

TROPHÉE DU
MAÎTRE D'HÔTEL



Catégorie Espoir & Transmission

1 - VALEURS DU TMH ESPOIR ET TRANSMISSION :

Excellence :

- Maîtrise du geste, élégance, curiosité professionnelle
- Avoir le sens du spectacle, être audacieux et créatif

Engagement :

- Passion envers son métier
- Communication et valorisation de son futur métier
- Donner une dimension contemporaine à son métier

Savoir-dire :

- Promotion de son savoir-faire et des producteurs/artisans qui contribuent à l'expérience client

2 – COMPOSITION DES EQUIPES ET PROFIL DES CANDIDATS :

Chaque équipe se compose d'un jeune espoir, de son coach et d'un mentor

*** Jeune Espoir :**

Doit être âgé entre 16 à 20 ans.

Doit être scolarisé ou en contrat d'apprentissage : école privée, école privée sous contrat, lycée hôtelier, lycée professionnel, CFA, basé en France où à l'international.

*** Coach :** Le jeune espoir viendra accompagner d'un enseignant/formateur de son choix.

*** Mentor :** Le jour du concours, le Jeune Espoir et son coach seront rejoints via un tirage au sort d'un Mentor : Membre du Trophée Maître d'Hôtel.

Le mentor et le coach conseillent le jeune espoir tout au long du concours uniquement oralement, ils ne pourront intervenir techniquement et physiquement.

3 – DÉTAIL DES EPREUVES DU CONCOURS

PRE-SELECTION :

Quatre équipes seront sélectionnées sur vidéo d'une durée de trois minutes maximums. Elle doit être envoyée avant le 10 novembre 2024 et se compose d'une :

- Présentation de l'équipe jeune Espoir, de son coach et de l'établissement scolaire
- Présentation de la région administrative et du buffet

La vidéo s'accompagnera de l'envoi de :

- Fiche technique de l'atelier « Le fromage *feat* la flamme »

TROPHÉE DU
MAÎTRE D'HÔTEL



Catégorie Espoir & Transmission

Le CONCOURS :

Le/la jeune Espoir (e) est évalué(e) sur sa culture professionnelle – ses technique – Savoir-dire et son audace à travers les 3 ateliers. Le 25 janvier 2025 au Sirha, chaque jeune Espoir sélectionné bénéficie d'un temps préparatoire d'une heure avec son coach et son mentor pour :

- La mise en place de son buffet – Atelier 1
- La mise en place de son guéridon - Atelier 2

DETAILS DES ATELIERS :

Atelier 1 : *Pitche* ta région à travers ton buffet à la manière de Vatel !

Le/la jeune Espoir valorise la région administrative de son établissement scolaire à travers son buffet. Celui-ci/celle-ci met en avant la gastronomie, les Arts de la table, les producteurs/artisans, les curiosités touristiques de la région ... Il/elle respecte la saisonnalité des produits, les règles de mise en place et d'hygiène, de présentation d'un buffet. Son buffet peut se composer de divers produits (fromages, charcuterie, confitures, miel, pain, confiseries, boissons...), de divers éléments de décoration représentant sa région ainsi que d'éléments mettant en avant le savoir-faire des artisans de la région... *liste non exhaustive*

- Jury composé de 4/5 professionnels.
- Le jury évalue :
 - La qualité de présentation du buffet, son originalité et créativité
 - La qualité des produits sélectionnés
 - La diversité des produits présents sur le buffet.
 - Le savoir dire, l'expression orale, l'élégance et sa connaissance professionnelle.
 - Son aisance orale avec le jury et le public
- Durée : 10 minutes maximum
- Un buffet de 1.50 x 1m + nappe seront mis à disposition
- Le/la jeune Espoir et son coach apportent l'ensemble des éléments de son buffet.
- **Une dotation de 500€ par candidat reversée à l'issue de la finale de Janvier 2025 sur présentation de factures**

Atelier 2 : Fromage feat la flamme

Le/la jeune Espoir valorise le service du fromage au restaurant en proposant une recette signature associant un fromage AOP de son choix à un flambage. Il s'agit d'une préparation pour deux clients qu'un maitre d'hôtel réaliserait au guéridon en salle de restaurant. Le fromage reste le produit phare de cette préparation. Dix ingrédients bruts maximum sont autorisés dans cette recette. Il intégrera au moins un produit de son buffet.

- Jury composé de 4/5 professionnels.

TROPHÉE DU
MAÎTRE D'HÔTEL



Catégorie Espoir & Transmission

- Le jury évalue :
 - La technique, la dextérité, rapidité d'exécution
 - Son aisance orale et corporelle lors des interactions avec son jury
 - La qualité de sa recette.
- Durée : 15 minutes de réalisation maximum
- Un guéridon + 1 nappe seront mis à disposition du candidat
- Le/la jeune Espoir et son coach apportent l'ensemble du matériel et marchandises à la bonne réalisation de sa recette

Atelier 3 : Propose et tips ta boisson ! Soit audacieux !

Le/la jeune Espoir valorise une boisson alcoolisée ou non de la région administrative de son établissement scolaire. Cette boisson est présente sur le buffet régional. Le/la jeune Espoir en assure la présentation, le service et propose une association argumentée avec l'un des produits de son buffet. **L'originalité et l'audace sont un plus dans cette épreuve.**

- Jury composé de 4/5 professionnels.
- Le jury évalue :
 - Connaissance et présentation du produit
 - Technicité du service
 - Originalité de la boisson
 - Vocabulaire professionnel et expression orale
 - La qualité, la pertinence et l'originalité de l'accord mets et boisson
- Durée : 10 minutes maximum
- Un guéridon + 1 nappe seront mis à disposition du candidat
- Le/la jeune Espoir et son coach apportent l'ensemble du matériel et marchandises à la bonne réalisation de sa recette

4 – DÉROULEMENT DU CONCOURS :

Horaire	Equipe 1	Equipe 2	Equipe 3	Equipe 4
9h00 à 10h	Mise en place du buffet et de son guéridon			
10h10	Introduction de Trophée et tirage au sort du Mentor			
10h15	Atelier 1			
10h25		Atelier 1		
10h35			Atelier 1	
10h45				Atelier 1
11h00	Atelier 2			
11h20	Atelier 3			
11h30		Atelier 3		
11h40			Atelier 3	
11h50				Atelier 3
12h	FIN et RANGEMENT			
13h30	Les candidats et les coaches pourront assister au concours – 8 places réservées au premier rang			
16h00	Annonce des résultats et remise des prix			

TROPHÉE DU
MAÎTRE D'HÔTEL



Catégorie Espoir & Transmission

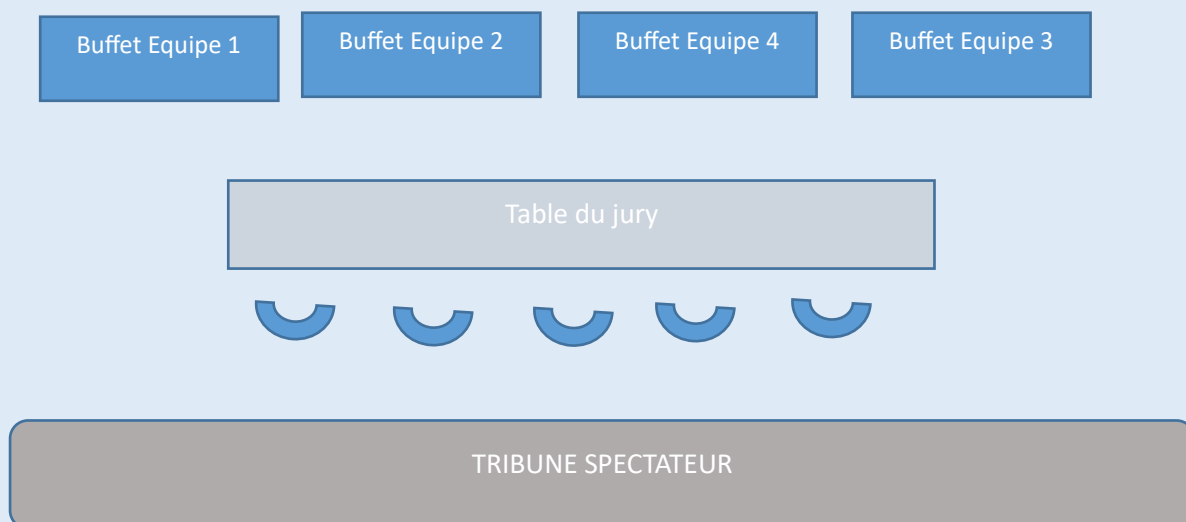
Ressources mise à disposition par les organisateurs du concours

- ✓ Un buffet 1.50 m x 1m + nappage sont mis à disposition de chaque équipe
- ✓ Un guéridon nappé
- ✓ Un plan de travail type office avec un point d'eau et frigo
- ✓ Glaçons
- ✓ Dotation de 500€
- ✓ 4 Mentors sélectionnés parmi les membres l'équipe du Trophée du Maître d'Hôtel

Le matériel et la marchandise pour l'atelier 1 et 2 sont apportés par la/le candidat(e)

5 – PLAN ESPACE CONCOURS :

Atelier 1 :



Atelier 2 + 3

