



XXVe CONCOURS
« UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE »
Groupe 1 – Classe 2
MAITRE D'HÔTEL DU SERVICE ET DES ARTS DE LA TABLE

COMMUNIQUE DE PRESSE

À l'issue des Epreuves qualificatives du 4 novembre dernier, qui regroupaient 45 candidats au lycée René-Auffray de Clichy, 10 candidats ont été retenus :

Bruno Casassus-Builhe (Hôtel de France, Auch),
Kévin Chambenoît (Hôtel Le Bristol, Paris),
Synthia Wojnarowicz,
Jean-Sébastien Aubert (Sénat, Paris),
Laurent Delarbre (lycée hôtelier de Gascogne, Talence),
Yoann Grégory (La Dame de Pic, Paris),
Olivier Alglave (Le Mont d'Arbois, Megève),
Jean-Michel Robier (Ferrandi, Paris),
David Bisque (Hôtel Terre Blanche, Tourrettes), et
Mickael Magnier (L'Auberge du jeu de paume, Chantilly).

La finale du 25ème concours s'est déroulée lundi 16 février 2015 de 12 h 30 à 23 h au **Cercle de l'Union Interallié, 33 rue du Faubourg St Honoré Paris 8^e**, pour les épreuves :

- de service à table,
- de réalisation d'une œuvre des arts de la table
- de technique et d'encadrement,

et Mardi 17 février 2015 de 8 h 30 à 12 h au Restaurant **Le Laurent, 41 avenue Gabriel Paris 8^e**, pour les épreuves de culture et communication professionnelle en français et en anglais.

Les épreuves qui constituent cette finale permettent aux candidats finalistes d'apporter la preuve de leur excellence professionnelle dans les domaines professionnels qui figurent dans le référentiel du métier. C'est-à-dire :

- les techniques du service,
- l'organisation d'une manifestation, d'un service,
- le management des équipes,
- la commercialisation des produits et services du restaurant,
- l'accueil, la fidélisation avec une clientèle étrangère,
- l'innovation en matière d'accueil, de service, de techniques et d'arts de la table.

Ces fonctions s'exercent dans le respect de la réglementation du travail, de l'hygiène, de la sécurité et dans le cadre de la politique environnementale en vigueur dans l'établissement.

L'épreuve finale d'évaluation de la performance se compose de 4 parties* :

() l'épreuve orale facultative de seconde langue étrangère n'a fait l'objet d'aucune demande à cette session.*

L'épreuve de service à table :

Le service qui se déroule dans le restaurant gastronomique du Cercle de l'Union Interallié permet de disposer de conditions optimales, dans un contexte professionnel réel.

Durée de l'épreuve : 3 heures. Coefficient : 30

Atelier préparatoire au service. Durée de l'épreuve : 20 minutes

L'épreuve de réalisation d'une œuvre des arts de la table.

Le candidat réalise une œuvre sur le thème **d'un buffet apéritif pour un repas privé**, défini par le jury, communiqué 5 semaines avant les épreuves finales, en utilisant son propre matériel.

L'œuvre, dont les détails sont fournis dans le sujet, est réalisée en présence du jury.

Durée de l'épreuve : 1 heure. Coefficient : 10

L'épreuve de culture et communication professionnelle en français et en anglais.

Cette épreuve orale, en français et en anglais donne au candidat, l'occasion de montrer sa maîtrise de la relation avec la clientèle par la qualité de sa communication et de sa culture.

Durée de l'épreuve : 10 minutes en français Coefficient : 5

10 minutes en anglais. Coefficient : 5

L'épreuve technique et d'encadrement.

Le candidat est confronté cette année à une situation de conflit au sein du personnel au dépend des clients. C'est l'occasion pour les candidats de démontrer leur capacité à manager une équipe en respectant les valeurs humanistes d'un meilleur ouvrier de France.

Durée de l'épreuve : Mise en loge : 20 minutes

Présentation : 10 minutes Coefficient : 10

L'usage de tout ouvrage de référence, de support papier, numérique, électronique ou autre est non seulement formellement interdit au cours des épreuves mais parfaitement inutile puisque la plupart des situations professionnelles proposées se gèrent sur « le vif » comme celles auxquelles les candidats ont probablement déjà été confrontés.

Le jury général se réunira **le mardi 17** pour valider les propositions du Président de classe. Les résultats seront communiqués individuellement par courrier postal.
