vendredi 24 AVRIL 2015

Candidats        8  
- Correcteurs 5 apprenti(es) gouvernant(es)  
Particularités    4 Binômes – Tirage au sort le jour J

Tenue            tenue femme/valet de chambre du lycée

Récompenses    1 cadeau Accor pour binôme lauréat + récompense à chacun

Invitations       invitation Mr Le Recteur, Proviseur M. Lebrun+ adjoint Mr  
Normand et Chef de travaux Mme Hersoy, M. Clay CPE

Site rectorat    inspecteurs Mme Sellier, M. Lallemand

**B. LES EPREUVES**

<b>N°</b>	<b>Liste des épreuves</b>	<b>Durée</b>	<b>Barème</b>
<b>1</b>	Questionnaire écrit	30 mn	36 pts
<b>2</b>	Entretien des chambres	45 mn	39 pts
<b>2 bis</b>	Travail en équipe en chambre		3 pts
<b>3</b>	Commande et Préparation du petit déjeuner	10 mn	27 pts
<b>4</b>	Service en chambre du petit-déjeuner	10 mn	15 pts
<b>Total général</b>		<b>120 points</b>	

### C. VISITE PREALABLE

Les élèves viendront pendant 2 heures pour visite de l'hôtel

- connaissance des lieux : cafétéria, chambres (lits avec couettes)

### D. PROGRESSION HORAIRE

<b>Activité</b>	<b>Après-midi</b>
Vestiaire- tirage au sort des binômes	13H – 13H15
Questionnaire écrit sur Accor	13H15 – 13H45
Entretien des chambres	13H45 – 14H45
Petit-déjeuner	14H45 – 16H
Proclamation des résultats	16H30
Cocktail	

### E. DÉTAILS DES EPREUVES

#### E1. Epreuve écrite

Prévoir un lieu pour répondre au questionnaire. Le questionnaire sera axé sur l'hygiène, la sécurité, et globalement les techniques de mise en état d'une chambre.

#### E2. Préparation et service d'un petit déjeuner

L'évaluation portera sur :

- Pendre la commande d'un petit déjeuner room-service,
- Préparer et servir la commande de ce petit-déjeuner au plateau,
- Gérer un imprévu (le client demande du lait avec son thé ou demande du café en thermos),
- Coordonner le travail du binôme en respectant des exigences professionnelles,
- Communiquer les ingrédients nécessaires pour un plateau room-service