



# Dossier **SPONSORING**

Préparation à la **Finale Mondiale Worldskills**  
**Lyon 2024**

**DENIS MERLO - SERVICE EN RESTAURANT**

# À PROPOS DES WORLDSKILLS



worldskills  
Lyon2024

Lyon 2024



Le concours Worldskills regroupe exactement 64 métiers avec un niveau régional, national puis mondial.

Il est considéré par l'État comme étant les **Jeux Olympiques des métiers** ce qui justifie l'existence de l'**Équipe de France Worldskills** qui fonctionne de la même manière que pour les sportifs de haut niveau.

En septembre dernier j'ai remporté la **médaille d'or à la Finale Nationale**. Ce qui m'a ouvert les portes de l'Équipe de France et annonce le début d'une préparation rigoureuse et intense vers les championnats du Monde.

Cette année, ils auront lieu à domicile, à **Lyon Eurexpo du 10 au 15 septembre 2024**.

L'Équipe de France est cette année parrainée par Monsieur Le Premier Ministre Jean Castex.

*Découvrez en plus en image...*

Cérémonie d'ouverture 2022



Le Service en restaurant



# QUI SUIS-JE ?

Je me présente, **Denis MERLO**, 21 ans, j'ai obtenu mon BTS Management en Hôtellerie Restauration spécialité service en juin dernier ce qui marque la fin de 6 ans d'étude en service.

Passionné depuis mon plus jeune âge pour les métiers du service en restaurant, c'est pour cela que j'en ai fait mon métier aujourd'hui.

J'ai fait mes premiers pas dans le monde du service à 16 ans et ai commencé les concours en 2019. J'ai depuis participé à différents concours dans le domaine du service en restaurant dont celui des Worldskills.

Je représenterai donc la France dans le métier service en restaurant sous les couleurs et valeurs de l'**Équipe de France Worldskills** pour le **Championnat du Monde Lyon 2024**.

En tant qu'ancien compétiteur sportif, dans le karaté, j'ai toujours eu pour objectif d'intégrer l'Équipe de France sans y parvenir. Aujourd'hui, cet objectif est atteint d'une manière différente mais pour cela ce challenge représente beaucoup pour moi !

Ainsi, depuis novembre, je consacre mon année à la préparation de cette finale mettant en place des séries d'entraînements à la fois techniques et professionnels mais aussi sportifs et mentaux.



## Expérience professionnelle

### CV Denis Merlo



## Palmarès

### 2023

- Champion de France Worldskills - *Service en Restaurant*
- Champion Hauts-de-France Worldskills - *Service en Restaurant*

### 2022

- Médaille d'Argent Trophée Mille International

### 2021

- Médaille d'or Trophée Mille National
- Élu jeune talent Association Ô service des talents de demain

### 2019

- Finaliste Coupe Baptiste Nationale
- Lauréat Coupe Baptiste Régionale



## Actualités

- Commis de Salle - Assiette Champenoise 3\* (Reims)
- Préparation et entraînements en vue de la compétition

## Dans la presse



## L'équipe Métier qui m'accompagne au quotidien dans ma préparation

**Stéphanie Lemoine Boutté**  
Enseignante Service en Restaurant

**Rosalie Bojoly**  
Coach mentale

**Serge Goulaieff**  
Expert International Worldskills  
Meilleur Ouvrier de France 2003

**Dylan Werner**  
Champion du Monde Worldskills  
Service en restaurant 2022

**Louis Cozette**  
Vice-champion du Monde Worldskills  
Service en restaurant 2019

# LE COMPTE À REBOURS

## 2024

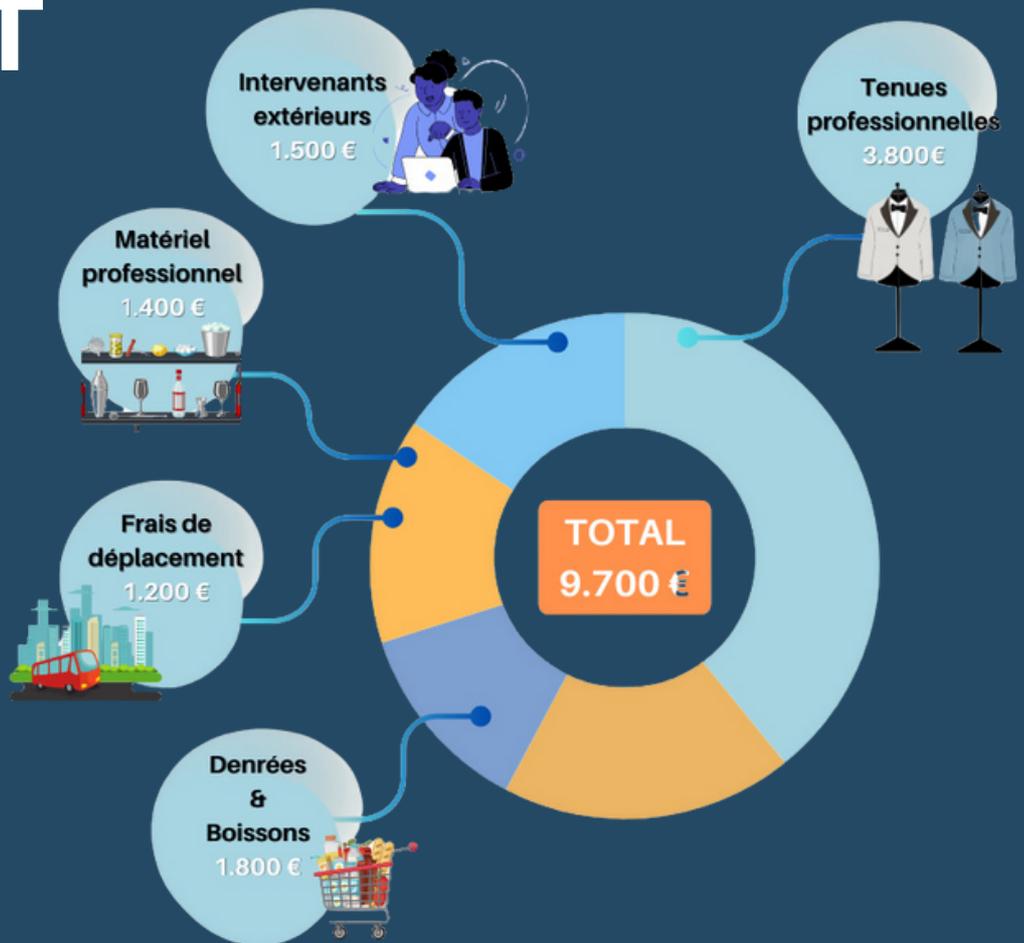
JANVIER	FEVRIER	MARS
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place du planning d'entraînement des 4 premiers mois</li> <li><b>Premier regroupement de l'Equipe de France</b> pour une préparation physique, mentale et linguistique ( 5j)</li> <li>Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recherche de partenaires et sponsoring afin de soutenir le projet</li> <li>Formation barista en collaboration avec le torréfacteur et coffee shop Mokclair à Reims</li> <li><b>Regroupement de l'Equipe métier Service en Restaurant</b> pour une semaine d'entraînements techniques (5j)</li> <li>Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Deuxième regroupement de l'Equipe de France</b> sur la même base que le premier (6j)</li> <li>Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills</li> </ul>
AVRIL	MAI	JUIN
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Deuxième regroupement de l'Equipe métier</b> sur la même base que le premier (5j)</li> <li>Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Embauche en CDD au Moulin des Ecrevisses à Ailly-sur-Noye près d'Amiens en service</li> <li>Mise en place du planning d'entraînements des 3 prochains mois</li> <li>Entraînements spécifiques et réguliers avec le propriétaire du Moulin des Ecrevisses et vice-champion du Monde Worldskills Service en Restaurant 2019</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Troisième regroupement de l'Equipe métier</b> toujours sur la même base de fonctionnement (5j)</li> <li>Entraînements spécifiques et réguliers avec le propriétaire du Moulin des Ecrevisses et vice-champion du Monde Worldskills Service en Restaurant 2019</li> </ul>
JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Troisième regroupement de l'Equipe de France</b> sur la même base que les deux premiers (durée de 6j)</li> <li>Entraînements spécifiques et réguliers avec le propriétaire du Moulin des Ecrevisses et vice-champion du Monde Worldskills Service en Restaurant 2019</li> <li><b>Réception du sujet 2024</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place du planning d'entraînement des deux derniers mois</li> <li>Entraînements spécifiques et quotidiens sur la base du sujet 2024</li> <li><b>Quatrième et dernier regroupement de l'Equipe métier</b> (durée 5j)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entraînements spécifiques et quotidiens sur la base du sujet 2024</li> </ul> <p><b>Championnat du Monde Worldskills 2024 à Lyon</b></p>



worldskills  
Lyon2024

# BUDGET

VOUS POUVEZ  
M'ENCOURAGER EN  
FINANÇANT UNE  
PARTIE DE MON  
BUDGET ESTIMÉ



## INTERVENANTS EXTÉRIEURS

L'**accompagnement mental** est une notion primordiale dans la préparation d'une compétition. Un coach mental permettra un travail sur soi, une analyse de ses forces et faiblesses, une prise de conscience sur son potentiel à développer et un travail sur la confiance en soi. Il préparera l'esprit au stress, à la pression, à un environnement inconfortable, à l'inattendu d'un changement de situation... Afin de traverser la compétition avec sérénité, calme, efficacité et confiance.

**Conversation linguistique** : Du fait du caractère international, l'intégralité des épreuves sera en anglais. Pour une plus grande fluidité tant verbale que compréhensive, des échanges réguliers et surtout interactifs sont à mettre en place.

## FRAIS DE DÉPLACEMENT

Afin de renforcer mon planning d'entraînement, je souhaite organiser des **déplacements extérieurs** afin d'aller chercher la compétence spécifique auprès des professionnels spécialisés dans un domaine en particulier tel que le bar ou encore le barista.

## DENRÉES & BOISSONS

Les denrées sont des éléments essentiels à la préparation. Au cours des différentes épreuves, une partie concerne les **découpes** (*viandes, poissons, fruits...*), les **flambages** (*viandes, poissons et fruits*), les préparations d'entrées froides (*salade César, cocktail de crevettes, tartare de viandes et de poissons...*), les **cocktails** (*alcools, sirops, jus de fruits...*) ou encore les **cafés** (*café, lait, crème, sucre...*).

Pour m'y préparer au mieux, la pratique reste LA meilleure option.

## TENUES PROFESSIONNELLES

Durant la compétition différentes branches professionnelles seront déclinées sous forme d'épreuves : la gastronomie, la brasserie, le banquet, la sommellerie, le bar et le barista. **Les tenues devront être adaptées pour chaque moment.**

Ceci est partie intégrante de la note de chaque épreuve, mes tenues seront sujettes à **évaluation plusieurs fois par jour**. Au sein d'une compétition internationale, elles doivent faire preuve d'originalité, me représenter tout en gardant certains traits du classicisme.

Le sur-mesure se justifie par le fait que je sois grand mais aussi ma volonté de porter des costumes parfaitement adaptés aux épreuves, de fabrication française et artisanale.

## MATÉRIEL PROFESSIONNEL

Les entraînements requièrent du **matériel spécifique** notamment dans le domaine du **bar, barista et de la sommellerie**.

Couteaux de qualité, matériel de bar professionnel, Coravin (*système de conservation du vin*), verres noirs... sont des exemples variés de matériels nécessaires au bon déroulement des entraînements quotidiens.

# DES VALEURS À PARTAGER

## LES VALEURS ASSOCIÉES À MON MÉTIER



- L'ESPRIT D'ÉQUIPE
- LE COURAGE
- L'EXIGENCE
- L'ADAPTABILITÉ
- L'OUVERTURE AUX CULTURES, AUX PERSONNES



## ASSOCIER VOTRE MARQUE À UN JEUNE PROFESSIONNEL

Soutenir un jeune professionnel dans sa préparation et la réalisation d'une compétition de dimension internationale peut illustrer les **valeurs sincères que vous défendez au quotidien**.

Avec cet évènement comprenant 86 pays adhérents, 1.500 compétiteurs mondiaux, des centaines de milliers de visiteurs attendus ainsi que la présence des médias\* j'apporterai de la **visibilité à votre marque**.

Que cela soit durant ma préparation (*communication sur les réseaux sociaux*) que lors de la compétition (*logo visible sur ma mallette de compétiteur*), **j'associerai mes actions à votre marque**.

**Devenez partenaire de ma carrière et mettons en commun notre valeur de l'Excellence !**

\* Suivi de la presse régionale et la radio  
Suivi par l'ONISEP  
Suivi de l'équipe de France par le Groupe TF1  
Présence des médias étrangers

## ILS ME FONT CONFIANCE

LEHMANN  
REIMS • FRANCE






# MERCI

## DE VOTRE SOUTIEN !

### Contact



07.68.40.25.35.



[denis.merlo11@gmail.com](mailto:denis.merlo11@gmail.com)



72-5 rue d'Orcamps - 02200 BELLEU



[Denis Merlo](#) 