

Dossier de presse

Tours, le lundi 18 novembre 2019

3^{ème} « Master Serveurs » Bayet 2019

Compétition le mercredi 11 décembre 2019 de 8h30 à 16h.

Au restaurant d'application de l'Atout Cœur du lycée Albert Bayet



Lycée des métiers de
l'hôtellerie restauration,
de l'automobile, de la
logistique et des
industries graphiques et
plurimédia



CONTACT PRESSE :

Directeur délégué aux
formations professionnelles
et technologiques
« Hôtellerie - Tourisme »

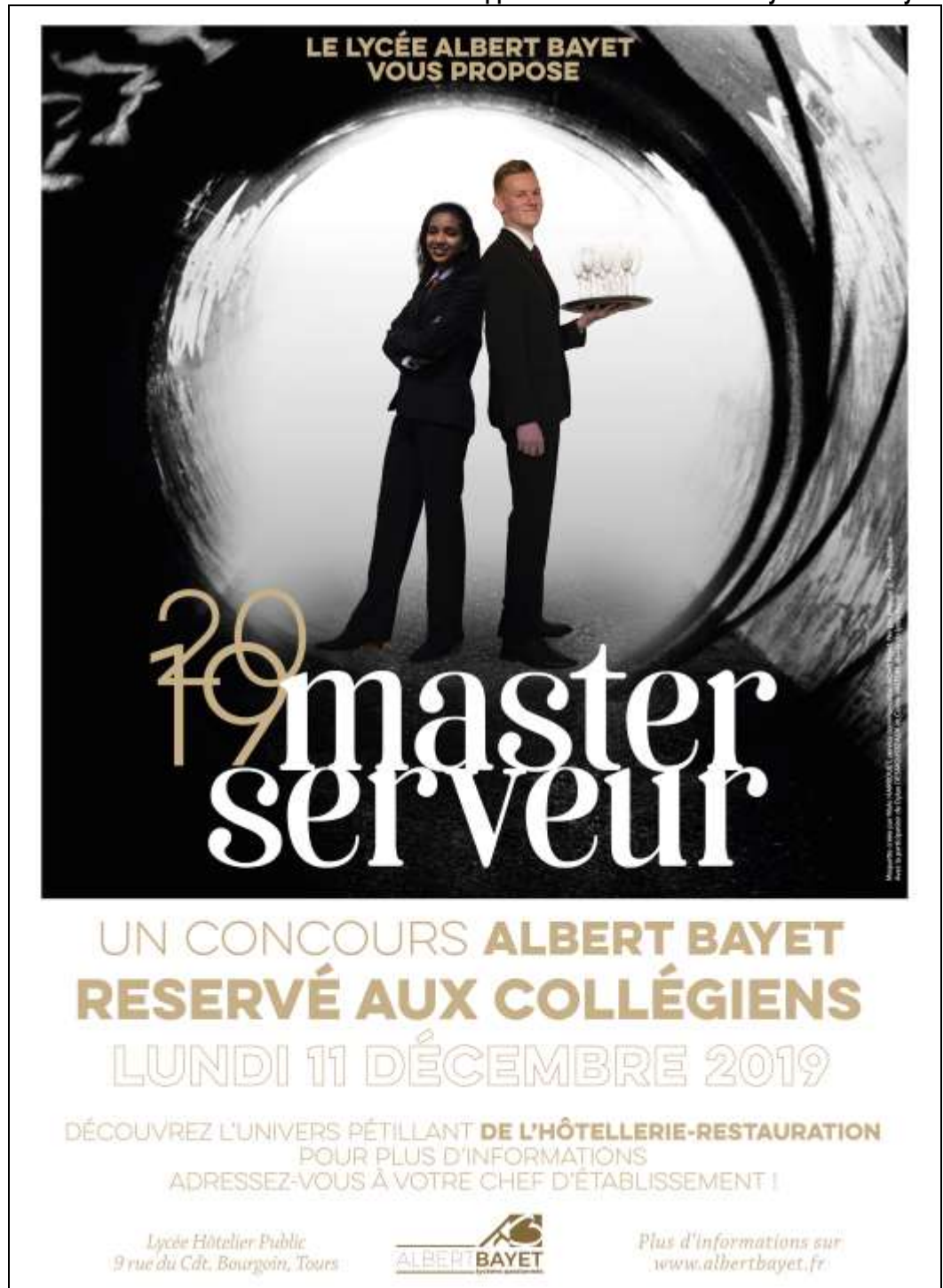
Dossier suivi par
Basile Huger

Tél : 02 47 77 12 12

basile.huger@ac-orleans-tours.fr

9 rue du
Commandant Bourgoïn
CS 85853
37058 Tours Cedex 1

Site :
<http://www.albertbayet.fr>



LE LYCÉE ALBERT BAYET
VOUS PROPOSE

2019 master
serveur

UN CONCOURS ALBERT BAYET
RESERVÉ AUX COLLÉGIENS
LUNDI 11 DÉCEMBRE 2019

DÉCOUVREZ L'UNIVERS PÉTILLANT DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION
POUR PLUS D'INFORMATIONS
ADRESSEZ-VOUS À VOTRE CHEF D'ÉTABLISSEMENT !

Lycée Hôtelier Public
9 rue du Cdt. Bourgoïn, Tours

ALBERT BAYET

Plus d'informations sur
www.albertbayet.fr

Table des matières

1. Présentation du Trophée	page 03
2. Président du jury - Gilles AUGEREAU président de Touraine Hôtels	page 03
3. Le mot du Proviseur - Anne FARGE	page 04
4. Le mot de l'Inspecteur (IEN ET Economie Gestion) - Jean-Luc LAPEYRE	page 04
5. Le mot du DDFPT « Hôtellerie - Tourisme » - Basile HUGER	page 05
6. Le mot des Professeurs de commercialisation, service en restauration - Hélène Vannier, Julien Guertin, Jean-Pascal Guénot	page 05
7. Le mot des élèves	page 05
8. Composition du jury	page 06
9. Comité d'organisation	page 06
10. Nos soutiens	page 06
11. Informations pratiques	page 07
12. Contact presse	page 07

1. Présentation du Trophée

Ce nouveau challenge permettra de faire découvrir le métier du service et le dépassement de soi et mettra à l'honneur des métiers et des talents remarquables !

Les métiers de la restauration, en particulier les métiers de la salle, demandent un savoir-être et un savoir-faire. C'est un métier très riche de connaissances, de rencontres, d'imprévus et de passion. Il demande un sens du contact accru, un comportement discret, souriant, de bonnes capacités relationnelles.

Les jeunes de collègues (3èmes générales et 3ème SEGPA) d'Indre et Loire rencontreront des professionnels du cœur du métier de l'Hôtellerie – Restauration et pourront échanger avec eux sur leur orientation à venir.

Cette première édition du « Master Serveurs » se déroulera au lycée des métiers Albert Bayet de Tours dans le cadre d'une journée au lycée sur le thème « **LE CINEMA** ».

Le restaurant d'application l'Atout Cœur sera privatisé à cette occasion pour permettre aux candidats de concourir aux différents ateliers proposés.

La compétition sera organisée de la façon suivante par ateliers :

- Atelier n°1 « Le nez dans tous les sens » et « Gastronomy speed »,
- Atelier n° 2 « A fond la course »,
- Atelier n° 3 « Créatif et éco responsable »,
- Atelier n°4 « Mocktail »,
- Atelier n°5 « Service du déjeuner au restaurant d'application auprès de convives.

2. Le mot du Président du jury - Gilles AUGEREAU président de Touraine Hôtels

Chers amis, Chers professeurs, Chers élèves,

Vos métiers du service associés au cinéma, quoi de plus naturel et évident parce ce qu'ils représentent dans la finalisation : à savoir permettre à chacun qu'il soit spectateur ou client, de passer un excellent moment de partage d'émotions.

De vous permettre de voyager, de vous déconnecter de la vie de tous les jours, d'avoir un moment à vous sans pression mais avec beaucoup de passion.

Qu'il soit metteur en scène ou Maître d'hôtel, le scénario qu'ils ont écrit devra être réalisé avec perfection, afin que l'expérience vécue soit unique. Au cinéma et restaurant, les acteurs vous comblent, sous toutes les formes dans des décors différents. Ils éveillent vos sens, afin que le message emprunt de pratique artistique et professionnelle soit bien le même : servir d'abord pour le plaisir, soit par le message du film ou la qualité du service du repas.

Vivez l'instant présent, et profitez de celui-ci, cet aboutissement réussi, grâce à une seule condition : le travail et l'esprit d'équipe, le metteur en scène, à la direction au respect de son script, et le maître d'hôtel à la gestion de son service, veillant l'un et l'autre à la satisfaction des acteurs et serveurs, afin que les spectateurs et clients soient enchantés. Tout a été écrit pour que la prestation soit réussie.

Pour que vos spectateurs ou clients soient heureux, rendez d'abord les acteurs au service de la culture heureux et rendez les serveurs, acteurs de la promotion de notre patrimoine gastronomique heureux.

Le service, c'est un peu comme le cinéma, c'est l'émotion qui compte.

A votre service.

3. Le mot du Proviseur - Anne FARGE

Diriger un lycée des Métiers tel que BAYET dont l'une des filières phare est l'Hôtellerie Restauration est une chance extraordinaire lorsqu'il se situe au cœur d'une ville labellisée « cité Internationale de la Gastronomie » : TOURS.

Cette distinction prestigieuse nous engage, Etablissement scolaire, à accompagner les générations futures vers des choix d'orientation réfléchis mais aussi passionnés. Déclencher des vocations, guider vers des métiers porteurs en termes d'insertion professionnelle, entendre les attentes des entreprises d'un territoire en formant des professionnels de qualité est une mission essentielle de l'Ecole, dont nous sommes un berceau.

Par la création de « Master Serveurs », nous avons souhaité mettre à l'honneur les Métiers de la Salle, en faciliter la connaissance, le développement et le rayonnement auprès des collégiens et faire de cette filière en résonance avec « l'art de vivre », une priorité stratégique de l'année 2019.

Cette démarche signe notre identité au sein du jeune Campus des métiers et des qualifications : « *Tourisme et art de vivre ensemble en région Centre-Val de Loire* », telle une mise en bouche d'un projet fédérateur à la dynamique vertueuse.

4. Le mot de l'Inspecteur (IEN ET Economie Gestion) - Jean-Luc LAPEYRE

Le lycée Albert Bayet de Tours est le lycée professionnel public du territoire dans le domaine de la restauration et de l'hôtellerie.

Les équipes sont fortement mobilisées sur des actions de valorisation de la filière sur l'ensemble de l'agglomération Tourangelle.

Cette nouvelle rencontre a pour objectif de susciter l'envie aux jeunes collégiens n'ayant pas d'attrance première pour cette filière.

Construire une image positive de ces métiers avec la contribution des professionnels.

Bâtir une représentation claire et valorisante des métiers de services en hôtellerie restauration à destination des collégiens.

Les métiers du service ne sont pas complexes mais présentent de multiples facettes (barman, sommellerie, chef de rang, maitre d'hôtel...) ; ils donnent l'opportunité de voyager et d'apprendre des langues vivantes ; ils ouvrent des opportunités d'emplois variés dans des concepts de restauration divers où chacun peut trouver sa place et s'épanouir ; l'échelle impressionnante des métiers constitue un ascenseur social avec de véritables débouchés sur le marché du travail.

Afin de sensibiliser les jeunes à ces métiers quoi de mieux que des ateliers vivants sous forme de jeux, concours, avec la remise d'un trophée. Par l'idée de ce « Master Serveurs », cette action permettra aux collégiens du bassin de s'acculturer aux métiers de la salle de façon ludique. Ainsi, l'image de ce métier du service ne se résumera pas uniquement à des porteurs d'assiettes, mais au contraire une découverte réelle de ce métier au travers l'analyse sensorielle, des techniques de service, la connaissance des produits, la découverte des différents concepts de restauration.

De plus, au cœur de ce territoire Rabelaisien classé patrimoine mondial de l'UNESCO où la gastronomie française est inscrite au patrimoine de l'humanité, la mobilisation des équipes pédagogiques afin de valoriser les métiers de l'art du service aux futures générations a tout son sens.

Les valeurs fondamentales telles que respect, responsabilité, excellence, ouverture et curiosité, innovation sont des qualités indispensables de ce beau métier.

Sa valorisation passe donc tout naturellement par un symbole à part, un prix spécial ou un Award, et pourquoi pas « un Master serveurs » ?

Car n'oublions pas que de nos jours la majorité des clients se rendent dans un restaurant pour la cuisine d'un chef et d'une thématique.

Cependant, ce même client reviendra pour la qualité de l'accueil et de service dans ce même restaurant...

5. Le mot du DDFPT « Hôtellerie - Tourisme » Basile HUGER

Le lycée s'engage à valoriser la voie professionnelle et lutter contre les idées reçues du métier de serveur à cibler cette formation en tant que vecteur de réussite.

Cette journée sera interactive, entre les professionnels et les jeunes. Elle a pour objectif de participer à une meilleure connaissance du métier de serveur afin de susciter une émulation, des envies, des vocations....

De cet évènement nous nous attacherons à faire une très belle vitrine pour nos futurs élèves dans le but de faire briller le secteur d'activité de l'hôtellerie restauration en mettant un focus sur la salle.

Le Trophée « Master Serveur » est un moyen pour les collégiens de s'exprimer et de faire découvrir le métier dans sa diversité.

Nous aurons à cœur de faire partager nos connaissances aux jeunes collégiens.

Les acteurs de la restauration ont un devoir de transmission. Cette compétition reflète cet esprit-là.

6. Le mot des Professeurs de commercialisation, service en restauration - Hélène Vannier, Julien Guertin, Jean-Pascal Guénot

« Le plaisir de faire plaisir », voici la définition de notre métier.

Métier de passionnés et surtout passionnant, il offre la possibilité de faire de nombreuses rencontres, de voyager, d'apprendre, de découvrir, de partager, de s'enrichir tout au long d'une carrière.

Grâce au travail en équipe, notre métier devient une grande famille.

Les métiers du service sont la vitrine du patrimoine gastronomique, nous mettons en scène tous les plats afin de les sublimer. Nous sommes le maillon entre les clients et la cuisine.

« Le repas gastronomique des Français », classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est notre culture, nos bases, notre façon de vivre, la représentation de notre pays, notre façon d'être.

Quoi de plus beau que de faire partager ces valeurs et ce patrimoine ?

7. Le mot des élèves

« J'ai choisi cette orientation car je voulais faire ce métier plus tard, en début d'année de troisième je savais déjà que je voulais aller dans la restauration plus particulièrement dans le service en salle. Ce qui me plaît dans la formation c'est de faire les stages au cours des trois ans de bac professionnel, la relation avec les clients en travaux pratiques, en stage et aussi toutes les activités que l'on fait en PPAE (pratique professionnelle en atelier expérimental) comme les flambages, faire des cocktails, les différents nappages de tables et pleins d'autres choses encore. Ce métier là il faut l'aimer, aimer le contact avec les gens, les conseiller. Mon objectif est d'aller le plus loin possible. J'aimerais aller dans de grands restaurants, voyager pour travailler à l'étranger. »

Elève de 1^{er} Bac Pro Commercialisation et Services en Restauration à Albert Bayet

« Je suis allé en bac professionnel CSR car je suis une personne dynamique et j'aime énormément bouger, j'aime aussi pouvoir rendre service aux personnes donc je me suis dit que la restauration était le milieu idéal. Lorsqu'un service est terminé et qu'un client me répond qu'il est satisfait de son repas, je suis assez fière d'avoir pu répondre à ses attentes correctement. Ce qui me plaît dans le métier c'est principalement le fait qu'il faut bouger, le contact humain et aussi de pouvoir découvrir de nouvelles choses comme les différents alcools, la nourriture, les cocktails, etc... Plus tard j'aimerais faire des études dans la sommellerie ou bien faire des études en tant que barmaid. Mon objectif ultime serait de travailler sur un bateau de croisière pour pouvoir voyager à travers le monde tout en exerçant mon métier. »

Elève de 1^{er} Bac Pro Commercialisation et services en restauration à Albert Bayet

8. Composition du jury

Le jury sera composé :

- de professionnels de la restauration de la salle,
- d'entreprises partenaires,
- de professeurs de sport,
- d'élèves.

9. Comité d'organisation

Madame Anne Farge, Proviseur,

Monsieur Basile Huger, Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme »

Madame Juline Laviron, professeur de commercialisation, service en restauration,

Monsieur Julien Guertin, professeur de commercialisation, service en restauration,

Monsieur Jean-Pascal Guénot, professeur de commercialisation, service en restauration,

Monsieur Christophe Saulnier, professeur de commercialisation, service en restauration,

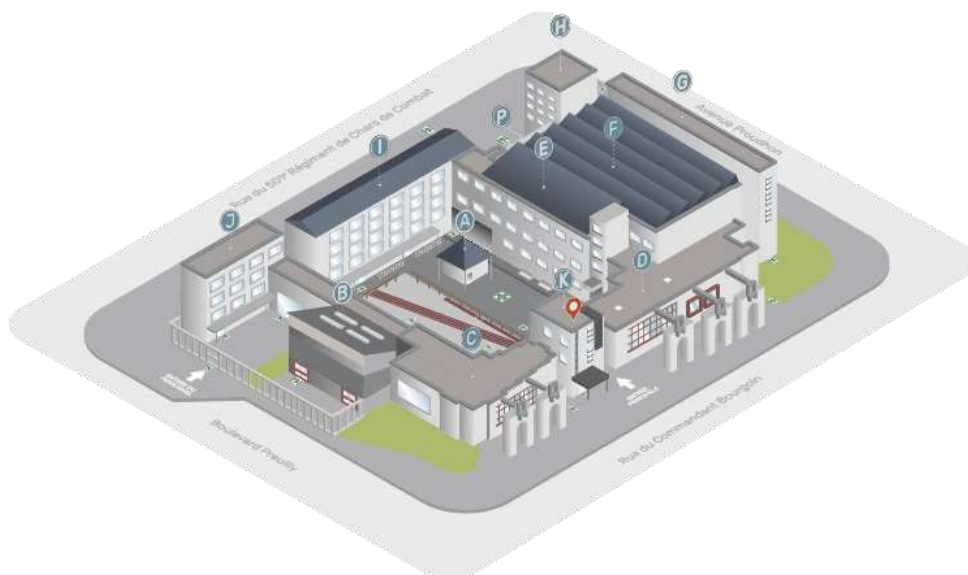
10. Nos soutiens

- La Région Centre-Val de Loire
- Novotel Tours-Centre Gare,
- Hôtel Kyriad Tours
- L'entreprise EUROLAM,
- Domaine De La **Tontinière**, Montbazon
- Château d'Artigny Montbazon

11. Informations pratiques

Lycée ALBERT BAYET
Master serveurs
9 rue du Commandant Bourgoin
CS 85853
37000 TOURS
Tél. : 02 47 77 12 12 – Fax : 02 47 37 30 61
Mail : ce.0370040t@ac-orleans-tours.fr
(préciser en objet : « Master Serveurs » 2019 »)

Site : <http://www.albertbayet.fr>
Ligne de Bus : 3A, 3B, 4, 15
Plan d'accès :



C — Hôtellerie - Restaurant pédagogique l'Atout Cœur
K — Accueil lycée

12. Contact presse

Monsieur Basile Huger - Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques « Hôtellerie - Tourisme »
Tél : 02 47 77 12 12
basile.huger@ac-orleans-tours.fr
9 rue du Commandant Bourgoin
CS 85853
37058 Tours Cedex 1