



COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL ET  
DU CONCOURS "UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE"

COMITÉ D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL  
ET DU CONCOURS UN DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE (COET-MOF)

**ÉPREUVE FINALE DU CONCOURS DIPLÔMANT**  
**« Un des Meilleurs Ouvriers de France »**

<b>27<sup>e</sup> concours 2020-2023</b>	<b>GROUPE 1</b> <b>Classe 3 -- Sommelierie</b>	<b>SEPTEMBRE 2022</b>
--	---	---------------------------

L'expression « les candidats » sera utilisée pour désigner les candidates et les candidats.

Conformément au guide de mise en œuvre du 27<sup>e</sup> concours, l'épreuve finale est d'une durée de 2 jours et s'appuie sur les modalités ci-dessous :

- épreuves professionnelles -- situation de travail en présentiel (loge) ;
- épreuve pratique professionnelle -- réalisation d'une maquette (œuvre) accompagnée d'un dossier en présentiel ;

Déroulé de l'épreuve finale - Déroulement sur 2 jours

Premier Jour			
Accueil des candidats	1	Appel et contrôle des candidats – présentation du programme de la journée	45 min
	2	Intervention sous forme de vidéo de la présidente du jury général	
	3	Rappel des extraits du règlement et la charte du concours du MOF	
Séquences au choix spécifiques aux classes	4	Épreuves professionnelles en situation de travail	55 min
	5	Épreuve pratique professionnelle : réalisation d'une maquette (œuvre) accompagnée d'un dossier en présentiel	20 min
Deuxième Jour			
Séquences communes aux classes	6	Présentation du programme de la journée	10 min
	7	Épreuves professionnelles en situation de travail	2h24 min
Analyse de satisfaction	8	Enquête de satisfaction	15 min

## **1. ÉPREUVES PROFESSIONNELLES EN SITUATION DE TRAVAIL**

### **1.1. Simulation d'un entretien avec la presse (durée 30 min)**

#### **1.1.1. Description du thème, du support, de l'étude, de la réalisation**

Évaluation des connaissances des candidats, de leurs aptitudes à synthétiser les informations et à prendre position sur la situation actuelle et l'évolution des vignobles.

#### **1.1.2. Travail demandé**

Dans le cadre de leurs responsabilités de chef sommelier d'un grand groupe hôtelier, les candidats ont l'occasion de répondre aux questions d'un journaliste de la presse professionnelle.

Pour cette épreuve, le jury de classe va se substituer à un journaliste professionnel et élaborer les questions. Celles-ci seront remises aux candidats le jour de l'épreuve qui devront répondre par écrit.

### **1.2. Analyse sensorielle de boissons et mets (durée 10 min)**

#### **1.2.1. Description du thème, du support, de l'étude, de la réalisation**

Évaluation des connaissances des candidats dans le domaine des boissons traditionnelles servies en restauration et leurs capacités à les mettre en situation.

#### **1.2.2. Travail demandé**

À partir de plusieurs boissons, les candidats devront démontrer leur maîtrise de l'analyse sensorielle ainsi que leurs capacités à les mettre en œuvre. Après dégustation et comparaison des produits, les candidats devront proposer le meilleur accord mets et boissons et le justifier.

### **1.3. Formation de deux commis (durée 15 min)**

#### **1.3.1. Description du thème, du support, de l'étude, de la réalisation**

Maîtrise d'un geste technique et capacité à transmettre et à vérifier les acquis lors d'une séquence de formation de deux commis.

#### **1.3.2. Travail demandé**

Les candidats disposent de 15 minutes pour former leurs deux commis sur un geste technique de service. Les candidats découvriront leurs commis ainsi que la ou les techniques imposées le jour de l'épreuve. La séance pourra faire l'objet d'un enregistrement vidéo pour les besoins de la communication du COET-MOF.

### **1.4. Analyse sensorielle de vins et spiritueux (durée 24 min)**

#### **1.4.1. Description du thème, du support, de l'étude, de la réalisation**

Évaluation de la maîtrise technique de la dégustation.

#### **1.4.2. Travail demandé**

Les candidats seront évalués sur leur niveau technique de dégustation de vins et spiritueux.

#### **1.5. Service en situation réelle (durée 180 min)**

##### **1.5.1. Description du thème, du support, de l'étude, de la réalisation**

Évaluation de l'excellence du service et de la commercialisation.

##### **1.5.2. Travail demandé**

En salle de restaurant, les candidats, assureront le service de clients sur une ou plusieurs tables, en respectant les règles d'usage. Ils seront assistés par un commis, pour assurer les tâches de conseils et de service.

## **2. ÉPREUVE PRATIQUE PROFESSIONNELLE : RÉALISATION D'UNE MAQUETTE (ŒUVRE) ACCOMPAGNÉE D'UN DOSSIER**

Cette maquette sera réalisée par les candidats sur le lieu de leur choix, elle sera accompagnée d'un dossier qui sera soutenu devant le jury de classe.

#### **1.1. Présentation d'une carte des boissons (œuvre) (durée 20 min)**

##### **1.1.1. Description du thème, du support, de l'étude, de la réalisation**

Conception d'une carte des boissons (œuvre) en cohérence avec le projet de création de cave pour l'ouverture d'un établissement de restauration.

##### **1.1.2. Travail demandé**

Cette épreuve vise à mettre en valeur les candidats sur les qualités du métier de sommelier liées à la gestion financière et matérielle, ainsi que leur capacité à présenter et défendre ce projet devant leur hiérarchie.

Les candidats devront à partir de l'annexe :

- imaginer et créer une carte des vins et boissons (œuvre) ;
- gérer et exploiter un budget d'achat.

Cette carte sera fournie par les candidats en deux tirages imprimés et identiques à présenter le jour de la finale suivant la législation en vigueur. Elle sera élaborée selon un format et une présentation adaptée au concept afin de susciter l'envie des futurs consommateurs.

Les candidats seront libres des supports de présentation, du papier d'impression et de la police d'écriture.

Les supports numériques, type tablette, ne seront pas acceptés.

Cette réalisation devra être accompagnée d'un dossier type Word, police Arial, taille 12, interligne 1, marges classiques, de 5 pages maximum hors page de garde et sommaire. Ce document imprimé et relié en deux exemplaires par les candidats devra être apporté et présenté le jour de la finale sous leur responsabilité.

**ATTENTION : le dossier doit être anonyme et ne mentionner uniquement que le numéro de candidat sous peine d'élimination. La déclaration sur l'honneur dûment remplie et signée devra être remise au membre du jury général présent.**

Une soutenance orale devant le jury de classe, d'une durée de 20 minutes, permettra aux candidats de présenter leur dossier au jury de classe. Cette soutenance se déroulera en 2 parties :

- dans une première partie, d'une durée de 13 minutes maximum, les candidats devront soutenir leur réflexion en s'appuyant sur un dossier écrit et sur une présentation de type diaporama ;
- la deuxième partie, d'une durée de 7 minutes maximum, sera consacrée à un entretien entre les candidats et le jury de classe.

Cette présentation sera stockée, apportée et présentée sur clé USB le jour de la finale sous la responsabilité des candidats :

- 4 ou 5 diapositives concerneront la réflexion sur la création de la carte des vins (œuvre) ;
- 4 ou 5 diapositives concerneront l'exploitation du budget.

Les candidats disposeront du matériel suivant pour présenter leur projet :

- ordinateur avec port USB ;
- écran de projection ;
- vidéoprojecteur.

Pour **préserv**er l'anonymat des candidats, **leur nom ne doit ni n'être prononcé ni figurer sur les différents supports.**

### 3. ÉVALUATION

Pour chaque épreuve, les candidats seront évalués selon les critères ci-dessous.

#### Épreuve professionnelle de simulation d'entretien avec la presse

Domaine / Tâche	Critères
Communication et connaissance du vignoble	Maîtrise de la situation viti-vinicole, française et / ou mondiale, analyse et commentaires.

## Épreuve orale de présentation d'une carte des boissons (œuvre)

Domaine / Tâche	Critères
Gestion	Proposition et prévision d'un budget de gestion de cave réaliste et cohérent
Création d'un support de vente	Élaboration et présentation d'une carte des vins et boissons
S'entretenir oralement	Qualité de la présentation orale du dossier
	Pertinence des réponses apportées

## Épreuve pratique d'analyse sensorielle de boissons et mets

Domaine / Tâche	Critères
Analyse d'un produit	Identification des caractéristiques des produits par l'analyse sensorielle.
	Sélection de la meilleure combinaison mets et boissons.

## Épreuve de formation de deux commis

Domaine / Tâche	Critères
Transmission et management	Maîtrise d'une séquence de formation.
	Choix d'une méthode d'apprentissage.

## Épreuve d'analyse sensorielle de vins et spiritueux

Domaine / Tâche	Critères
Analyse d'un vin ou d'un spiritueux	Identification des caractéristiques des produits par l'analyse sensorielle.

## Épreuve de service en situation réelle

Domaine / Tâche	Critères
Service en salle de restaurant	Maîtrise des techniques de service
	Organisation du travail
	Accueil et communication

## 4. RECOMMANDATIONS

Il est impératif de se présenter aux épreuves finales en tenue professionnelle, sans marque distinctive.

Les candidats devront apporter leur petit matériel de travail (couteaux sommelier, stylo, etc.). Les liteaux et carnets de commande seront mis à disposition si nécessaire. Durant toute la durée des épreuves, il est interdit aux candidats de communiquer entre eux, d'avoir des contacts avec des personnes de l'extérieur, d'utiliser tout autre moyen

de communication, ressources livresques, numériques (téléphone portable, montre connectée, tablette numérique, ordinateur de poche...).

Les matières d'œuvre seront fournies aux candidats, sauf mention particulière qui sera portée à la connaissance des candidats sur les convocations.

Toutes les épreuves peuvent se dérouler en langue française ou anglaise.

## Annexe

### Épreuve orale de présentation d'une carte des boissons (œuvre)

Consignes, à l'attention des candidats, relatives à l'environnement à prendre en compte pour réaliser le travail demandé (tableau ci-dessous).

<b>Scénario</b>	
<p><b>Enseigne commerciale de l'établissement</b></p> <p><b>'Le Touquet'</b></p> <p><b>Date d'ouverture le 1<sup>er</sup> février 2023</b></p>	<p>Lieu de l'établissement : Le Touquet-Paris-Plage.</p> <p>Activité : restauration sans hôtellerie attenante</p> <p>Type de restaurant : <b>spécialités culinaires végétariennes et poissons.</b></p> <p>Types de clientèle : locale et internationale</p> <p>Ticket moyen par couvert prévu : 85 € TTC/personne.</p> <p>Capacité de couverts maximum par service : 40.</p> <p>Prix des menus compris entre 35 € et 75 € par personne.</p> <p>Un seul point de restauration</p> <p>Restaurant ouvert midi et soir du mercredi au dimanche</p> <p>Un mois de fermeture : janvier</p>
<p><b>Cuisine</b></p>	<p>Thématique cuisine : <b>végétarienne et poissons.</b></p> <p>Carte et menus en cours de création par la cheffe de cuisine.</p> <p>Accords Vins et Mets libres à l'imagination du candidat.</p>
<p><b>Présentation de la Cheffe</b></p>	<p>Jeune Cheffe originaire du Touquet ayant fait ses armes dans plusieurs établissements de Paris, de la Côte d'azur et du Maghreb.</p>

	<p>Elle est très attachée pour ses approvisionnements aux circuits courts et aux produits locaux. Sa cuisine est souvent relevée de quelques épices lui rappelant sa double culture franco-marocaine.</p> <p>Sa future carte n'est pas encore connue.</p>
<b>Personnel de salle</b>	<p>Un Maître d'hôtel/Directeur de Restaurant  Un Sommelier Responsable : <b>le candidat</b>  Deux commis sommeliers  Un chef de rang</p>
<b>Matériel de conditionnement</b>	<p>Matériel disponible à l'office sommellerie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deux armoires à vins multi-température d'une capacité de 200 bouteilles maximum par armoire ;</li> <li>- Une machine à glaçons ;</li> <li>- Vasques, sceaux et pieds de sceaux ;</li> <li>- Verreries : choix en cours ;</li> <li>- Deux vitrines de 8 bouteilles réfrigérées pour la conservation des vins au verre.</li> </ul> <p>Le service est effectué à la table du client.</p>
<b>Lieu de stockage des boissons sans alcool</b>	Pièce annexe climatisée de 20 m <sup>2</sup> .
<b>Lieu de stockage des vins</b>	<p>Cave en pierre et sol en terre battue de 50 m<sup>2</sup> située au sous-sol du restaurant (12 °C)  Capacité de stockage 9 000 bouteilles et autres formats.</p>
<b>Catégories et nombre de produits pour la carte</b>	<p><b>200 références maximum, sélectionnées par le candidat, de vins &amp; boissons fermentées françaises et internationales, complétées de 50 autres références maximum.</b></p> <p>Cette carte ne devra pas comprendre les différentes boissons alcoolisées d'après repas qui fera l'étude d'un projet ultérieur au sein de l'établissement.</p>
<b>Supports de vente / Cartes des boissons (Œuvre)</b> Les candidats réaliseront leurs supports à leurs frais.	<p><b>Deux tirages imprimés et identiques</b> de la carte des boissons. Les supports numériques, type tablette, ne seront pas acceptés.</p> <p>Supports à présenter le jour de la finale suivant la législation en vigueur.</p> <p>La conception proposera un format et une présentation adaptée au concept afin de susciter l'envie des futurs consommateurs.</p> <p>Les candidats seront libres des supports de présentation, du papier d'impression et de la police d'écriture.</p>
<b>Gestion de cave</b>	Inventaire mensuel réalisé par l'équipe Sommellerie de l'établissement.
<b>Gestion du budget d'achat</b>	<b>Budget de 160 000 € Hors Taxe</b> alloué par la direction pour la création du projet en cours.