

Tours le 26 Août 2019



A M. BOURGET, Directeur Académique des Services de l'Éducation Nationale d'Indre – et – Loire
A M. LAPEYRE, Inspecteur IEN-ET
A Mme GERVAIS, Inspectrice IEN-IO
A Mme HUCK, directrice du C.F.A. académique
A tous les chefs d'établissement de collèges et directeurs de SEGPA.
A Mesdames et Messieurs les professeurs principaux des classes de troisième générale, Prépa Pro, SEGPA
A Mesdames et Messieurs les directeur (trice)s de CIO
A Mesdames et Messieurs les psychologues de l'éducation nationale
A M. CHAPLIN CET, Mme MINH PHUONG, CET
Mme FUCHS, Directrice opérationnelle Campus métiers hôtellerie tourisme et Restauration
A M. GERVAIS, UMIH
A notre partenaire la MARINE NATIONALE
Aux Proviseurs des lycées Professionnels disposant d'une 3^{ème} Prépa Pro

Objet : « Master Serveurs » Bayet 2019 sur la thématique du cinéma

Lycée des métiers
des Industries
Graphiques, de la
Restauration, de
l'Automobile et de la
Logistique

Le Proviseur
Dossier suivi par
Anne FARGE
T 02 47 77 12 12
F 02 47 37 30 61
ce.0370040t
@ac-orleans-tours.fr

9 rue du
Commandant Bourgoïn
CS 85853
37058 Tours Cedex 1

Mesdames, Messieurs.

Nous avons le plaisir de vous informer de la 3^{ème} édition du « Master Serveurs » du lycée Albert Bayet qui se déroulera au restaurant d'application Atout cœur, situé 9, rue du Commandant Bourgoïn à Tours,

Le : **11 décembre 2019 de 8h30 à 16h.**

Participer à cette rencontre, c'est l'opportunité pour les jeunes de découvrir les métiers de la Salle (porteurs en termes d'emplois) dans le cadre de leur parcours Avenir.

Les jeunes participeront aux ateliers préparatoires au service du Restaurant d'application auprès des convives présents. Nous aurons privatisé l'Atout cœur à cette occasion pour vous permettre de vous restaurer sur place dès 12h15 (inscription au dos). Le matin même, de 9h à 12h, vous pourrez également participer à la présentation de l'ensemble des ateliers du lycée Bayet, au travers de la réforme de la voie professionnelle.

Nous comptons sur vous pour diffuser cette information auprès des professeurs principaux 3^{ème} générale et de 3^{ème} SEGPA. Soyez nombreux à participer à cet événement qui met à l'honneur des métiers et des talents remarquables ! Les jeunes rencontreront des professionnels du cœur du métier de l'Hôtellerie – Restauration et pourront échanger avec eux sur leur orientation à venir.

En attendant de découvrir vos dossiers d'inscription, je vous prie de croire, Mesdames, Messieurs, en l'assurance de mes sentiments les meilleurs.

Le Proviseur,

Anne FARGE

ANNEXE 1 - REGLEMENT DU CONCOURS MASTER SERVEUR BAYET 2019

DATE MASTER SERVEURS BAYER	Le mercredi 11 / 12 / 2019 De 8h30 à 16h
Lieu de la Compétition	Restaurant d'application « Atout Cœur » au lycée Albert Bayet à Tours
Thèmes retenus	<ul style="list-style-type: none"> - Le service en salle : du savoir être au savoir faire, l'accueil de la clientèle. - Thème illustré « <u>LE CINEMA</u> »
Organisation	<ul style="list-style-type: none"> - Accueil - Travaux de préparation : le candidat installe un centre de table qu'il aura réalisé auparavant sur le thème du cinéma à base d'objets recyclés - Réalisation du cocktail sur place à l'aide de la liste transmise à retourner avant le 27/11/2019. Le lycée fournira les produits le jour du master serveur - Ateliers et service de restauration
Partenaire Officiel	Remise des prix : SURPRISE !!!
A qui s'adresse la compétition ?	Elèves 3 ^{èmes} Générales, de 3 ^{ème} SEGPA des collèges d'Indre et Loire
Conditions de participation	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre une formation - Etre âgé de moins de 17 ans le jour de la finale
Critères d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - Selon les qualités attendues dans la profession - Liberté de tenue vestimentaire (mais la plus adaptée possible !)
Dates et envoi des dossiers d'inscription	<p>Retour des dossiers* avant le 27 / 11 / 2019 au :</p> <p style="text-align: center;">Lycée ALBERT BAYET Master Serveurs 2019 9 rue du Commandant Bourgoin CS 85853 37000 TOURS Mail : ce.0370040t@ac-orleans-tours.fr (préciser en objet : « Master Serveur Bayet 2019 »)</p> <p style="text-align: center;">*Dossiers d'inscription :</p> <p>A5 : de l'établissement et de ses élèves volontaires A6 : à la matinée de présentation des ateliers de Bayet réservée aux adultes uniquement et éventuellement au repas servi dans le cadre du Master Serveur</p>
Date et lieu de la sélection	Le jury se réunira le 11 / 12 / 2019 à 15h30
Documents communiqués A3-A4-A5-A6 à retourner avant le 27/11/19	<ul style="list-style-type: none"> - Les compétences attendues à Mater serveurs - Description du métier de serveur - A1 : Règlement du concours - A2 : Fiche technique cocktail - A3 : Liste de produit pour la réalisation du cocktail sans alcool - A4 : Autorisation des responsables légaux - A5 : Inscription des élèves de l'établissement volontaires - A6 : Inscription à la matinée de présentation des ateliers de Bayet (réservée aux adultes uniquement) et éventuellement inscription au repas servi dans le cadre du Master Serveur

ANNEXE 1 Règlement de la Compétition Master serveur

Article 1

Les compétences attendues :

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, de passion. Il demande un sens du contact accru, un comportement discret, souriant, de bonnes capacités relationnelles.

Les différentes missions et qualités sont :

- ✓ Accueillir la clientèle (avoir le sens du contact),
- ✓ Travailler en équipe,
- ✓ Servir une clientèle en utilisant et effectuant des techniques de salle (cela demande une bonne dextérité et une présentation vestimentaire correcte),
- ✓ Acquérir de multiples connaissances sur les produits, les vins, les boissons... (cela fait appel à votre curiosité),
- ✓ Avoir de l'imagination, être créatif (organisation de différentes manifestations sur différents thèmes),
- ✓ Aimer voyager, goûter, découvrir.

Grâce à cette compétition, vous allez pouvoir évaluer vos compétences pour ce métier, découvrir ses différentes facettes et vous amuser tout en observant et apprenant.

Article 2

Le Lycée Albert Bayet organise une compétition dans la bonne humeur à échelle départementale appelée Master serveurs afin de promouvoir la filière et les métiers de la salle. Cette compétition est ouverte aux élèves de troisième de segpa et de collège. Les établissements peuvent présenter plusieurs candidats.

L'inscription des candidatures doit être adressée avant le 27/01/2019 en retournant les dossiers d'inscription à l'adresse suivante : **Lycée Albert Bayet « Master Serveurs » 9 rue du commandant Bourgoin 37000 Tours.**

Cette compétition se déroulera sur l'année scolaire le mercredi 11 décembre 2019 de 9h à 16h.

Article 3

Le concours est composé de différents ateliers sur le thème du cinéma.

➤ **Atelier n°1 « Le nez dans tous les sens » ET « Gastronomy speed » :**

Le nez dans tous les sens :

Grâce à une analyse olfactive (par le nez), vous devrez découvrir 4 boissons non alcoolisées différentes.

Critères d'évaluation :

- ✓ Respect du temps imparti
- ✓ Réponses données

Gastronomy speed :

Il vous sera proposé plusieurs produits différents de la gastronomie (fruits, légumes, fromages, charcuterie.....) et à l'aide d'étiquettes nominatives (préalablement remplies), vous trouverez le nom de chaque produit en ayant un temps déterminé.

Critères d'évaluation :

- ✓ Respect du temps imparti
- ✓ Réponses données

➤ **Atelier n° 2 « A fond la course » :**

Sur un parcours, vous effectuerez une course de plateau **chronométrée** le plus vite possible et bien sûr sans renverser....

Critères d'évaluation :

- ✓ Rapidité
- ✓ Dextérité

➤ **Atelier n° 3 « Créatif et éco responsable » :**

1^{ère} étape : Travail de créativité et de recherche « à la maison ».

A l'aide de canettes, bouchons, bouteilles, papier et tout autre objet recyclable, vous créez **chez vous** un centre de table en utilisant uniquement des objets recyclables et en respectant **le thème du cinéma**. Votre objet servira à agrémenter la table de 2 à 4 couverts qui sera dressée avec l'aide des élèves de seconde Baccalauréat Professionnel Commercialisation et Service en Restauration.

2^{ème} étape : Travail de recherche et de créativité « à la maison » et réalisation au Lycée Albert Bayet

Suite à des recherches personnelles chez vous au préalable, vous effectuerez **le jour du concours** un pliage de serviettes pour deux à quatre personnes. Celles-ci seront positionnées sur la table. Les serviettes du restaurant pédagogique seront à votre disposition (serviettes blanches en tissu de 50 cm/ 50 cm)

Critères d'évaluation :

- ✓ Utilisation d'objets recyclés
- ✓ La créativité
- ✓ Respect du thème
- ✓ Hygiène
- ✓ Originalité
- ✓ Rapidité du travail

➤ **Atelier n°4 « Mocktail » :**

1^{ère} étape : Réaliser la fiche technique du mocktail (cocktail sans alcool).

Vous devez créer un cocktail sans alcool à partir de la liste des boissons et des fruits qui vous est fournie (annexe n° 3). Attention, la fiche technique (annexe n° 4) doit nous parvenir avant le 27/11/2019

2^{ème} étape : Réaliser et servir le mocktail.

Le jour du concours vous réaliserez votre mocktail pour 4 personnes au sein du restaurant « Atout cœur ». Vous proposerez une argumentation commerciale afin de le vendre aux clients et vous le servirez.

Critères d'évaluation :

- ✓ Fiche technique (rendu en temps, propreté du document)
- ✓ Originalité de la proposition
- ✓ Hygiène
- ✓ Organisation de la réalisation
- ✓ Le goût du mocktail

➤ **Atelier n°5 « Service du déjeuner au restaurant » :**

Avec l'aide des élèves de la section Bac. Professionnel Commercialisation et Service en Restauration, vous participerez au service du déjeuner (service de l'entrée, du plat, du dessert et du café).

Critères d'évaluation :

- ✓ Tenue corporelle et vestimentaire
- ✓ Implication dans le service
- ✓ Prise d'initiative
- ✓ Langage adapté
- ✓ Posture

Pour la compétition **Master Serveurs** le jury sera composé d'élèves , de professionnels, de fournisseurs et de clients.

Article 4

Pour la compétition, l'établissement mettra à la disposition des candidats le matériel suivant :

- ✓ Serviettes en tissus
- ✓ Boissons sélectionnées dans la liste (annexe 5)
- ✓ Matériel nécessaire à l'élaboration d'un cocktail (verre, planche à découper, couteaux, pique en bois)
- ✓ Bar, salle de restaurant et petit matériel

La durée de réalisation des ateliers ne pourra pas excéder 10 mn

L'utilisation des téléphones portables au cours des ateliers est strictement interdite.

Déroulement des épreuves : les candidats devront être en tenue adaptée au métier (non fournie) à 9 h00

9h contrôle des identités et du matériel apporté, café d'accueil

9h15 tirage au sort pour ordre de passage

- ✓ 9h30 entrée du premier candidat ; les candidats entrent toutes les 5 minutes aux différents ateliers
- ✓ 11h30 Repas des candidats au self du lycée.
- ✓ 12h Service du déjeuner au restaurant l'Atout Cœur
- ✓ 15h00 Délibération du jury
- ✓ 15h30 Annonce des résultats/ remise des prix

Article 5

Les décisions du jury pour l'ensemble de la compétition seront sans appel.

Droit à l'utilisation des productions et droit à l'image : Les candidats autorisent l'établissement (ou ayant droit) à photographier et filmer dans le cadre de Master Serveurs et acceptent l'utilisation et l'exploitation non commerciale de leur image dans le cadre de Master Serveurs, ainsi que leurs productions sur quelque support que ce soit (réalisation concrète, photographie, vidéo, support papier/ support analogique ou support numérique) actuel ou futur et ce, pour une durée de 3ans au sein de l'établissement et de ses sites propres (nous ne nous engageons pas pour des sites extérieurs à l'établissement).

En conséquence de quoi, les familles des candidats mineurs et les candidats renoncent expressément à se prévaloir d'un quelconque droit à l'image et à toute action à l'encontre du lycée Albert Bayet qui trouverait son origine dans l'exploitation de leurs images dans le cadre précité. **Annexe 4.**

Article 6






Assurance :

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique du service (chutes, coupures...). Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas de dommage causés par un candidat dans le cadre de la compétition et/ou lors de toute activité annexe directement ou indirectement liée au déroulement du concours, à lui-même, à un autre candidat, à un tiers ou à tout matériel mis à sa disposition. L'établissement d'origine veille à l'assurance de ses élèves , contracte une assurance couvrant sa responsabilité civile ainsi que celle de ses enseignants et élèves pour les dommages et risques qu'ils pourraient encourir ou cause à des tiers du fait de l'ensemble des activités proposées dans le cadre du partenariat.

ANNEXE 2

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL

Document à transmettre aux élèves participant et à retourner à Bayet avant 27 novembre 2019

FICHE TECHNIQUE DU MOCKTAIL (pour 1 cocktail)				
Nom du candidat :				
Nom du mocktail :				
VERRE				
Entourer le verre utilisé				
				
Verre à vin 10 à 15cl	Verre à cocktail 9cl	Tumbler 10 à 20cl	Flûte 12cl	Old fashioned 6 à 10cl
COMPOSITION				
Ingrédients				Dosage (en cl)
				TOTAL :
Décoration éventuelle :				
Argumentation commerciale proposée :				

ANNEXE 3

Liste des produits pour le « Mocktail »

Aucun autre produit que ceux de la liste ci-dessous ne sera fourni ni autorisé

<u>BOISSONS :</u>	<u>PRODUITS DE DECORATION :</u>
<ul style="list-style-type: none">- Jus de pomme- Jus d'orange- Jus de pamplemousse- Jus d'ananas- Jus de mangue- Jus de citron (Pulco)- Pétillant de raisin- Perrier- Schweppes tonic- Limonade- Sirop de grenadine- Sirop de menthe- Sirop d'orgeat- Sirop de sucre de canne- Sirop du curaçao- Sirop de cerise- Sirop de cassis	<ul style="list-style-type: none">- Orange- Citron- Pomme granny smith- Kiwi- Ananas- Carambole- Feuilles de menthe fraîches- Gingembre poudre- Cannelle poudre- Fraise tagada- Rouleaux de réglisse- Banane bonbon- Chamallow- Paille- Stick (mélangeur)- Pique en bois

Annexe 4

AUTORISATION RESPONSABLES LEGAUX

Après accord de l'élève,

Je soussigné(e) _____, en tant que responsable légal de l'élève
_____, scolarisé au collège/lycée
_____ de _____ ai pris
connaissance que peuvent être réalisées des captations sonores et visuelles de l'élève ou de ses
créations pour éventuelles diffusions par le lycée ou la presse afin de communiquer sur l'action
Master Serveur, sur une durée maximale de 3 ans à compter de la date de concours.

1 – Droit à l'image et au son

- Captation & diffusion sonore (voix)
J'accepte
Je refuse
- Captation & diffusion visuelle (image)

2 – Droit à la propriété intellectuelle

- Captation, diffusion, utilisation de la création
-

Date & signature de l'élève
légaux
Pour accord

Date & signature des responsables

Annexe 5 : Inscription des élèves au Master Serveurs du mercredi 11 décembre 2019

Nom établissement :

Adresse :

Tel :

e-mail :

	Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3	Candidat 4	Candidat 5	Candidat 6
Nom						
Prénom						
Sexe						
Date de naissance						
Nom du professeur principal concerné						
Coordonnées de l'élève <input type="checkbox"/> Adresse <input type="checkbox"/> Code postal <input type="checkbox"/> Ville						
Téléphone						
L'élève souhaite se restaurer le midi à Bayet, la facture sera envoyée au collège d'origine	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
L'élève a pris connaissance du règlement du Master chef et l'accepte Il s'engage à arriver en tenue correcte, la plus adaptée possible au rôle qu'ils vont tenir. Signature du candidat						

Règlement lu et approuvé

Fait à

le / /2019

Signature et cachet de l'établissement :





ANNEXE 6

Inscription à la matinée de « Présentation des formations au lycée Albert BAYET » dans le cadre de la réforme de la voie professionnelle le :

Mercredi 11 décembre 2019 de 8h30 à 12h00

(A retourner avant le : 27 novembre 2019)

Attention, cette participation est strictement réservée aux adultes.

NOM	ETABLISSEMENT	SOUHAITE se restaurer *	
		OUI	NON

- se restaurer à l'Atout cœur pour un montant de : 15.00 € * dans le cadre de la rencontre « Master Serveur » 2019 de 12h30 à 14h30

Menu : Cocktail, entrée, plat, dessert, 1 verre de vin, café

Une journée à Bayet

Le : **Mercredi 11 décembre 2019**, les ateliers de Bayet ouvrent leurs portes.

- 1) **8h30** : Accueil avec le café dans le hall.
- 2) **9h00** : Réunion plénière en Amphi :
Questions / Réponses sur les formations du lycée Bayet
- 3) **9h45** : 6 ateliers type « Mains à la pâte tournants » à raison de 20 minutes par atelier:
Production graphique/ Production Imprimée/ Logistique / Carrosserie /
Maintenance automobile /Service -Cuisine
- 4) **11h45** : retour en amphi pour remise de documents sur l'orientation post 3ème
- 5) **12h10 – 14h30** : regroupement et repas au restaurant d'application.
Service en salle, les convives font parties du jury « Master Serveur ».
- 6) **15h00** : délibérations
- 7) Résultats // Presse

Au plaisir de vous retrouver, nombreux !

Bien cordialement,

Anne FARGE

Accompagnants	groupes	PI	PG	Log	Carr	MA	Serv Cuis
M. DECHARTRE	groupe 1	1	2	3	4	5	6
Mme JOLLY	groupe 2	2	3	4	5	6	1
M. BEAUCHESNE	groupe 3	3	4	5	6	1	2
Mme Farge	groupe 4	4	5	6	1	2	3
Mme Molliere	groupe 5	5	6	1	2	3	4
Mme Leduc	groupe 6	6	1	2	3	4	5

1=9h45/10h05 2=10h05/10h25 3=10h25/10h45 4=10h45/11h05 5=11h05/11h25 6=11h25/11h45