



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 »

26^e Concours 2016 - 2018	Groupe II – MÉTIERS DE L'ALIMENTATION Classe 9 – PRIMEUR	MAI 2018
--	---	-----------------

I – QUOI ?

L'épreuve finale comportera :

- un entretien avec le jury durant lequel sera vérifiée l'aptitude des candidats à **représenter leur profession** notamment lors de manifestations publiques ;
- une épreuve pratique durant laquelle les candidats devront réaliser une « œuvre remarquable » respectant strictement le sujet demandé et prouvant **leur excellence professionnelle**.

1. Entretien avec le jury – Durée : 45 minutes

Le titulaire du titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est l'ambassadeur de sa profession. Il peut être amené à répondre à des questions de journalistes ou à représenter sa profession lors de manifestations publiques.

L'objectif de cette épreuve est de juger les candidats sur leur faculté à s'exprimer en public tout en sachant représenter et défendre au mieux leur profession, de façon claire et concise.

Les candidats ont trente minutes pour étudier deux sujets tirés au sort relatifs au métier, à la filière fruits et légumes, et qui parfois font l'objet d'articles de presse ou d'un débat public.

L'entretien avec le jury a une durée maximale de 15 minutes maximum. Au cours de cet entretien, le jury posera des questions aux candidats et sera souverain pour mener l'entretien dans l'ordre des sujets à aborder.

2. Épreuve pratique – Durée : 5 heures

Le thème de l'épreuve pratique sera dévoilé le jour de l'épreuve

Il sera laissé au candidat **30 minutes** de réflexion afin de se préparer à la réalisation de l'œuvre.

Réalisation de l'œuvre – Durée : 4 heures

Les candidats devront réaliser un étalage de fruits et légumes.

Pour cela, l'organisation mettra à sa disposition une partie des fruits et légumes ainsi que les éléments d'étalage (table, contenants etc).

Les candidats devront apporter 8 références de produits (la quantité, la variété et l'origine seront mises en ligne ultérieurement sur le site du COET-MOF).

Il est demandé aux candidats de disposer les produits dans des emballages neutres, sans marque ou inscription pouvant laisser deviner l'origine des produits (à l'exception des signes officiels de qualité).

Tout produit faisant apparaître la marque du producteur ou du distributeur ne sera pas accepté pour l'épreuve.

Les produits préparés, sculptés, ouverts et découpés sont autorisés, uniquement s'ils sont travaillés lors des épreuves.

Une partie de l'étalage réalisé devra permettre une consommation immédiate (snacking). La proportion concernée est laissée au libre choix des candidats.

Aucun produit préalablement « travaillé » ne sera accepté.

Les éléments de décoration ainsi que les petits contenants (barquettes, verrines etc.) sont au libre choix des candidats.

Les candidats devront porter une attention particulière à ne pas sous-estimer ou surestimer leurs besoins (produits demandés, matériels divers, petits contenants, éléments décoratifs etc.). Cet élément est soumis à l'appréciation du jury.

Les candidats devront être en capacité de répondre aux questions du jury concernant les techniques professionnelles et les produits utilisés durant le temps imparti à la réalisation de l'étalage.

Toute communication avec une personne étrangère au jury ou au comité d'organisation est strictement interdite durant les épreuves.

Les candidats devront arrêter leur travail dès l'annonce de la fin du temps imparti.

Toute communication extérieure ainsi que tout dépassement du temps autorisé se verra sanctionné par un rapport d'incident soumis à l'appréciation du jury lors de la délibération finale.

Présentation de l'œuvre – Durée : 15 minutes maximum

À la fin du temps imparti, afin de permettre aux candidats de défendre leur réalisation, les candidats devront effectuer une présentation orale de leur étalage.

Présentation des produits – Durée : 15 minutes maximum

Les candidats devront répondre aux questions du jury concernant les produits présents sur l'étalage.

Afin de procéder à une dégustation, des produits seront choisis par le jury et servis par les candidats.

II – OÙ ?

Les lieux des épreuves seront communiqués ultérieurement sur le site du COET-MOF : www.meilleursouvriersdefrance.org

III – QUAND ?

Les épreuves se dérouleront lors du dernier trimestre 2018.

Les dates exactes et les horaires des épreuves seront communiqués ultérieurement sur le site du COET-MOF : www.meilleursouvriersdefrance.org

IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

4.1. Les candidats seront évalués selon les critères ci-dessous.

Entretien avec le jury : 50 points

Domaine / tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coeff.	Total
La forme (30 points)	Qualités orales du candidat.	Puissance de la voix, débit, articulation. Message clair, concis, illustré.	/ 10	1	/ 10
	Attitude comportementale.	Apparence soignée, gestuelle. Position du corps, stabilité, gestes parasites, regard, respiration.	/ 10	1	/ 10
	Capacité de persuasion.	Capacité à faire court, conviction, empathie. Anticipation des questions, capacité de rebond sur les questions.	/ 10	1	/ 10
Le fond (20 points)	Connaissance de l'actualité de la filière.	Connaissance des différents acteurs de la filière et de leurs rôles. Connaissance de l'actualité économique, politique et législative de la filière.	/ 10	1	/ 10
	Pertinence des propos.	Capacité du candidat à ne pas dévier vers d'autres sujets. Préparation des messages clefs, plan d'argumentation.	/ 10	1	/ 10

Épreuve pratique : 150 points

Domaine / tâches	Critères	Indicateurs	Note	Coeff.	Total
La méthode (30 points)	Efficacité de l'organisation et gestes professionnels	Organisation de la marchandise et de la décoration. Praticité des outils. Gestes appropriés. Outils correctement utilisés.	/ 10	2	/ 20
	Respect des règles d'hygiène. Gestion des stocks	Tenue, espace de travail. Matériel, manipulation et stockage des produits. Pertinence de l'approvisionnement.	/ 10	1	/ 10

L'œuvre (60 points)	Respect du thème	Lien entre le thème et la réalisation. Originalité de la proposition.	/ 10	2	/ 20
	Attractivité de l'étalage	Donne envie de consommer, impulsion. Facilité d'utilisation pour le professionnel et le client.	/ 10	2	/ 20
	Qualité « remarquable » de l'étalage.	L'étalage sort du cadre marchand classique. La réalisation sublime les produits présents.	/ 10	2	/ 20
Présentation des produits (30 points)	Qualité de l'argumentation	Voix : puissance, débit, articulation. Qualité du message transmis : clair, concis, illustré. Crédibilité, conviction et empathie, posture.	/ 10	1	/ 10
	Connaissance des produits.	Familles, régions, terroirs, saisons et signes distinctifs de qualité etc.	/ 10	1	/ 10
	Connaissance des modes de consommation.	Différentes façons de consommer les fruits et légumes. Accessibilité des fruits et légumes.	/ 10	1	/ 10
Les produits (30 points)	Qualité de l'assortiment.	Fraîcheur des produits. Rareté éventuelle des produits. Signe distinctif de qualité (AOC, AOP, IGP etc.).	/ 10	1	/ 10
	Qualité gustative et visuelle des produits testés.	Aspect, texture, odeur, goût.	/ 10	2	/ 20

4.2. Les candidats auront à leur disposition pour l'épreuve pratique :

- une table de travail ;
- une table de présentation ;
- une poubelle pour les déchets ainsi que les sacs (individuel ou collectif).

NB : La table de présentation n'a pas pour vocation de supporter une charge extrême

Les candidats doivent venir avec tout le matériel nécessaire aux épreuves (petit matériel, matériel de manutention...).

Les organisateurs ne mettent à disposition des candidats que le matériel cité dans la liste ci-dessus.

Les candidats devront décharger l'intégralité du matériel et des produits avant le début de l'épreuve.

Il est possible de se faire aider par une personne pour cette opération, le déchargement n'étant pas soumis à notation.

Le temps de déchargement sera limité, pour le bon déroulement de l'épreuve.

Le rangement des produits et du matériel, après l'épreuve, se déroulera dans les mêmes conditions que le déchargement.

Tout dépassement du temps autorisé pour l'installation et/ou le rangement se verra sanctionné par un rapport d'incident soumis à l'appréciation du jury lors de la délibération finale.

Le planning précis des épreuves sera mis en ligne ultérieurement sur le site du COET-MOF : www.meilleursouvriersdefrance.org

V – COMMUNICATION-MEDIAS

Les candidats consentent par ailleurs à être photographiés, filmés ou interviewés dans le cadre de leur participation aux épreuves et autorisent toute utilisation libre de droits pour la diffusion de leur image auprès du public.

Il sera demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l'image (voir article 25 du règlement).

Les candidats n'ont pas l'autorisation de photographier et/ou filmer les œuvres et celles des autres candidats pendant le déroulement des épreuves.

Une fois les épreuves terminées, les candidats auront l'autorisation de photographier les réalisations.

L'épreuve finale pourra faire l'objet de reportages médiatiques.

VI – CONVOCATION

Le COET-MOF précisera, si nécessaire, dans les convocations individuelles adressées aux finalistes les modalités d'organisation particulières à cette classe.

Toute question doit être adressée à : contact@meilleursouvriersdefrance.org. Le COET-MOF retransmettra, le cas échéant, au Président de classe.

VII – DIVERS

Il est rappelé aux candidats qu'une fois les épreuves terminées et notées, le public pourra être autorisé à rentrer dans l'espace de travail, afin de découvrir les œuvres. Une dégustation des produits pourra également être autorisée.

Il pourra être demandé aux candidats d'être présents pour expliquer au public leurs œuvres et les produits utilisés.

L'épreuve pourra faire l'objet d'un reportage médiatique qui sera diffusé, notamment, lors de l'exposition.

VIII – RÉSULTATS

Aucun résultat ne sera donné immédiatement après la fin des épreuves. Le jury général se réunira pour valider les propositions du président de jury de classe. Les résultats seront communiqués individuellement selon des modalités qui seront définies ultérieurement.