



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)

RÉFÉRENTIEL DU CONCOURS DIPLÔMANT
« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

26^e CONCOURS 2016 - 2018	Groupe I – Classe 3 SOMMELLERIE	L'œuvre – Les conditions à remplir Modalités de réalisation des épreuves RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES
--	--	---

I - POURQUOI SE PRÉSENTER AU CONCOURS MOF ?

C'est avant tout la recherche d'une satisfaction personnelle – celle bien connue de tous les lauréats dans leur discipline. Mais c'est aussi, au travers de la réalisation d'une œuvre, la recherche de la reconnaissance des professionnels. C'est encore l'aboutissement de la recherche permanente de l'excellence dans son travail et le désir d'obtenir un diplôme officiel.

Les titulaires du diplôme – et eux seuls – ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des meilleurs ouvriers de France en Sommelierie » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un col tricolore aux couleurs nationales.

Le diplôme est classé au niveau III dans la nomenclature des diplômes du Ministère de l'Éducation nationale. De ce fait, les titulaires peuvent faire valoir ce diplôme dans des circonstances professionnelles, dans la conduite d'apprentissage, d'enseignement et de formation. Reconnu pour leur haute compétence, ils participent à la promotion de leur métier.

II - QUI PEUT ÊTRE CANDIDAT ?

Pour être admis à se présenter au concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra :

- être âgé de plus de 23 ans à la date de clôture des inscriptions ;
- être en capacité de démontrer une maîtrise professionnelle dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier » suivant ;

Le Référentiel Métier

Le candidat effectue dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de sommelierie en autonomie, en assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art.

Il effectue les travaux préparatoires, gestion des achats, organisation de la cave, création et contrôle des supports de vente, encadrement d'une équipe, rôle commercial, conseil à la clientèle et service selon des règles professionnelles.

- franchir avec succès l'épreuve préalable de qualification organisée par le COET-MOF (Comité d'Organisation des Expositions du Travail).

III – QUELLES SONT LA NATURE ET LES CARACTÉRISTIQUES DE L'ŒUVRE ?

Dans tous les cas, il est fait appel à la créativité (notamment dans sa dimension relationnelle, pédagogique et commerciale) et aux savoir-faire du candidat – un professionnel déjà bien expérimenté.

Il s'agit d'effectuer toutes les tâches du métier de Sommelier avec excellence, tant sur le plan des techniques traditionnelles que du savoir-être (dans ce métier le comportement est un complément indispensable de la technicité).

Différentes épreuves, de type théoriques et pratiques portant sur la culture œnologique et gastronomique, sur le service des boissons, la gestion, la dégustation, les langues, la législation, sont prévues.

Quel est le périmètre des travaux servant de référence de niveau à l'épreuve finale ?

Les travaux porteront sur :

- la technologie professionnelle ;
- des techniques professionnelles ;
- la connaissance du vignoble français et des principaux vignobles du monde ;
- l'œnologie, connaissance de base ;
- la culture gastronomique ;
- la langue anglaise ;
- la connaissance des autres boissons ;
- la gestion de cave et du budget ;
- la législation relative aux boissons ;
- la capacité des candidats à transmettre.

Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées ?

Les épreuves s'appuieront sur :

- une approche commerciale ;
- des techniques professionnelles ;
- des questions de service ;
- le rôle formateur d'un chef sommelier ;
- la carte des vins, élaboration et classement ;
- les achats, la conservation et la gestion de cave ;
- la connaissance des vignobles, l'histoire, la géologie et la géographie ;
- la législation relative aux boissons ;
- l'ampélographie, la viticulture ;
- les connaissances en œnologie ;
- la connaissance des boissons relevant du travail du sommelier – cocktail de base, apéritifs, bière, cidre, eaux minérales, soda, jus de fruits, infusions et cafés ;
- les liqueurs et eaux de vie ;
- la culture gastronomique et des connaissances culinaires ;
- la maîtrise de l'anglais ;
- des dégustations, commentées ou non, et la reconnaissance des produits ;
- des accords mets et boissons.

IV – COMMENT SE DÉROULE L'EXAMEN ?

L'examen, dénommé « Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France », permet de reconnaître l'excellence professionnelle concrétisée par l'attribution du Diplôme d'État « Un des Meilleurs Ouvriers de France », délivré par le ministère de l'Éducation nationale.

Le concours est confié à un jury, présidé par le président de la classe Sommelierie, qui exerce ses responsabilités sous l'égide du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET-MOF). Il fait appel à des délégués départementaux et régionaux qui eux-mêmes s'appuient sur les institutions. Il est le garant de l'éthique propre à ce concours unique.

Le concours est défini par des conditions, des modalités et des référentiels dont le but est d'exiger le haut niveau de l'excellence professionnelle du métier.

Cet examen se déroule en deux phases.

1. Épreuve qualificative

Cette épreuve obligatoire a pour objectif de vérifier les prérequis des candidats. Elle se déroule sur une ou deux journées. Elle comprend des épreuves théoriques et pratiques et s'appuie :

- sur la dégustation écrite commentée portant sur les vins, spiritueux et autres boissons de France et du monde ;
- sur des ateliers d'évaluation des connaissances portant notamment sur l'harmonie boissons-mets, le comportement professionnel, la gestion, le service, le management la maîtrise de l'anglais et toutes autres compétences requises et exigées par le jury (voir référentiel des compétences ci-dessous).

2. Épreuve finale

L'examen final se déroulera sous la forme d'épreuves écrites et orales, théoriques et pratiques, avec un service effectué dans les conditions de réalité d'un établissement de restauration.

V - COMMENT LE CANDIDAT PEUT-IL SE FAIRE ACCOMPAGNER ?

Le COET-MOF fait appel à ses délégués départementaux et régionaux dont l'une des missions est de suivre les candidats en leur apportant des conseils, le soutien et l'assistance en tant que de besoin.

VI - QUI COMPOSE LE JURY ?

Voir le règlement général.

VII. LE RÉFÉRENTIEL DES COMPÉTENCES

TÂCHES	COMPÉTENCES À ÉVALUER « Être capable de... »	CRITÈRES DE PERFORMANCES « On exige... »
ÉTABLIR UNE RELATION COMMERCIALE	Se présenter. S'exprimer avec précision et distinction. Analyser les situations en tenant compte des besoins.	Une tenue parfaite. Des propos cohérents. Une bonne réactivité. Le sens de l'initiative.

<p>TENIR ET GÉRER UNE CAVE</p>	<p>Évaluer les besoins et organiser ses achats. Établir un budget Réceptionner les boissons. Tenir un livre de cave. Déterminer un prix de vente. Assurer les vérifications des rotations et les inventaires des boissons.</p>	<p>Le respect des données budgétaires et de la politique budgétaire. La conformité des inventaires. Une organisation rationnelle de l'espace cave.</p>
<p>ÉTABLIR LES SUPPORTS DE VENTE</p>	<p>Concevoir les supports de vente. Contrôler et corriger les bons à tirer. Tenir compte de la législation.</p>	<p>La précision des appellations et dénominations. La cohérence des prix de vente. L'approche esthétique des supports.</p>
<p>SERVIR et COMMERCIALISER (Tous les travaux de mise en place et de mise en œuvre du service)</p>	<p>Mettre en place la cave du jour. Mettre en place la verrerie. Gérer l'équipe de sommellerie. Accueillir des clients. Conseiller et vendre les boissons en accords avec les mets et la situation particulière. Ouvrir des boissons. Servir et suivre les boissons. Assurer la fin de service.</p>	<p>Le respect des exigences du service. La maîtrise de la gestuelle professionnelle (bouteille, panier, carafe, plateau). Une approche en phase avec les équipes et les clients. Une pédagogie avec les équipes (sommellerie, service et cuisine).</p>
<p>S'EXPRIMER SUR L'AMPELOGRAPHIE ET L'OENOLOGIE</p>	<p>Lister les principaux cépages et leurs synonymes. Décrire les principes œnologiques de base. S'exprimer sur la viticulture et ses courants.</p>	<p>La rigueur orthographique. La maîtrise des connaissances de base en vinification et élevage des vins. La maîtrise des différences organoleptiques des principaux cépages.</p>
<p>DÉGUSTER</p>	<p>Maîtriser les techniques d'analyse organoleptique. Faire une synthèse orale. Rédiger une note de dégustation écrite.</p>	<p>Une méthode précise d'analyse et d'identification des boissons en fonction des objectifs fixés.</p>
<p>ACCORDER VINS ET PLATS</p>	<p>Identifier : – sauce, garnitures ; – fromages ; – autres préparations. Conseiller des accords de vins et autres boissons. Connaître les principales recettes de cuisine.</p>	<p>Une mise en avant des accords mets et vins – ou autres boissons – cohérents et justifiés.</p>
<p>S'EXPRIMER SUR L'HISTOIRE ET LA GÉOGRAPHIE DE LA VIGNE ET DU VIN</p>	<p>Maîtriser : - l'origine de la vigne ; - les grandes étapes du développement de la viticulture ; - les moments clés du vin et des autres boissons ; - les grands noms du vin, des autres boissons et de la gastronomie. Situier précisément les vignobles et aux lieux de production de boissons dans le monde.</p>	<p>Une précision des dates et des faits historiques. Une culture géographique précise. Une connaissance culturelle et gastronomique développée.</p>

COMMUNIQUER EN LANGUE ÉTRANGÈRE	Prendre une commande en langue anglaise. Comprendre et échanger avec le client. Déguster en anglais	L'expression adaptée et un vocabulaire professionnel.
TRANSMISSION	Être capable : – de former ; – de transmettre ; – de susciter la passion.	L'expression adaptée avec les équipes.

VIII - PARTICIPER À DES MANIFESTATIONS NATIONALES ET/OU RÉGIONALES

Ce sont des manifestations – grand public et de prestige – au cours desquelles sont présentées les « œuvres » des nouveaux titulaires du diplôme pour promouvoir les métiers et le concours. Elles permettent de :

- mettre en évidence la maîtrise des compétences de haut niveau du métier de Sommelier ;
- démontrer le travail de la plus haute qualité ;
- mettre à l'honneur les adultes en recherche de l'excellence professionnelle ;
- valoriser l'expérience professionnelle et la formation tout au long de la vie ;
- promouvoir les établissements de formation et les organisations professionnelles ;
- reconnaître l'importance de la transmission des compétences dans le travail.