



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

26^e Concours 2016 – 2018	Groupe I – Classe 2 Maître d'Hôtel, du Service et des Arts de la Table	OCTOBRE 2017
--	---	--------------

I - QUOI ?

L'épreuve qualificative du 26^e concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est obligatoire pour la classe « Maître du Service et des Arts de la Table ». Elle se déroulera de la manière suivante.

1. Une épreuve écrite de culture professionnelle (30 minutes – coefficient 3).
2. Une série d'ateliers de mise en situations professionnelles pour évaluer les compétences commerciales, techniques, humaines et linguistiques exigées dans l'exercice du métier de maître d'hôtel :
 - 2-a – épreuve de commercialisation (20 minutes, coefficient 8) ;
 - 2-b – épreuve de réalisation technique (20 minutes, coefficient 5) ;
 - 2-c – épreuve d'harmonisation des mets et des vins (15 minutes, coefficient 3) ;
 - 2-d – épreuve de langue étrangère, anglais (20 minutes, coefficient 4).

La sélection des candidats se fait sur des séquences professionnelles de pratique commerciale, technique et relationnelle.

Pour l'épreuve de commercialisation, un support de vente sera mis en ligne par le COET-MOF trois semaines avant l'épreuve.

Les candidats seront informés des résultats par le COET-MOF.

II - OÙ ?

Ces épreuves se dérouleront au Lycée Biarritz Atlantique.

Le COET-MOF précisera ce lieu dans la convocation qui sera adressée aux candidats.

III - QUAND ?

Le 13 décembre 2017 de 8 h à 14 h, l'appel des candidats se fera à 7 h 30.

IV - COMMENT ET AVEC QUOI ?

4.1. Les candidats seront évalués selon les critères suivants.

Pour l'épreuve de culture professionnelle

Épreuve culture professionnelle				
Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Total
Répondre à un questionnaire sur les thèmes du référentiel.	Rédiger la bonne réponse aux 20 questions du sujet.	Respect de la loi, des conventions sociales et professionnelles. Conformité au corrigé validé par la commission d'interrogation.	2 à 6 points par question	/ 60

Pour l'épreuve de commercialisation

Commercialisation					
À partir d'un support de vente consultable sur le site internet du COET, 3 semaines avant les épreuves, le candidat sera en situation de commercialisation devant les membres de la commission d'interrogation.					
Tâches	Critères	Indicateurs	Note	Sous-total	Total
Accueillir un client	Gérer les particularités de la clientèle.	Affabilité. Respect de la préséance.	8	/ 30	160
	Organiser le travail de son équipe.	Passer des consignes.	9		
	Se présenter à la clientèle.	Observation du client, qualité du langage, courtoisie.	2		
	Appliquer des techniques d'accueil.	Installation de la clientèle, Présentation des supports de vente.	6		
	Analyser une situation de relation clientèle.	Justification de ses choix.	5		
Vendre un apéritif	Communiquer avec la clientèle et avec le personnel.	Maîtrise de ses paralangages.	10	/ 30	
	Commercialiser.	Structure de son offre. Différenciation des produits. Mise en avant des qualités d'un produit.	15		
	Analyser une situation de relation clientèle.	Justification de ses choix, Proposition d'une autre solution.	5		
Prendre la commande des mets	Prendre contact et questionner.	Question d'information sur le client.	4	/ 36	
	Répondre aux attentes du client.	Proposition d'un choix. Vocabulaire et formulation.	22		
	Argumenter.	Pertinence, avantages, preuves.	5		
	Reformuler.	Répétition de la commande finale. Justification de ses choix.	5		

Prendre la commande des boissons	Prendre contact et questionner.	Question d'information sur le client.	2	/ 34
	Répondre aux attentes du client.	Proposition d'un choix. Pertinence du vocabulaire et formulation. Harmonie avec le menu.	17	
	Argumenter.	Pertinence du vocabulaire. Pertinence avec les attentes du client.	10	
	Reformuler.	Justification de ses choix. Fidélisation de la clientèle.	5	
Gestion d'un conflit	Capacité d'écoute.	Être dans sa posture de maître d'hôtel, écouter, reformuler.	8	/ 30
	Gérer un incident.	Proposition de solutions adaptées.	3	
	Gérer un conflit.	Comportement pour trouver une solution. Négociation avec le client.	8 11	
Épreuve de réalisation technique d'un service				
Servir une suite à une table	Mettre en place son poste de travail.	Prévision de son matériel. Organisation de l'espace.	/ 15	
	Travailler en équipe avec son commis.	Formulation de consignes. Coordination de son travail. Appréciation du travail du commis.	/ 15	
	Communiquer avec les clients.	Échanges oraux avec les clients pendant le service.	/ 15	
	Maîtriser les techniques de finition en salle et le service.	Les points clés de la technique. Dextérité. Gestion des denrées. Propreté du poste.	/ 55	
Épreuve d'harmonie des mets et des vins				
commercialiser communiquer	Identifier les caractéristiques des produits par l'analyse sensorielle.	Description visuelle, olfactive et gustatives des produits par écrit.	/ 12	
	Sélectionner la meilleure combinaison.	Méthode adoptée.	/ 12	
	Argumenter son choix face au client.	Caractéristiques des produits. Avantages pour le client de la combinaison choisie. Preuves.	/ 36	
Épreuve d'anglais professionnel				
Communiquer et commercialiser en langue anglaise	Traduire en anglais 20 mots de l'alimentation.	Vocabulaire en anglais adapté.	/ 20	
	Traduire 5 plats à la carte.	Vocabulaire précis et adapté aux clients.	/ 5	
	Conseiller la clientèle.	Argumentation en anglais avec un vocabulaire professionnel, fiable, incitatif.	/ 5	
		Langage précis et adapté au client.	/ 10	
	Prendre les réservations.	Connaissance du patrimoine culturel et international. Connaissance des vins et vignobles du monde.	/ 20	
		Réponses adaptées en fonction des disponibilités. Informations précises transmises aux personnes concernées et compréhension vérifiée.	/ 20	

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

4.3. Les candidats devront apporter leur petit matériel de travail (linceuls, couteaux, sommelier, tablier, carnet de commandes).

4.4. 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 des salles de concours, d'utiliser tout autre moyen de communication, avec des ressources livresques, numériques (téléphone portable, smartphone, tablette numérique, ordinateur de poche...)

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

V – 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.

VI – COMMUNICATION-MEDIAS

L'épreuve pourra faire l'objet d'un reportage médiatique qui sera diffusé, notamment, lors de l'exposition. Il sera alors demandé aux candidats de signer une décharge concernant le droit à l'image (voir article 25 du règlement).

VII – 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. Une cérémonie protocolaire d'annonce des résultats pourra être organisée dans certains cas, en présence du public.

Restaurant l'Atlantique Biarritz

Pour commencer

Déclinaison de betterave, **45 €**

*Textures fondantes et crémeuses de betteraves jaunes,
Chioggia au café Blue Mountain acidulé d'épine-vinette
Vichyssoise d'asperges à l'anis vert.*

Perdreau en croûte façon Rossini, **75 €**

Tapenade de truffe - crumble noisette - chutney poire, mâche.

Huîtres chaudes tsarkaya gratinées beurre blanc, **75 €**

*Beurre blanc émulsion de beurre demi-sel, vin blanc et échalotes,
(Huîtres traskaya élevées à Cancale dans les parcs SAINT-KERBER),*

Poireaux jaunes et caviar alverta, **80 €**

*Poireaux crayons et anchois de Méditerranée marinés bouillon au thé vert matcha.
Caviar Alverta, esturgeon blanc (origine américaine),*

Hérisson de mer en coque, **85 €**

Langues et écume d'oursin, fine brouillade d'œuf.

Sushi de veau, **54 €**

*Bouchées de filet de veau fermier du Limousin sur un lit de riz camarguais cuit
au vinaigre de rose, accompagné de sel OKINAWA (sel ayant l'aspect du sucre glace)
et Wasabi de Shizuoka.*

St jacques d'Erquy à la Crème de châtaigne, **54 €**

L'œuf de plein air, **48 €**

*Jaune à 66°, blanc transparent,
Œufs cuits à 66°C durant 2h45 que l'on tartine sur un pain aux noix toasté, parsemé d'éclats
de noix et de lard haché.
Le blanc en mousse aromatisé au lard fumé, accompagne une chips de lard et un financier
aux noix. Cette préparation donne la sensation de l'omelette au lard.*

Croustillant de champignons, (selon arrivage) **56 €**

*Feuille de brick garnie de champignons de saison (cèpes, girolles, chanterelles grises,
trompettes-des-morts) revenus avec une tombée d'échalotes, garnie d'un mélange de jeunes
pousses de salades (pourpier, roquette pousse d'épinard).*

Pour suivre

Côté mer

Merlan de ligne en croute, 69 €

Tétragone mi cuite relevée à l'huile de curry.

Esturgeon sur lit de chou « misala » à la crème de caviar osciètre, 90 €

Filet d'esturgeon (chair dense et ferme) de la gironde servi sur un mélange de chou et choucroute accompagné de petites pommes de terre nouvelles avec une crème de caviar osciètre (type de caviar selon la grosseur des œufs).

Langoustines en amoureuses servies selon la tradition, (2 personnes) 80 €
Rizotto de légumes.

2 langoustines précuites présentées en amoureuses, les 4 autres langoustines sont sautées rapidement au poêlon avec des échalotes, flambées au whisky (fumé et iodé), déglacées au Noilly Prat, mouillées au fumet de poisson, crémees. Peluches de cerfeuil et ciboulette en fin de dressage.

St jacques de plongée cuite sur galet en écume de chocolat blanc, 95 €

Pousse-pierre au beurre de baratte

Très grosse St Jacques cuite sur le galet (chauffé au four), espuma au chocolat blanc.

Pousse-pierre sautées au beurre salé fermier.

<http://www.luximer-magazine.com/pourquoi-des-coquilles-saint-jacques-de-plongee>.

Turbotin braisé au champagne de la cave, (2 personnes) 160 €

Coquillages aux échalotes confites, choux vert étuvé gingembre frais et citron-caviar.

Côté terre

Lièvre à la royale, 110 €

Truffe sous la cendre, tagliatelles fraîches,

Lièvre entièrement désossé en conservant intact l'épiderme puis reconstitué avec une farce à base de sa chair truffée; cuit dans un fond avec vin rouge corsé qui servira de base à la sauce liée avec son sang et servi ainsi entier en salle.

(Truffe entière cuite lentement à l'étouffé dans l'âtre de la cheminée).

Bœuf de Galice maturé 80 jours, 130 €

Aligot, sauce périgueux.

Selle d'agneau du mont St-Michel, (2 personnes) 160 €

Croûte de nori, gnocchi à la sauge.

La côte de canard gras de Chalosse, 80 €

Fond d'artichaut, polenta.

Poularde de Bresse à la vapeur Alexandre Dumaine, (2 personnes) 240 €

Riz truffé.

Cochon fermier, cul noir de Bigorre, 110 €

Légumes oubliés.

En passant

La Voiture de fromages affinés de notre Maître fromager 45 €

Pour finir

45 €

Saint-honoré « cuit minute » à la crème Chiboust, (2 personnes)

45 minutes d'attente

Soufflé passiflore - ananas,

Sorbet acidulé et infusion d'épices.

Ganache de Guanaja à la gelée royale, croustillant de Sobacha

Crêpes 3 /5^{ème}

3 variations au choix parmi les 5 propositions du Maître-d'Hôtel

Crêpe flambée au Grand-Marnier cordon rouge

Crêpe Suzette au beurre

Crêpe soufflée à la vanille bourbon

Crêpe Normande au calvados

Crêpe Brésilienne au café

Charlotte au pain d'épices corolle de fruits secs, Sabayon au vin de paille,

Charlotte parfumée aux épices, accompagnée d'un mélange de fruits secs (abricots, figues, dattes, quetsches, raisins) servi dans une tulipe aux amandes et d'un sabayon au gewürztraminer.

Le craquelin de pommes vertes poivrées en chaud-froid,

Menu dégustation pour l'ensemble de la table en sept services

240 €

Prix nets

Le Maître d'Hôtel demandera aux convives s'il n'y a pas d'allergies alimentaires connues. Notre «liste des allergènes» est à disposition.

Le bar du Rocher

La sélection de la semaine

Champagne

Mailly Grand Cru BSA	12 €	la flûte
	75 €	la bouteille 75 cl

Whisky

CHIVAS Regal, Blended 12 ans	12 €	8 cl
GUIFON,	12 €	8 cl
LAGAVULIN Single Malt, 16 ans	18 €	8 cl

Vin de liqueur

Porto Tawny	12 €	8 cl
Maurv vintage olivier Decelle Mas Amiel 2012	18 €	8 cl

Bitter

Campari	12 €	6 cl
Avèze	12 €	6 cl

Vermouth

Noilly Prat	12 €	6 cl
Martini Rosso, Bianco, Dry	12 €	6 cl

Anisé

Pernod 51	12 €	4 cl
-----------	------	------

Liqueur

Grand-Marnier cuvée Louis Alexandre	18 €	5 cl
Southern comfort	12 €	5 cl
Baileys	12 €	5 cl
Limoncello di Sorrento	12 €	5 cl

Carte des Vins

Notre Maître d'hôtel sera à votre disposition pour vous présenter les crus de notre cave et vous conseiller sur vos choix en fonction de vos goûts et de votre repas.

Nos champagnes

Philipponnat Royale Réserve brut	Nm	75 cl	99.00 €
Philipponnat Clos des Goisses brut	2007	75 cl	320.00 €
Deutz blanc de blancs brut 2010	2010	75 cl	135.00 €
Bollinger Special Cuvée	Nm	75 cl	114.00 €
Gosset Grand Rosé	Nm	75 cl	135.00 €
Sanger, Pères d'Origines, Grand cru	2008	75 cl	54.00 €

Nos Vins blancs

Vallée de la Loire

AOP Sancerre, château de Sancerre	2015	75 cl	49.00 €
AOP Montlouis, Domaine de La Taille aux Loups	2014	75 cl	56.00 €
AOP Savennières, Fougerais, Thibaud Boudignon	2014	75 cl	70.00 €

Vallée du Rhône

AOP Condrieu, Domaine S. Montez "Chansons"	2014	75 cl	75.00 €
AOP St Joseph, Domaine François Villard "Mairlant"	2015	75 cl	56.00 €
AOP Hermitage, Maison M.Chapoutier "Chante-Alouette"	2014	75 cl	108.00 €
AOP Crozes Hermitage, Domaine Combier	2014	75 cl	49.00 €
AOP Châteauneuf du Pape, Château de la Gardine	2013/2014	75 cl	61.00 €

Bourgogne

Vers Chablis

AOP Chablis vent d'Ange, Thomas Pico Domaine Pattes Loup	2014	75 cl	48.00 €
AOP Chablis Grand Cru "Les Clos", Cave de la Chablisienne	2013	75 cl	83.00 €

Côte de Beaune

AOP Puligny Montrachet 1er Cru "Morgeot", Domaine Olivier Leflaive	2011	75 cl	128.00 €
AOP Meursault, Edmond Cornu	2011	75 cl	75.00 €
AOP Saint-Romain, Combe Bazin Pascal Prunier-Bonheur	2015	75 cl	54.00 €

Côte Châlonnaise

AOP Rully 1er Cru "La Pucelle", Domaine Jacqueson	2014	75 cl	50.00 €
---	------	-------	---------

Côte Mâconnaise

AOP Pouilly-Fuissé, le tournant de Pouilly hors classe A Braccini	2014	75 cl	96.00 €
AOP Saint-Véran, Château de Beauregard	2014	75 cl	34.00 €

Alsace

AOP Riesling, Maison Trimbach "Cuvée Frédéric Emile"	2007	75 cl	84.00 €
AOP Gerwurztraminer "Ostenberg", Domaine Loew	2013	75 cl	48.00 €
AOP Pinot Gris Grand Cru, Muenchberg A360P A. Ostertag	2013	75 cl	114.00 €

Sud-Ouest

AOP Jurançon, Domaine Jolys 2014 75 cl 34.00 €

Languedoc Roussillon

AOP Côtes du Roussillon, Jonquères d'Oriola "Cavalcade" 2013 75 cl 36.00 €

AOP Collioure, Terre des Templiers "Madeloc" 2014 75 cl 26.00 €

Provence

AOP Côtes de Provence, Domaine Ott "Clos Mireille" 2014 75 cl 49.00 €

AOP Côtes de Provence, Château la Coste Grand vin blanc 2010 75 cl 52.00 €

Nos Vins rouges

Vallée de la Loire

AOP Chinon, Domaine Dozon "Clos du Loup" 2013 75 cl 28.00 €

AOP Sancerre, Château de Sancerre, 2013 75 cl 42.00 €

Vallée du Rhône Septentrionale

AOP Côte rôtie, Domaine Kévin Garon "Les Triotes" 2013 75 cl 85.00 €

AOP St Joseph, Domaine François Villard "Reflot" 2008 75 cl 76.00 €

AOP Crozes-Hermitage, Domaine Jaboulet "Les Jalets" 2013 75 cl 35.00 €

AOP Hermitage, Domaine M. Chapoutier "La Sizeranne" 2011 75 cl 116.00 €

Vallée du Rhône Méridionale

AOP Châteauneuf du Pape, Château de la Gardine 2012 75 cl 61.00 €

AOP Gigondas, Château de Saint Cosme 2014 75 cl 55.00 €

AOP Côtes du Rhône Villages, Vincent Boyer "La Gloire de mon Père" 2014 75 cl 26.00 €

Bordeaux

Le Médoc

AOP Saint Estèphe, Château de Pez 2009 75 cl 95.00 €

AOP Pauillac, Château Clerc Milon 1982 75 cl 150.00 €

AOP Pauillac, Château Pichon Longueville "Réserve de la Comtesse" 2011 75 cl 90.00 €

AOP Saint Julien, Château Beychevelle (4ème Grand Cru classé de 1855) 2012 75 cl 225.00 €

AOP Saint Julien, Amiral de Beychevelle 2012 75 cl 130.00 €

AOP Saint Julien, Château Lagrange 2011 75 cl 118.00 €

AOP Margaux, Château Rauzan-Gassies (2ème Grand Cru Classée de 1855) 2001 75 cl 142.00 €

AOP Margaux, Château Giscours (3ème Grand Cru classé de 1855) 2009 75 cl 135.00 €

AOP Haut-Médoc, Moulin La Lagune 2012 75 cl 54.00 €

Les Graves

AOP Pessac Leognan, Château Latour Martillac (Grand cru classé) 2012 75 cl 96.00 €

Le Libournais

AOP Pomerol, Fleur de Clinet (Second vin du Château Clinet)	2011	75 cl	78.00 €
AOP Pomerol, Château Nénin	2011	75 cl	115.00 €
AOP Saint Emillion Grand Cru, Château Soutard (Grand Cru classé)	2008	75 cl	98.00 €

Bourgogne

Côte de Nuits

AOP Gevrey-Chambertin, mes 5 terroirs, Denis Mortet	2013	75 cl	132.00 €
AOP Chambolle Musigny, Domaine Manuel Olivier	2013	75 cl	110.00 €
AOP Morey-Saint-Denis 1er Cru "Clos des Ormes", Domaine Lignier	2012	75 cl	80.00 €
AOP Vosne Romanée "Les Damaudes", Domaine Manuel Olivier	2013	75 cl	120.00 €
AOP Nuits Saint Georges, Maison Jadot	2009	75 cl	83.00 €

Côte de Beaune

AOP Aloxe-Corton 1er Cru "Clos du Chapitre », Château Genot Boulanger	2009	75 cl	99.00 €
AOP Pommard 1er cru "Epenots", Maison Louis Jadot	2010	75 cl	111.00 €
AOP Volnay 1er Cru "Pitures", Domaine Bitouzet Pieur	2011	75 cl	82.00 €
AOP Beaune 1er Cru "Clos des Ursules", Maison Louis Jadot	2008	75 cl	84.00 €
AOP Savigny les Beaune, Domaine du Prieuré "Vieilles Vignes"	2012	75 cl	45.00 €

Côte Châlonnaise

AOP Mercurey, Domaine de la Framboisière (Faiveley)	2008	75 cl	54.00 €
AOP Givry 1er Cru "Clos de Choué", Domaine Chofflet Valdenaire	2012	75 cl	52.00 €
AOP Rully, Domaine St Michel "Clos de Pelleray"	2012	75 cl	49.00 €

Beaujolais et Bourgogne Générique

AOP Irancy, la Palotte Benoît Cantin	2014	75 cl	49.00 €
AOP Moulin à vent, clos des Rochegrès Château des Jacques	2012	75 cl	72.00 €
AOP Morgon, Côte de PY Javernières les impénitents L-C Desvignes	2014	75 cl	62.00 €

Languedoc-Roussillon

AOP Côtes du Roussillon, les Sorcières du Clos des Fées	2012	75 cl	36.00 €
AOP Corbières, Château de Luc "Les Jumelles"	2013	75 cl	24.00 €
AOP Collioure, folio Philippe Gard	2015	75 cl	54.00 €

Provence

AOP Bandol, Château de Pibarnon "Restanques de Pibarnon"	2011	75 cl	46.00 €
AOP Bellet, château de Bellet	2014	75 cl	48.00 €

Sud-Ouest

AOP Madiran, prestige château Montus A. Brumont	2010	75 cl	98.00 €
AOP Cahors, château Lamartine, cuvée particulière	2010	75 cl	26.00 €

Nois Vins rosés

AOP Bandol, Domaine Ott "Château Romassan"	2015	75 cl	56.00 €
AOP Bellet, le Clos Saint Vincent	2015	75 cl	52.00 €

AOP Côtes de Provence, château Roubine, cuvée Inspire rosé	2015	75 cl	52.00 €
--	------	-------	---------

Les Vins au Verre

Les Blancs

AOP Pouilly Fumé, Domaine de Ladoucette	2014	12 cl	10.00 €
---	------	-------	---------

Les Rouges

AOP Juliéna, « les cotoyon » Frédéric Bénat	2011	12 cl	10.00 €
---	------	-------	---------

Les Rosés

AOP Bellet, le Clos Saint Vincent	2015	12 cl	10.00 €
-----------------------------------	------	-------	---------

Les eaux minérales

Thonon (<i>plate</i>) Chateldon (<i>pétillante</i>)		75 cl	5.00 €
---	--	-------	--------

Les boissons chaudes

Le café

Café Caron			3.00 €
Blend n°1			
Blend n°2			

Le thé et infusions

Breakfast tea			5.00 €
Thé vert au jasmin			
Thé bleu Oolong			
Earl grey			
Christmas tea			
Rose de Damas			
Thé vert matcha			