

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 »

27^e concours 2019-2023	GROUPE 1 -- MÉTIERS DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELERIE Classe 2 – Maître d'hôtel, du service et des arts de la table	Septembre 2022
--	---	---------------------------

Déroulé de l'épreuve, mercredi 23 novembre 2022

Accueil des candidats	1	Appel et contrôle des candidats, affectations n° anonymats	45 min
	2	Présentation du programme	
	3	Planning général	
Séquences	4	Épreuves pratiques, mises en situations réelles de travail	6 h 30 min
Analyse de satisfaction	7	Enquête de satisfaction	15 min

1. ÉPREUVES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

1.1. Chef-d'œuvre de production de service et des arts de la table (1 heure, dont 30 minutes pour la soutenance du dossier, hors temps de travail effectué durant les 8 semaines précédant l'épreuve finale)

1.1.1. Description de la réalisation

Il est demandé aux candidats de réaliser une structure de présentation et de service de fromages français. Ce doit être une œuvre adaptée au contexte permettant, outre le service des fromages présentés, l'exécution d'une préparation créée par les candidats, à réaliser en salle pour deux personnes au moment du service d'un dîner de 6 convives. Une boisson d'accompagnement pour 2 personnes, choix du candidat, fera partie de la réalisation et permettra, comme pour les fromages de mettre en valeur le patrimoine gastronomique.

La structure doit être fabriquée ou préparée par les candidats sur le lieu de leur choix, en amont de l'épreuve finale. Pour la réalisation, les candidats peuvent faire appel à l'aide de professionnels de leur entourage ou de leur entreprise. Les dimensions de la structure seront au libre choix des candidats mais devront obligatoirement rester dans la limite de mesures en permettant la présentation et l'usage sur la surface de travail qu'offre le guéridon mis à disposition pour le service du dîner. (L 80 cm x l 50 cm x H 75 cm)

Cette réalisation devra être accompagnée d'un dossier technique « Présentation de l'œuvre et consignes explicatives d'élaboration de la préparation originale » qui relatara les différentes étapes de réalisation et étude de mise en œuvre (explication détaillée du choix ergonomique de la structure, du choix des produits présentés et des techniques à mettre en œuvre pour la réalisation de la préparation pour 2 personnes)

Dans ce dossier figureront :

- les explications justifiant les choix d'élaboration de la structure ;
- le détail et justifications des produits présentés ;
- les explications pour l'élaboration du met pour 2 personnes ;
- le déboursé sec de l'œuvre (coût matières et temps, sans les autres charges).

Ce dossier technique, imprimé en deux exemplaires, sera remis aux jurys, avant le début des épreuves le jour de la convocation. Le texte ne devra pas excéder 4 pages A4.

ATTENTION : le dossier doit être anonyme et ne mentionner 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.

La soutenance orale devant le jury de classe, d'une durée totale de 30 minutes, permettra aux candidats de présenter leur dossier au jury de classe. Cette soutenance se déroulera en deux temps :

- la première partie, d'une durée de 15 minutes, sera consacrée à la présentation explicitée de la structure, des différentes étapes de la réalisation, de la justification des choix effectués, des méthodes utilisées, et du coût... ;
- la deuxième partie, d'une durée de 15 minutes, sera consacrée à l'entretien entre le candidat et le jury de classe.

1.1.2. Travail demandé

Lors de la mise en place, durant l'épreuve « Former le commis », les candidats exécuteront en office ou dans l'espace de travail qui leur sera attribué l'assemblage et

le dressage de la structure de son chef-d'œuvre.

Dans le même temps que la présentation de l'œuvre au commis et aux fins d'analyse sensorielle, les candidats réaliseront la préparation originale et la boisson prévue pour deux.

L'usage de produits semi-élaborés est autorisé, à la condition d'en fournir la fiche technique en complément de la fiche « Présentation de l'œuvre et consignes explicatives d'élaboration de la préparation originale ».

Au moment du service du dîner, la préparation originale et la boisson accompagnante pour les deux convives concernés ainsi que le service des fromages pour les quatre autres convives devront pouvoir être réalisés en 30 minutes maximum.

Les candidats pourront apporter les éventuels accompagnements de leur choix. Outre la variété des pains proposés par les boulangers du C.I.F.A de l'Yonne les candidats pourront, s'ils le souhaitent, par l'intermédiaire du COET-MOF, faire demande de création d'un pain spécifique en harmonie avec leur chef-d'œuvre.

Pour l'ensemble du service, un lot de matériel usuel sera attribué à chaque candidat par l'organisation (*voir paragraphe liste du matériel mis à disposition du candidat*).

Pour le chef-d'œuvre, la vaisselle et les couverts restent au libre choix des candidats qui devront veiller à la mise en valeur des arts de la table français.

Les candidats utiliseront leurs outils dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et de prévention des risques.

Les candidats auront le souci d'une démarche intégrant l'ergonomie et le développement durable.

Logistique

Dans le document « Présentation de l'œuvre et consignes explicatives d'élaboration de la préparation originale » à remettre en début d'épreuve les candidats devront aussi nommer et préciser la nature des fromages proposés et faire connaître les éventuels besoins en chaud ou froid positif/négatif.

1.2. Former le commis (2 x 30 min)

1.2.1. Description de la tâche

Former son commis permet au Maître d'Hôtel de développer un travail d'équipe et inscrit les lauréats du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France dans leur obligation de transmissions professionnelles et pédagogiques des maîtrises techniques, des savoirs, savoir-faire et savoir-être.

1.2.2. Travail demandé

Les séances de formations se dérouleront dans le même temps que la mise en place, en office ou en salle dans un espace de travail affecté à chaque candidat.

Après communication de la carte des vins et informations transmises, par le Chef de cuisine et son second, des recettes, des dressages, des conditions d'envois et de toute particularité méritant d'être soulignée pour l'ensemble des mets de la carte, les candidats disposeront de deux créneaux de trente minutes pour :

- présenter à leur commis le montage de la structure et le dressage permettant un service novateur des fromages, lui en expliquer la conception et, aux fins d'analyses sensorielles partagées avec les jurys, le faire participer à la réalisation de la préparation originale et la boisson associée, actions qui seront renouvelées, au moment du service des fromages, pour deux des six

- convives du dîner ;
- donner au commis toutes les consignes qu'ils jugent utiles à parfaite réalisation du service de l'ensemble des mets de la carte et apporter toutes informations quant aux accords possibles avec les vins de la carte.

Consignes diverses

Les candidats disposeront du mobilier, petit matériel, linge, verrerie, vaisselle et argenterie, mentionnés dans le tableau intitulé « Liste du matériel mis à disposition par candidat ».

Pour le temps consacré à la présentation du chef-d'œuvre à leur commis, le dossier technique « Présentation de l'œuvre et consignes explicatives d'élaboration de la préparation originale », pourra servir de support et si les candidats le souhaitent, un paperboard pourra leur être mis à disposition. Les candidats pourront apporter le complément de matériel qu'ils auront considéré comme indispensable à parfaite réalisation.

1.3. Accueillir et servir à table (205 min)

1.3.1. Description de la tâche

Mettre en valeur la maîtrise de l'art du recevoir, la maîtrise des techniques de service, la capacité du Maître d'hôtel à travailler en équipe et à répondre positivement aux attentes des clients lors du service d'un dîner de six couverts.

1.3.2. Travail demandé

Sous la direction des candidats, les commis auront fait la mise en place lors de l'épreuve précédente « former le commis ».

À partir de 19h15, les candidats assurent l'accueil des convives de leur table au moment de l'appel du numéro qui leur aura été attribué par tirage au sort.

Assisté de son commis, chaque candidat assurera, dans les règles de l'art, le service d'un dîner pour 6 convives.

La prise de commande du dîner se fera à la carte, après installation des clients à table. Durant l'épreuve « former le commis », les candidats auront donné toutes les informations permettant service et application des techniques d'éventuelles finitions en salle, dans les règles de l'art, pour tous les mets et boissons qu'auront choisis les convives.

Le lot de matériel mis à disposition dans les consoles est attribué à chaque candidat pour toute la durée du service.

Le service du dîner devra être impérativement terminé dans les 3 heures qui suivront l'accueil des convives par le candidat.

1.3.2.1. Composition de la carte des mets

Voir annexe 1.

1.3.2.2. Composition de la carte des vins

Voir annexe 2.

1.3.2.3. Liste des matériels mis à disposition par candidat

Mobilier	Vaisselle	Couverts
1 table ronde de Ø160 1 guéridon 80 x 50 x 75 1 console 94 x 46 x 89	12 grandes assiettes plates ø 30,5 cm 12 assiettes à entremets ø 26 cm 6 assiettes creuses, ø 21 cm 6 assiettes à pain 6 tasses/sous-tasses à café 6 tasses/sous-tasses à thé 2 Théières Moutardier, salières, poivrières, Saupoudreuses	18 grandes fourchettes 18 grandes cuillères 12 grands couteaux 12 fourchettes à entremets 12 cuillères à entremets 12 couteaux à entremets 7 fourchettes à poisson 7 couteaux à poisson 7 pinces à crustacés 7 fourchettes à crustacés 1 Pelle à tarte 6 cuillères à moka 6 cuillères à café
Petit matériel		
1 réchaud à gaz mobile 1 stand à vin 1 planche à découper 1 seau à champagne 1 seau à glace 1 panier à pain 3 dessous-de-carafe		
	Linge	Verrerie
	1 nappe blanche pour la table ronde 2 napperons blancs pour le guéridon 12 serviettes de table Les linceuls sont à la charge des candidats	12 verres à eau 24 verres à vin 12 flûtes à champagne 6 tumblers 6 verres à digestifs

2. ÉVALUATION

Pour chaque activité, l'évaluation se fera selon les critères et indicateurs ci-dessous.

Domaines / Tâches	Critères
Réaliser et présenter le Chef-d'œuvre	La qualité du dossier
	La qualité de la présentation orale
	L'interprétation du sujet
	La pertinence des réponses apportées
	La conception de l'œuvre
	La fonctionnalité et la structure du support physique
	Les qualités et variétés des fromages proposés
Former le commis	La prise de contact
	La répartition des tâches
	La maîtrise des techniques à transmettre
	La gestion du temps
	Les postures de formateur du Maître d'hôtel
	La cohérence des informations transmises sur les mets de la carte
	La cohérence des informations transmises sur les vins de la carte
	L'analyse sensorielle d'un vin de la carte
	La réalisation de la préparation créée par le candidat
	L'analyse sensorielle de la préparation originale par le jury
	L'analyse sensorielle de la préparation originale par le candidat
	L'analyse sensorielle de la préparation originale par le commis
	Les réponses aux questions du commis
Accueillir et servir à table	La qualité de l'accueil des clients
	La cohérence des démarches pour la prise de commande
	La cohérence des réponses aux questions ou attentes des clients
	La validité des argumentations commerciales
	Le respect des règles de préséance
	La gestion du temps
	La relation commis
	Le respect des règles de service à table des mets et des boissons
	La maîtrise des techniques de service et finitions pour les entrées
	La maîtrise des techniques de service et finitions pour les plats principaux
	La présentation du chef-d'œuvre et réalisation de la préparation
	La maîtrise des techniques de service et finition pour les desserts
	Les comportements face aux retours d'expériences des convives
	La fin de service et la prise de congé

3. RECOMMANDATIONS ET RAPPELS

Les candidats devront se présenter en tenue professionnelle, sans signe distinctif d'appartenance.

Les candidats devront se présenter en possession du matériel personnel qu'ils considèrent indispensable au travail d'office et au service en salle.

Le téléphone portable et tout autre objet connecté seront interdits pendant toute la durée des épreuves, tout manquement à cette règle sera passible d'exclusion immédiate.

Documents, structure et produits à remettre en début d'épreuves

Le document détaillé dans le tableau ci-dessous devra être rédigé et remis aux jurys en deux exemplaires.

La structure de présentation sera présentée aux jurys en début d'épreuve

Les fromages, et les éventuels accompagnements devront être remis pour conservation dans les impératives conditions d'hygiène et conservation

Chaque document ne devra être identifiable que sous la forme suivante :

Numéro de candidat - Titre du document

Le numéro de chaque candidat est celui attribué lors de l'inscription, il figure sur la convocation transmise par le COET-MOF.

Épreuve	Objet de la rédaction	Format
Chef-d'œuvre	Le dossier technique « Présentation de l'œuvre et consignes explicatives d'élaboration de la préparation originale » L'éventuelle demande de pains particuliers.	Word (Arial 12, Interligne 1) 4 pages A4 maximum
	Structure et produits à remettre	Format
	La structure de présentation et services des fromages Les fromages et les éventuels autres accompagnements ou condiments du choix du candidat	Pour la base de la structure, espace plateau disponible sur le guéridon (L 80 cm x l 50 cm)

Les Entrées

Homard entier pour deux, préparé en salade par votre maître d'hôtel

Segments de pamplemousse, cœur de laitue, haricots verts

Rémoulade de Coquille Saint-Jacques et endives

Ciboulette et jus de citron

Bisque de homard crémeuse

Haricots coco et pétales de chorizo croustillantes

Macaronis farcis

Truffes noires, céleri et foie gras de canard en léger gratin

Les Poissons

Dos de bar poêlé aux épices

Beurre au curcuma, fondue de fenouil, pointe d'ail

Dos de lieu jaune en bouillabaisse

Cœur de fenouil et pommes de terre fondantes, rouille safranée

Homard bleu en aiguillettes grillées

Laquées au miso, réhaussées de vinaigre de cerisier

Tronçon de Turbot rôti

Jus de volaille, huile d'olive et purée d'artichaut aux noisettes

Les Viandes

Poule faisane pour deux, rôtie flambée à l'armagnac

Sauce comme une bécasse - Croutons de farce au foie gras

Noisettes de chevreuil grand veneur

Demi-pomme cuite, gelée de groseille, purée de céleri et marrons

Caille en deux cuissons

Tian de légumes du Sud, jus au vinaigre de cerisier

Cœur de filet de bœuf aux morilles

Dentelles croustillantes aux herbes potagères, pommes soufflées

Les Fromages

Présentation et sélection de fromages

Chef-d'œuvre et préparation originale de votre Maître d'hôtel

Les Desserts

Crème caramel à l'orange (6 pers)

Segments d'orange aromatisés au Grand Marnier, quenelle de sorbet orange

Fontainebleau au poivre de verveine

Fruits de saison dans un jus aux saveurs d'huile d'olive citronnée

Charlotte aux coings

Crème légère à la vanille, glace aux coings parfumée à la tagette

Croustillant au chocolat grand cru

Crémeux aux saveurs d'anis, sorbet cacao

Annexe 2 : carte des vins

La carte des boissons, ne sera communiquée qu'en début d'épreuve « Former le commis » est sera constituée des eaux minérales, vins effervescents, vins rouges, rosé ou blancs, cafés, thés, infusions et digestifs fonction de la contribution des partenaires.