

SPECIALITÉ : COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION

PRÉSENTATION ET PARRAINAGE DU CONCOURS



Louis MORIN, parrain Edition 2026

Créé par le ministère de l'Éducation nationale en 1995, le concours général a pour vocation de distinguer les meilleurs élèves et apprentis préparant un baccalauréat professionnel.

La spécialité "Commercialisation et Services en Restauration" (CSR) en est l'un des fleurons, représentant l'excellence française dans les métiers de service en salle. L'édition 2026 de ce concours est placée sous le parrainage de Louis Morin, MOF Maître d'Hôtel, Directeur de salle du restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or, et verra son épreuve d'admission se dérouler à Paris, devant un jury d'exception réunissant les plus grands professionnels du secteur.

LES MEMBRES DU JURY PRESTIGIEUX



PARMI EUX, VOICI QUELQUES NOMS EMBLÉMATIQUES :

- LOUIS MORIN – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, PARRAIN DE L'ÉDITION 2026
- YOANN GRÉGORY – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, DIRECTEUR, ÉPISODES FOGO
- ELSA JEANVOINE – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, LE GABRIEL, BORDEAUX
- DENIS COURTIADÉ – DIRECTEUR DE RESTAURANT, PLAZA ATHÉNÉE
- KILIEN STENGEL – AUTEUR GASTRONOMIQUE ET CHERCHEUR
- JOSEPH DESSERPRIX – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, HÔTEL DE PARIS, MONACO
- SÉBASTIEN CAVAILLÈS – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, ENSEIGNANT
- FRANK JOSSERAND – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, ENSEIGNANT
- FRANCK BOURGINE – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, ENSEIGNANT
- LAURENT AGAR – MOF BARMAN, ENSEIGNANT
- STÉPHANE GUENAUD – ARGENTIER DU PALAIS DE L'ÉLYSÉE
- CHRISTOPHE DAVOINE – MOF BARMAN, DIRIGEANT
- STÉPHANE TRAPIER – DIRECTEUR DE RESTAURANT, LA TOUR D'ARGENT
- OLIVIER BIKAO – DIRECTEUR DE RESTAURANT, LE MEURICE – ALAIN DUCASSE
- FRANCK LANGUILLE – MAÎTRE D'HÔTEL, ASSEMBLÉE NATIONALE
- FRANK JOSSERAND – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, MAÎTRE DU SERVICE
- HÉLÈNE BINET – JOURNALISTE, UN ŒIL EN SALLE
- DYLAN WERNER – CHAMPION DU MONDE WORLDSKILLS "SERVICE EN SALLE" 2022
- DENIS MERLO – CHAMPION DU MONDE WORLDSKILLS 2024,
- LÉNA BERNARD – LAURÉATE CGM & MAF 2024, LE BRISTOL
- CHANTAL WITTMANN – MOF MAÎTRE D'HÔTEL, ENSEIGNANTE
- JEAN-MARIE ANCHER – PROFESSIONNEL, RESTAURANT TAILLEVENT – PARIS

CONDITIONS DE PARTICIPATION

Scolarité : en terminale Bac Pro CSR (lycée public/privé sous contrat, CFA).
Âge : moins de 30 ans à la clôture des inscriptions.
Civisme : en règle avec les obligations de recensement et de défense.

POURQUOI PARTICIPER ?



Remise des prix en Sorbonne, De gauche à droite à côté de Yoann Grégory MOF Maître d'hôtel, parrain de l'édition 2025 : Orane TARDIEU, Adrien PISTRE et Samuel HUSSON

Pour les candidates et candidats : ce concours constitue une occasion unique de développer leur rigueur professionnelle, leur goût de l'excellence et leur confiance en eux. Il leur permet de s'entraîner dans des conditions proches de la réalité, de se mesurer à un défi d'envergure nationale et d'obtenir une reconnaissance officielle, valorisable dans un parcours professionnel et sur un CV. Enfin, il leur offre l'opportunité de vivre un moment d'exception lors de la cérémonie de remise des prix organisée à la Sorbonne, à Paris.

Pour les équipes pédagogiques et les établissements :

le concours permet de dynamiser les apprentissages en s'appuyant sur la pédagogie par projet et de mobiliser les élèves autour d'un objectif fédérateur et motivant. Il constitue également un levier pour renforcer les partenariats avec les professionnels du secteur, favorisant ainsi l'insertion professionnelle des jeunes et la valorisation de l'établissement à l'échelle nationale.



“ VALEURS

EXCELLENCE, MÉRITE
TRANSMISSION –
FIERTÉ
PROFESSIONNELLE –
ESPRIT DE
DÉPASSEMENT ”

MODALITES D'INSCRIPTION



Ouverture : 26/11/ 2025 → Clôture : 15 déc. 2025 (minuit)
Qui inscrit ? L'établissement du candidat, via l'application Cyclades
Obligatoire : Confirmation éditée par l'établissement signée par le candidat (+ représentant légal si mineur)
Confirmation d'inscription à déposer sur Cyclades avant le 6 janvier 2026

💡 À l'inscription : l'enseignant positionne le niveau du candidat selon ses compétences et s'engage à l'accompagner dans sa préparation.

CALENDRIER

15 DÉCEMBRE
2025

16 MARS
2026

3 AVRIL
2026

6 MAI
2026

DÉBUT JUILLET
2026

FIN DES
INSCRIPTIONS

ÉPREUVES
D'ADMISSIBILITÉ

RÉSULTAT DE
L'ADMISSIBILITÉ

ÉPREUVES
D'ADMISSION

CÉRÉMONIE EN
SORBONNE

LES EPREUVES

1 - Épreuves d'admissibilité – En académie Épreuves écrites

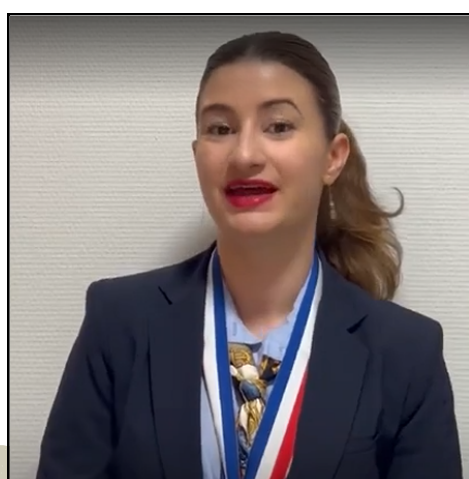
1-En établissement, sous l'encadrement du professeur :
Étude d'un dossier professionnel (à apporter imprimer le jour de l'épreuve écrite).

2-En centre d'examen académique :
Épreuve écrite (2h) : culture professionnelle & anglais.

2- Épreuves d'admission – Grande finale nationale à Paris Épreuves pratiques et orales

Activités pratiques et orales : mise en place d'un rang avec l'aide d'un commis, réalisation d'un atelier technique et participation au briefing, puis service de deux tables à partir de menus et boissons préalablement communiqués.

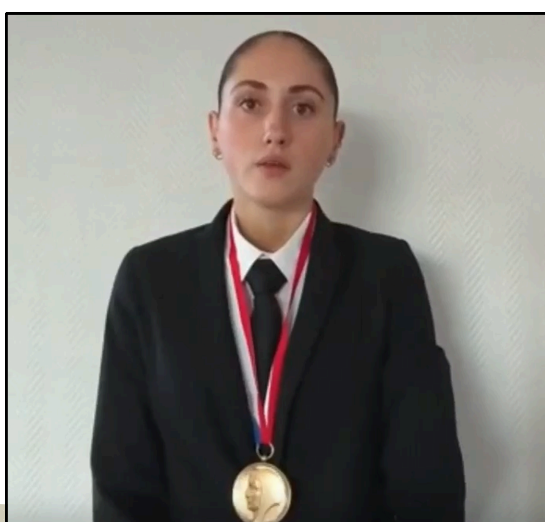
PAROLES DE LAURÉATES ET LAURÉATS : ILS L'ONT FAIT, ILS VOUS EN PARLENT !



LÉNA BERNARD LAURÉATE 2024
FORTE DE CETTE EXPÉRIENCE, ELLE EST
APPRENTIE AU BRISTOL À PARIS



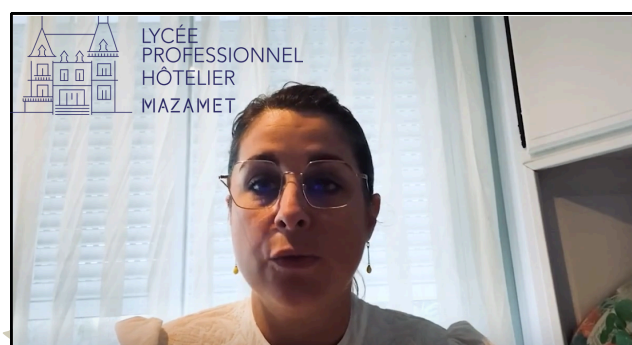
**SAMUEL HUSSON
LAURÉAT 2025**
LYCÉE LOUIS DARMANTÉ DE CAPBRETON



**ORANE TARDIEU
LAURÉATE 2025**
LYCÉE DES MÉTIERS HÔTELIERS SOUILLAC



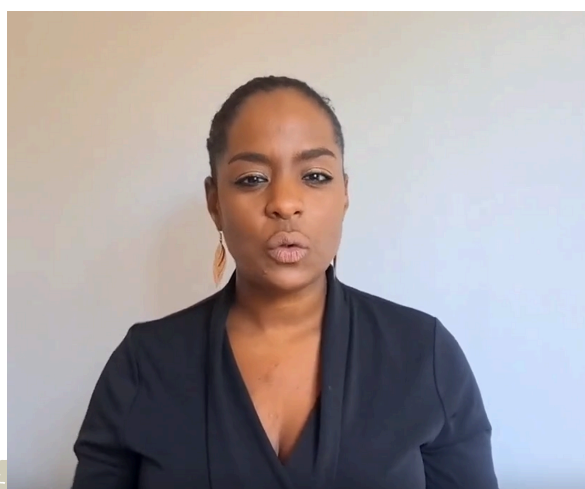
ELLES LES ONT COACHÉS : PAROLES D'ENSEIGNANTES



GAËLLE BERNAT-CARTIER
PLP SERVICE ET COMMERCIALISATION
LYCÉE HÔTELIER DE MAZAMET



MADDY RIBOULLET
PLP SERVICE ET COMMERCIALISATION
LYCÉE LOUIS DARMANTÉ DE CAPBRETON



STELLA COURAUDON
PLP SERVICE ET COMMERCIALISATION
LYCÉE HÔTELIER DE SOUILLAC




CONSEILS POUR ACCOMPAGNER UN ÉLÈVE VERS LE CGM


- Lire attentivement les rapports de jury des années précédentes afin d’identifier les attentes et les points de vigilance.
- Prendre connaissance de la circulaire nationale d’organisation.
- Consulter les ressources disponibles via le QR code ci-dessous.
- Intégrer les éléments de préparation du concours dans les enseignements.
- Favoriser la pluridisciplinarité et inscrire la préparation du concours dans le projet personnel de l’élève, afin de donner du sens à son engagement.
- Entraîner l’élève à analyser ses prestations et à formuler ses axes de progrès.
- Présenter le concours comme un défi formateur et une expérience valorisante pour son insertion professionnelle et son curriculum.
- Mettre à disposition des élèves les témoignages des lauréats et lauréates ainsi que les vidéos de la cérémonie à la Sorbonne.

RESSOURCES


CENTRE NATIONAL DE RESSOURCES HÔTELLERIE-RESTAURATION - COMPRENDRE, APPRENDRE ET ENSEIGNER



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Centre national de ressources Hôtellerie-Restauration
Comprendre, apprendre et enseigner



[Accueil](#) [Actualités](#) [Textes, sujets...](#) [Concours](#) [Articles, recherches...](#) [Les dis](#)

[Accueil](#) > [Concours](#) > [Concours élèves et enseignants](#) > [Concours général des métiers](#)

NOS PARTENAIRES











AFFICHE DU CONCOURS 2026

Concours Général des Métiers 2026

Osez l'excellence!





MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
*Liberté
Égalité
Fraternité*

SERVICE
6 MAI 2026
ÉCOLE HÔTELIÈRE DE PARIS
JEAN DROUANT

CUISINE
12 MAI 2026
LYCÉE INTERNATIONAL
DE LILLE

SCAN MOI



Inscription jusqu'au 15/12