



Conférence de presse

Paris, le 14 octobre 2022

37<sup>ème</sup> Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Session 2022

Promotion Monsieur Ephrem LOMGEPE

*Meilleur Ouvrier de France en Charpente – 1979*

*Finale Nationale « Art de la Table et du Service »*

*Lundi 24 Octobre 2022*

*Salons de l'Hôtel MEURICE – PARIS*

- **Vocation du Concours**

Ce concours a pour ambition de transmettre aux jeunes une culture artistique et technique, afin d'assurer la pérennité de savoir-faire irremplaçables et de les doter de moyens incontestables de réussite.

Créé en 1985 au niveau départemental, puis régional et enfin national depuis l'an 2000, ce concours connaît une croissance assez exceptionnelle sur l'ensemble du territoire national.

Il réunit chaque année environ 5600 candidats de niveaux CAP, BEP, Bac Professionnel, provenant d'établissements publics, privés, apprentis en CFA ou en alternance chez des maîtres d'apprentissage.

Il est organisé par la Société des Meilleurs Ouvriers de France sous l'égide du Ministère de l'Education Nationale et du Ministère de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme.

- **Principe du Concours**

Au cours d'épreuves organisées au niveau départemental, chaque candidat réalise une « œuvre » correspondant au sujet propre de son métier. Puis un jury, composé de Meilleurs ouvriers de France, de professionnels et d'enseignants, évalue la qualité des œuvres par métier et décerne les médailles de bronze, d'argent et d'or aux niveaux départemental. L'or qualifie pour les épreuves régionales. A la suite des épreuves régionales, les candidats titulaires d'une médaille d'or régionale sont admis à concourir au niveau national.

Pour les concours en loge, comme celui qui nous concerne, ce sont les prestations qui sont évaluées tout au long des épreuves par des ateliers spécifiques qui rassemblent les techniques et connaissances fondamentales de notre métier.

- **Remise des récompenses**

A l'issue des évaluations nationales, les lauréats sont conviés à la remise des récompenses, Médailles et Titres «Un des Meilleurs Apprentis de France » au Théâtre du Chatelet, en présence de Ministres, de personnalités politiques, et de professionnels du monde économique.

### **Déroulé du Concours 2022**

- **14 Candidats ont été sélectionnés** suites aux épreuves départementales et régionales qui se sont déroulées au printemps dernier dans les différentes régions de France.
- **Les épreuves de la finale se déroulent de 8H30 à 12H30 sous forme d'ateliers.** Ces 9 épreuves constituent le socle de la formation de notre métier. Cette finale se présente sous la forme suivante.

## Les épreuves de la Finale Nationale 2022

### Atelier N°1 : Epreuve écrite - Connaissances relatives aux produits – Note / 20

De nombreuses connaissances sont nécessaires pour l'exercice de notre métier, des métiers de service. À partir de la projection d'un diaporama, vous répondez à une série de 10 questions.

### Atelier N°2 : Entretien d'embauche au Meurice - Note / 20

Lors de cet entretien, vous exprimerez en français, durant 5 minutes minimum, sans être interrompu(e) sur les thèmes ci-dessous mentionnés:

- ❖ Votre motivation (pourquoi avez-vous choisi ce métier ? ce restaurant? ce Palace ? en connaissez-vous les contraintes, les obligations mais aussi les satisfactions ? )
- ❖ Votre sens des valeurs (comment vivez- vous, envisagez-vous ce métier de service ?)
- ❖ Votre projet professionnel (votre place de commis, vos atouts, quelle évolution de carrière, que recherchez-vous?)
- ❖ Le jury vous posera ensuite 3 questions en lien direct avec votre exposé.

### Atelier N°3 : Boisson chaude « Le Thé » - Note / 20

- Le Maître d'hôtel souhaite mettre en place une valorisation des Boissons chaudes...afin de créer une action commerciale forte il vous demande de vous préparer et de présenter:  
« Le Thé en liberté »

Pour cela vous êtes libre de :

- Proposer le Thé de votre choix, sous la forme qui vous convient.
- Servir ce Thé dans votre porcelaine, avec votre théière...
- De préparer votre discours, votre argumentation en relation avec le thé que vous avez choisi.
- De valoriser votre présentation par l'appui de documents ou du produit.

### Atelier N° 4: Vin blanc effervescent : le Champagne – Note /20

Vous devez : Après avoir pris connaissance du vin proposé : Champagne « Nicolas FEUILLATE » Brut

- Prendre la commande devant le jury, et donner votre bon de commande.
- Mettre en place les verres correspondants à ce vin, pour vos 2 clients /jurés.
- Présenter puis déboucher cette bouteille de Champagne « Nicolas FEUILLATTE Brut » qui est servie en seau.
- Carafer ce Champagne.
- Servir ce vin à vos 2 clients.
- Vous êtes ensuite questionnés sur vos connaissances concernant cette appellation : région, vignoble, terroir, cépages, dégustation, températures de service, accords mets.

### Atelier N°5 : Bar - Cocktail création » sur le Thème « Avenues ou Places célèbres » - Note /20

Vous devez réaliser ce cocktail au SHAKER, pour 2 personnes, ainsi que sa décoration...

- vous êtes libre dans ses proportions, son volume...Vous utilisez les produits qui vous conviennent, mis à disposition.
- Votre animation commerciale « Avenues ou Places célèbres » est libre pour l'utilisation d'accessoires, photos ou autres...cet élément peut être apporté complet, fini, monté....si montage ou finition sur place, ils doivent être intégrés dans le temps imparti des 15 minutes
- Vous utilisez vos propres verres, ou autre contenant, de forme, de taille, de volume, libre choix.
- En amont du jour des épreuves :  
Créer un « SUPPORT COMMERCIAL » destinée à la vente de ce cocktail, sur le thème « Avenues ou Place célèbres ». Il prend place sur votre espace BAR.

## Atelier N°6 : Commercialisation / Carte des mets et boissons : Note / 40

(15 mn en français et 5 mn en anglais)

- ❖ La carte commerciale est construite autour d'entrées, de plats et de desserts issus des cartes en opérations dans les Restaurants « Le Meurice » et « Le Dali »
- ❖ La Carte du Bar est pour partie en relation avec l'établissement, adaptée au concours.
- ❖ La Carte des Vins est sans aucune relation avec l'établissement, les prix sont à titres indicatifs. Ces documents permettent la tenue d'une prise de commande animée par des jeux de rôle conformes à une situation de Restaurant, proche de l'esprit de ce Palace.

Contexte : 2 clients / (jurés) sont accueillis et installés à table par vos soins....

- Cette commercialisation concerne : apéritifs, mets, desserts, vins, boissons chaudes, digestifs.
- Sont appréciés votre sens de l'écoute, votre capacités à conseiller voir à orienter, argumenter, valoriser les mets et boissons.

Les 5 dernières minutes sont consacrées exclusivement à l'épreuve en anglais : C'est une discussion libre, un échange entre le commis et son client.

## Atelier N°7 : Reconnaissance et Service des fromages servis au guéridon – Note / 20

Il vous faut à partir d'un plateau de 5 fromages AOP /dans un 1<sup>er</sup> temps, épreuve écrite : Reconnaître et nommer les fromages par leurs appellations exactes et complètes, indiquer le lait de base, préciser la famille, mentionner la provenance (région ou sous-région ou département), proposer deux adjectifs valorisants permettant de les décrire commercialement.

Dans un 2<sup>ème</sup> temps vous devez : Présenter, argumenter, servir ce même plateau de fromages à un client.

## Atelier N°8 : Flambage d'un fruit : Note / 30

« Ananas, légèrement caramélisé et flambé, accompagné de Griottes de Fougerolles »

*(Servie avec une sauce élaborée à partir de jus de fruit, flambé avec l'eau de vie de votre choix, parfumée par le ou les sirops de votre choix)*

- ❖ organiser votre guéridon ;
- ❖ cuire, caraméliser l'Ananas frais selon votre technique.
- ❖ Vous confectionnez votre « sauce dessert » en accompagnement de vos 2 fruits.
  
- ❖ Composition libre, vous réalisez votre préparation selon votre technique...
- ❖ Vous argumentez votre réalisation.
- ❖ Épreuve technique à caractère commercial impliquant une relation forte avec la clientèle.

## Atelier N°9 : Mise en place d'une table selon Menu imposé – Note /20

À partir d'une situation professionnelle et de consignes données par le Maître d'hôtel, vous êtes sollicité(e) pour dresser une table de deux couverts en adéquation avec le Menu proposé.

## Le Jury du Concours

Le concours 2022 est placé sous le parrainage de L'Hôtel MEURICE, représenté par son Directeur de Restaurant Olivier BIKAO.

Ce Palace contribue par son soutien, sa présence et sa confiance à la notoriété de notre concours.

Notre « FINALE NATIONALE » rassemble des personnalités professionnelles unanimes sur la qualité des épreuves ainsi que par le niveau d'excellence des candidats.

Cette année encore ces professionnels nous font un honneur exceptionnel pour leur participation. Nous réunissons professionnels, enseignants, formateurs et de Meilleurs Ouvriers de France de la spécialité.

Notre jury 2022: Ce sont 48 jurés nécessaires pour couvrir 9 ateliers et 14 candidats. A savoir que ces candidats concourent tous en même temps.

- Professionnels
- Enseignants et formateurs
- Meilleurs Ouvriers de France
- Présence de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France
- Le Lycée organisateur

14 Candidats / 12 départements différents / 8 Régions différentes

Mr	Brayan ABREU	Seine et Marne	Ile de France
Mr	Antoine AUDREN PICARD	Paris	Ile de France
Mr	Alexis DAUCHY	Pas de Calais	Haut de France
Mme	Alissa BIKEYEVA	Bas Rhin	Grand Est
Mme	Lou CARBONNEL	Seine et Marne	Ile de France
Mme	Anaïs GALVEZ	Loire Atlantique	Pays de la Loire
Mr	Quentin LAROUMAGNE	Dordogne	Nouvelle Aquitaine
Mr	Colin MATHEY	Seine Saint Denis	Ile de France
Mme	Jade LE ROHELLEC	Ile et Vilaine	Bretagne
Mr	Raphaël MICHAUT	Moselle	Grand Est
Mme	Maïlys MESNIL	Tahiti	Polynésie
Mme	Sarah NOURRY	Ile et Vilaine	Bretagne
Mme	Léa ROUGIER	Yonne	Bourgogne
Mme	Agathe THOMAS	Morbihan	Bretagne

## La Cérémonie et Cocktail de clôture

Nous invitons tout spécialement la presse à se joindre à nous le 24 octobre dès 14h00 afin de suivre ce moment d'émotion...

- 14H00 -15H00 : Séance photos candidats / délibération du jury à huis clos / Point Presse avec d'anciens MAF lauréats. Ateliers de démonstrations par des professionnels et partenaires . Accueil des invités, parents, accompagnateurs, formateurs...
- 15H00 - 16H00 : Cérémonie de clôture et annonce des résultats...1 ou plusieurs Meilleurs Apprentis de France
- 16H00 - 17H00 : Point presse avec les nouveaux promus et Cocktail

La présence de la presse et des médias est importante pour notre métier. La mise en avant et la reconnaissance de l'effort valorisent ces jeunes qui sont allés au-delà de leur formation. Il faut parler de ces événements pour faire de la formation professionnelle une valeur positive et noble.

*Eric APPENZELLER*

*MOF Maître du Service et des Arts de la Table*

*Président du Jury /Finale Nationale*

*Responsable métier et sujet auprès de la Société Nationale des Meilleurs Ouvriers de France*

*Emmanuel FOURNIS*

*Organisateur du concours /partenaires /jury*

*Enseignant au Lycée François Rabelais*

*Consultant / Maître d'Hôtel*

*Demandes d'accréditation par SMS ou Mail à Emmanuel Fournis : 06 03 12 11 88 - [fournis@me.com](mailto:fournis@me.com)*