



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



LANCEMENT DE LA DEUXIÈME ÉDITION DU CHALLENGE UN ŒIL EN SALLE À L'HÔTEL DE CRILLON

Après une première édition à succès au Ritz Paris, le média professionnel *Un œil en salle* dévoile son prochain Challenge ouvert à tous les jeunes et les apprentis du CAP au Bac +5. Ils devront répondre à la question « **Selon toi, qu'est-ce que l'excellence dans ton futur métier ?** » à l'écrit, en vidéo ou en audio. Neuf jeunes (trois niveaux de formations) seront ainsi sélectionnés et devront soutenir leur réflexion lors d'un grand oral dans les prestigieux salons de l'Hôtel de Crillon, le 15 janvier 2024.

Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

LE CHALLENGE EN DATES

OUVERTURE DES CANDIDATURES

LE 27/09/2023

DÉPÔT DES DOSSIERS

JUSQU'AU 03/12/2023

ANNONCE DES CANDIDATS SÉLECTIONNÉS

LE 19/12/2023

GRAND ORAL ET REMISE DES PRIX

LE 15/01/2024

UN CONCOURS UNIQUE, LE SEUL DÉDIÉ À L'ÉLOQUENCE DANS LES MÉTIERS DU SERVICE.



Hélène Binet, fondatrice du média *Un œil en salle* et journaliste culinaire, avec les trois premiers lauréats du Challenge : Jeanne Frogner, Marie-Adélie Josselin et Noé Richard.



Créé en 2016, *Un œil en salle* est aujourd'hui le média référent des métiers du service. Au plus proches de la formation, il vise à mettre en valeur tous les profils des jeunes (lycéens et apprentis) des filières en hôtellerie-restauration, spécifiquement dans les métiers du service (salle, sommellerie, bar). Et leur donner la parole ! Ils sont les futurs professionnels du secteur, et ont un « nouveau regard » sur le métier qu'ils vont adopter. L'objectif est d'honorer l'investissement des jeunes et particulièrement leur réflexion sur un sujet donné, qui se conclura par une épreuve d'éloquence à la manière d'un grand oral.

La première édition a rassemblé **112 candidatures de 48 établissements de formation**. Face à cet engouement, le média lance une nouvelle édition, soutenue à nouveau par le Ministère de l'Éducation nationale ainsi que le Guide Michelin, en cette rentrée scolaire sur ce thème inspirant :

« Selon toi, qu'est-ce que l'excellence dans ton futur métier ? »



CHALLENGE

Révèle ta personnalité !



LE FORMAT EST LUI AUSSI LIBRE !

Selon votre aisance trois possibilités s'offrent à vous :



EN VIDÉO

Vidéo en haute définition de 2 minutes maximum / possibilité de se filmer avec son portable

À L'ÉCRIT

un article, un texte... Minimum : 25 lignes ; maximum : 4 feuillets de 25 lignes sur ordinateur



EN AUDIO

Podcast de 2 minutes maximum

« Selon toi,
que représente l'excellence
dans ton futur métier ? »
Exprime-toi librement !

Les élèves concourront par catégories :

- CAP / Mention complémentaire (sommellerie, barman) ;
- Bac professionnel/ Bac technologique/ Brevet professionnel ;
- BTS jusqu'au bac + 5.

Avec le soutien



HÔTEL de CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

Chaque établissement peut présenter autant de candidats qu'il le souhaite. Mais c'est un exercice strictement individuel. Aussi, *Un œil en salle* qui procédera à une présélection des meilleurs dossiers en tiendra compte. Chaque sujet sera étudié en fonction des filières de chacun.

UN GRAND ORAL ET UNE REMISE DES PRIX À L'HÔTEL DE CRILLON

Les trois meilleurs dossiers des trois catégories retenus pour la « finale » seront ensuite départagés par un jury réunissant des professionnels renommés lors d'un grand oral dans les prestigieux salons de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel (Place de la Concorde, 8ème arrondissement), le 15 janvier 2024. Celui-ci sera animé par Éric Metzger, comédien, humoriste et écrivain. Les jeunes auront 10 minutes pour faire la différence et ainsi se démarquer pour être l'un des trois lauréats du Challenge Un œil en salle.

À PROPOS

Média professionnel référent des métiers du service, Un œil en salle a été créé en 2016 par la journaliste culinaire Hélène Binet avec un relais des actualités sur le site www.unoeilensalle.fr. Une newsletter hebdomadaire est envoyée chaque vendredi, et un magazine papier sort à 3 numéros par an. Au plus proches des professionnels, le média arpente le terrain, à la rencontre d'hommes et de femmes contribuant à la renommée des restaurants. Un œil en salle a reçu le Prix « Livres & Savoirs » 2021 dans la catégorie « Site d'information culinaire » par l'Académie nationale de cuisine.