



*Monaco*

*Le* **MERIDIEN**  
BEACH PLAZA

**Concours International**  
**« L'expérience et le savoir-faire du Maître d'Hôtel »**  
**Au salon AGECOTEL,**  
**Lundi 5 février 2018**

**Présidents du jury :** Antonio Fochi, Christophe Prosper et Dominique Milardi.

**Déroulé du Concours :**

- **Les candidats : Arriveront à 12h45** en tenue de travail avec leur matériel.
- **Briefing des candidats de 12h45 à 12h55** par Antonio Fochi, Christophe Prosper et Dominique Milardi, où un numéro de candidat leur sera remis.
- **13h00 :** Début des épreuves écrites pour les candidats (Atelier 1) au **salon AGECOTEL Nicexpo au 1er étage.**
  - **13h50 :** Fin des épreuves écrites.
- **13h00 :** Briefing et attribution des ateliers aux jurys (pendant le questionnaire écrit des candidats)
- **13h50 à 14h00** break pour les candidats
- **14h00 :** Début des épreuves pratiques (7 ateliers). Dès qu'un atelier est terminé, le candidat doit se positionner pour le prochain et le signaler au référent du concours (jury sélectionné).  
A partir de 14h00 le public sera accepté (selon disponibilités)
- **18h00 :** fin des épreuves

- **19h00** : Proclamation des résultats et remise des prix marquant la fin du Concours (à l'espace chef) en présence de notre jury d'honneur composé notamment de Jacques Chibois.

**Temps théorique du Concours : 2h20**

## Les différents ateliers :

---

- **Atelier 1, 50 minutes** : Questionnaire écrit
- **Atelier 2, 15 minutes** : Accord mets et vins avec dégustation de vin
- **Atelier 3, 15 minutes** : Découverte des fromages, accompagnement et produit mystère
- **Atelier 4, 30 minutes** : Prise de commande (avec la carte de l'établissement du candidat)
- **Atelier 5, 15 minutes** : Faire une proposition de menu, animation, sur un thème tiré au sort à un client en Anglais
- **Atelier 6, 15 minutes** : Questions sur l'actualité
- **Atelier 7, 10 minutes** : Découpage du saumon fumé

## Atelier 1

---

### *Questions écrites*

- **Candidat : Répondre par écrit**
- **Jury x 1 : Maître d'Hôtel**
- **Jury : Fiche de correction**
- **Lieu : Salon AGECOTEL style école**
- **Timing : 45 minutes**
- **Matériel : stylo, feuille**

**Mise en place : 7 tables meeting en école avec une chaises par table, et une table , avec une chaise, pour le jury. Stylo et papier.**

## Atelier 2

---

### *Accord mets et vins avec dégustation du vin*

- **Candidat : Dégustation du vin, accompagnement dans un type de menu ou produits**
- **Jury x 3 : 1 Chef de cuisine, 1 sommelier, 1 maître d'hôtel :**
- **Jury : Fiche de notation de dégustation et d'argumentation**
- **Lieu : Restaurant AGECOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : votre sommelier**

**Attention :** Il s'agit de goûter le vin pas de l'identifier, trouver le meilleur accord et l'argumenter.

**Mise en place : 2 tables avec 4 chaises, 20 verres à vins et un seau pour cracher.**

**20 serviettes blanches. 20 Verres à eau et 2 bouteilles d'eau plate et 2 bouteilles d'eau gazeuse.**

## Atelier 3

---

### *Découverte des fromages, accompagnement et produit mystère*

- **Candidat : Dégustation du fromage, accompagnement dans un type de menu ou produits**
- **Jury x 3 : 1 Chef de cuisine 2 Maîtres d'Hôtel**
- **Jury : Fiche de notation de dégustation et appréciation**
- **Lieu : Restaurant AGECOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : Fourni**

**Mise en place : 2 tables et 4 chaises, 26 assiettes blanches grandes ; 10 couteaux grands, 10 grandes fourchettes , 10 cuillères et 20 serviettes blanches.**

**20 verres à eau et 2 bouteilles d'eau plate et 2 bouteilles d'eau gazeuse.**

## Atelier 4

---

### *Prise de commande avec la carte de l'établissement du candidat*

- **Candidat : En fonction de sa carte**
- **Jury x 8 : 1 Chef de cuisine, 2 journalistes, 1 personnalité, 4 Maîtres d'Hôtel**
- **Jury : Fiche de notation de l'argumentation commerciale**
- **Lieu : Restaurant AGECOTEL**
- **Timing : 30 minutes (délibération après chaque candidat 10 minutes)**
- **Matériel : Fourni**

**Mise en place côté mer : une grande table ronde , nappage à étoile, mise en place sur table pour 6 personnes, ( configuration restaurant) et sur le côté mettre 20 chaises pour le public. Prévoir un triplicata et 2 stylos.**

**2 bouteilles d'eau sur table (1 plate et une gazeuse) pour le jury.**

## Atelier 5

---

*Faire une proposition de menu, animation, sur un thème tiré au sort à un client en Anglais*

- **Candidat : Le client vous rencontre le matin afin d'organiser un diner le jour même**
- **Jury x 2 : 1 professeur d'Anglais, 1 responsable commercial et 1 Maître d'hôtel**
- **Jury : Fiche de notation**
- **Lieu : Restaurant AGECOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : Fourni**

**Mise en place : 2 tables et 4 chaises.**

**4 blocs et 4 stylos. 4 verres à eau et 1 bouteille d'eau plate et 1 bouteille d'eau gazeuse.**

## Atelier 6

---

*L'actualité*

- **Candidat : Argumenter sur des questions de culture générale**
- **Jury x 2 : 1 Maître d'Hôtel, 1 journaliste**
- **Jury : Fiche des questions réponses**

- **Lieu : Restaurant AGEHOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : Fourni**

**Mise en place : 2 tables, 4 chaises, 4 blocs et 4 stylos. 4 Verres à eau et 2 bouteilles d'eau ; 1 plate et 1 gazeuse.**

**A 18h00, mettre 60 verres à champagne ( fourni par la Scolca) pour la remise des prix , cacahuètes et olives.**

**19h00 : fin de la manifestation.**

## Atelier 7

---

### *Découpage du saumon fumé*

- **Candidat : composer une assiette pour un client avec du saumon fumé découpé en tranches**
- **Jury x 3 : 1 Maître d'Hôtel, 1 chef de cuisine, 1 journaliste**
- **Jury : Fiche des questions réponses**
- **Lieu : Restaurant AGEHOTEL**
- **Timing : 10 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : Couteau à saumon**

**Mise en place : 1 table, 3 chaises, 1 planche à saumon, 10 fourchettes, 10 cuillères, 10 assiettes, 4 liteaux, 10 citrons**

**4 blocs et 4 stylos. 4 verres à eau, 1 bouteille d'eau plate et 1 bouteille d'eau gazeuse.**

## **Pour participer à ce concours :**

Il suffit aux candidats d'être en activité dans la profession depuis au moins 5 ans.

(une attestation par le / les employeurs devra être fournie).

Un référent/coach devra aussi être nommé par le candidat et sera intégré à la communication du Concours.

L'établissement dans lequel ils exercent sera mis en avant par une communication.

Chaque candidat se verra remettre, en plus de la dotation, un diplôme de participation.

Il vous faudra impérativement retourner ce document par courriel uniquement dûment signé à l'adresse suivante [antonio.fochi@lemeridien.com](mailto:antonio.fochi@lemeridien.com)

Pour toute question contacter Antonio Fochi Président de l'A.M.I.R.A Monaco, Associazione Maestri Italiana Ristoranti ed Alberghi de Monaco, soit par mail [antonio.fochi@lemeridien.com](mailto:antonio.fochi@lemeridien.com) soit au 06 23 62 46 53.

Clôture des inscriptions au concours le 26 janvier 2018 à minuit.

Les candidats ne pourront pas être notés par un membre du jury appartenant à la même entreprise.

**LES JURYS SONT SOUVERAINS DANS LEURS DECISIONS, AUCUNE CONTESTATION NE POURRA ETRE FAITE PAR LES CANDIDATS QUI S'Y ENGAGENT PAR ECRIT :**

Signature du candidat :



**A.M.I.R.A. MONACO**  
Association des Maîtres d'Hôtel  
Président : Antonio FOCHI  
Tél : 04.93.15.78.88 / 06.23.62.46.53  
E-mail : antonio.fochi@hotmail.fr



## La Philosophie



## Les Objectifs

**L' A.M.I.R.A. DE MONACO** : L' ASSOCIATION DES MAÎTRES D'HÔTEL DES RESTAURANTS ET DES HÔTELS, PREND VIE IL Y A ENVIRON 60 ANS EN ITALIE. ELLE EST AUJOURD'HUI RECONNUE ET REPRÉSENTÉE DANS LE MONDE ENTIER.

NOTRE CORPORATION A BESOIN DE RECOUVRER SA PLACE EN DÉLIVRANT UN SERVICE DE QUALITÉ, ALLIANT LA TRADITION ET LES IMPÉRATIFS DE LA VIE MODERNE. LES MAÎTRES D'HÔTEL DOIVENT ÊTRE EN DIRECT COMMUNICATION ET TRAVAILLER EN BINÔME AVEC LES CHEFS DE CUISINE.

FAISONS REDÉCOUVRIR LA RICHESSE, L'ART DE NOTRE MÉTIER, LE RESPECT ET LA VALORISATION DE LA QUALITÉ, DES PRESTATIONS DU MÉTIER DE SALLE. C'EST DANS LE DÉVELOPPEMENT DE NOTRE ASSOCIATION QUE RÉSIDE LE VÉRITABLE AVENIR DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE D'OÙ PEUT SORTIR LE PROGRÈS, AFIN DE CONSERVER UN PATRIMOINE PROFESSIONNEL ET DE TRANSMETTRE AUX JEUNES GENS QUI VIENNENT À NOTRE MÉTIER.

**L' A.M.I.R.A. DE MONACO** EST UNE IDÉE DE PROFESSIONNELS ET PEUT NOUS ASSURER UN MEILLEUR AVENIR.

POURSUIVONS L'ŒUVRE ACCOMPLIE. REJOIGNEZ-NOUS !

**L' A.M.I.R.A. DE MONACO A POUR BUT DE :**

- **RASSEMBLER** DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.
- **PROMOUVOIR** LE MÉTIER DE DIRECTEUR DE RESTAURANT, DE MAJORDOME, DE MAÎTRE D'HÔTEL ET CHEF DE RANG.
- **DÉFENDRE** CES TITRES ET FONCTIONS CONTRE TOUTE USURPATION.
- **FAVORISER** LE RAPPROCHEMENT ENTRE SES MEMBRES ET LES AUTRES CORPORATIONS DE LA PROFESSION, SOMMELIERS ET CHEFS DE CUISINE.
- **DÉVELOPPER** LEUR SAVOIR-FAIRE EN MATIÈRE D'ACCUEIL, DE DÉCOUPAGE, DE SERVICE ET DE CULTURE GÉNÉRALE.
- **PERPÉTUER** LE SERVICE DE TRADITION FRANÇAISE.
- **SOUTENIR** SES MEMBRES DANS LEUR PARCOURS PROFESSIONNEL.

# FICHE D'INSCRIPTION

---

- **NOM :**
  
- **PRENOM :**
  
- **DATE DE NAISSANCE :**
  
- **TELEPHONE :**
  
- **EMAIL :**
  
- **NOM ET LIEU DE L'ETABLISSEMENT DE TRAVAIL :**
  
- **TITRE DU POSTE OCCUPE :**
  
- **NOMBRE D'ANNEES DANS LA PROFESSION :**
  
- **NOM DU REFERENT :**