



Comité Français des Olympiades des Métiers - WorldSkills France
7 Rue d'Argout
75002 Paris



LES OLYMPIADES DES METIERS

Guide de préparation aux sélections régionales

Métier n° 35 : SERVICE EN SALLE



Cofom :
e-mail : cofom@cofom.org
site internet : <http://www.cofom.org>

WorldSkills :
e-mail : info@worldskills.com
site internet : <http://www.worldskills.com>



« Vous venez de vous inscrire aux concours régionaux des 38^{èmes} Olympiades des Métiers.

Il s'agit de la première étape d'une compétition internationale, les jeux mondiaux des métiers, qui se déroulent tous les deux ans dans un pays du monde. Plus de 650 jeunes garçons et filles de moins de 22 ans, venus de tous les continents, s'y mesurent pacifiquement au cours de cette grande fête de la jeunesse et des métiers, dans l'exercice d'une activité professionnelle.

La seconde étape sont les finales nationales qui permettront la constitution de l'Equipe de France des Métiers qui participera à Numazu City (Japon) en novembre 2007 à la compétition internationale.

Vous êtes apprenti(e), étudiant(e), lycéen(ne), salarié(e), sous contrat de travail en alternance ; aujourd'hui, vous avez toutes vos chances de participer aux finales et au concours international en améliorant toutes les compétences que vous avez déjà acquises.

Si vous êtes sélectionné(e) pour les finales nationales et ensuite dans l'Equipe de France, vous recevrez un perfectionnement dans votre métier et pour les titulaires de l'Equipe de France, une préparation physique et mentale.

Mais pour accroître d'ores et déjà vos chances de succès, nous avons préparé pour vous un guide vous donnant des pistes de progression pour votre métier. Il peut vous être une aide précieuse.

Avec tous mes encouragements. »

Marie-Thérèse GEFROY
Présidente du COFOM



LA PREPARATION TECHNIQUE

Mot du Délégué Technique National:

Vous allez dès à présent accomplir une première étape au concours régional des métiers. Le choix qui est le vôtre d'entrer dès maintenant dans l'aventure Olympiades des Métiers vous permettra de découvrir de nouvelles méthodes de travail, d'être en contact avec d'autres jeunes de différentes régions et de différents métiers.

Vous devez savoir que rien ne s'acquiert dans la facilité, et qu'il vous faudra faire preuve de persévérance, de patience, mais aussi de beaucoup de courage, car être « dans l'équipe de France des Métiers » est une expérience professionnelle unique.

Nous comptons sur votre dynamisme et votre savoir faire pour représenter votre métier, votre région.

Espérant vous retrouver dans l'équipe de France,

Je vous souhaite bon courage !

Le Délégué Technique National
Yvan VALENTI NUZZI

Présentation de l'expert :

↳ **Age :**

↳ **Profession :**

↳ **Parcours Olympiades :**

↳ **Activités :**

↳ **Loisirs :**



PRESENTATION DU METIER DE SERVICE EN SALLE aux Olympiades internationales

- Préparation (mise en place) pour le service, disponibilité du matériel, pliage des serviettes.
- Préparatifs et disponibilité des boissons et ustensiles nécessaires pour mélanger les boissons ou cocktails.
- Préparatifs pour disposer différentes tables y compris le banquet.
- Harmoniser une décoration florale. Harmoniser et décorer une table de présentation.

Travailler à la table d'hôte :

- préparer une spécialité contemporaine
- préparer un steak tartare, des assaisonnements de salade ou des assortiments de hors-d'œuvre
- couper un Chateaubriand, une entrecôte double, un steak Porterhouse, du saumon fumé, du saumon, découper de la volaille (poularde/canard) ou un carré d'agneau
- préparer et flamber des steaks
- faire des filets dans le poisson
- préparer et couper des fruit
- flamber des crêpes ou des fruits
- préparation de boissons chaudes (thé ou café)
- préparation de boissons à base de mélange :
 - Alexandra
 - Tom Collins
 - Bloody Mary
 - Singapore Sling
 - Whisky sour
 - Manhattan
 - Martini sec
 - Margerita
 - White Lady
 - Cocktail champagne
 - Gin fiz
 - Grasshopper
 - Side car
 - Long drinks
 - Daikiri
- Cocktails sans alcools
- Cocktails avec alcool de votre choix



PRESENTATION DU METIER DE SERVICE EN SALLE aux Olympiades internationales

➤ **Service de repas et de boissons**

- servir tous les plats mentionnés plus haut
 - servir du champagne
 - décanter et servir du vin rouge
 - servir du vin blanc
 - dresser une table pour un banquet
 - servir aux hôtes présents un menu complet composé de plusieurs plats accompagnés des vins correspondants
 - servir des menus assiettes à plusieurs tables.
-
- reconnaître la diversité des vins.
 - reconnaître des boissons alcoolisées très courantes uniquement par la vue et l'odorat.
 - prendre des commandes de vin
 - s'occuper des hôtes pendant leur visite
 - prendre congé des hôtes.



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Capacités et compétences visées

- ↪ **Organiser** son travail dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.
- ↪ **Apprécier** la conformité des produits stockés, des matériels et des mobiliers à mettre en œuvre.
- ↪ **Réaliser** et dresser des préparations **avec créativité**
 - ✓ Réaliser les opérations de nettoyage des locaux, des matériels et les contrôler
 - ✓ Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de l'environnement
 - ✓ Effectuer la mise en place en fonction du type de prestation et des exigences auprès des clients
 - ✓ Assurer le service des mets, des vins, des boissons froides ou chaudes, en l'état ou après préparation.
- ↪ **Communiquer** : Accueillir les clients, prendre les commandes en anglais.
Construire un argumentaire de vente.



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Exercices d'application

→ Exercice n° 1 :

Sujet : le décantage

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
MISE EN PLACE	<p>APPORTER AVEC PRECAUTION LA BOUTEILLE A TEMPERATURE DE SERVICE DANS UN PANIER VERSEUR ADAPTE ET LA DEPOSER SUR LE GUERIDON.</p> <p>PREPARER :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ LA VERRERIE POUR LE CLIENT ➤ 1 VERRE DEGUSTATION OU TASTE-VIN ➤ 1 CARAFE A DECANTER AVEC SON BOUCHON OU 1 AIGUIERE EN CRI STAL ➤ 1 BOUGEOIR, 1 BOUGIE ET DES ALLUMETTES ➤ 2 ASSIETTES A PAIN ➤ 1 COUTEAU SOMMELIER ➤ 1 LI TEAU ➤ 1 SERVIETTE EN PAPIER 		<p>SOIT CARAFER 1 VIN ROUGE JEUNE POUR « OUVRIR » LE BOUQUET DU VIN PAR OXYGENATION, REDUCTION OU PETILLEMENT.</p> <p>SOIT DECANTER 1 VIN ROUGE POUR RETIRER LE DEPOT DANS LA BOUTEILLE</p> <p>POUR SENTIR LE VIN</p> <p>POUR VALORISER LE VIN ET LE PROTEGER DE L'AIR</p> <p>POUR 1 MEILLEURE VISIBILITE DE LA PROGRESSION DU DEPOT</p> <p>1 POUR SURELEVER LE PANIER VERSEUR ET 1 POUR DEPOSER LA CAPSULE ET LE BOUCHON</p> <p>POUR OUVRIR POUR SERVIR POUR NETTOYER LE GOULEAU</p>
OUVERTURE DE LA BOUTEILLE	<p>PRESENTER AVEC PRECAUTION LE VIN DANS SON PANIER VERSEUR A LA PERSONNE QUI A COMMANDE</p> <p>SURELEVER LA BOUTEILLE AVEC 1 ASSIETTE A PAIN</p> <p>INCISER LE DESSUS DE LA CAPSULE EN ETAIN OU ALUMINIUM SOUS LA BAGUE DU GOULOT AVEC LA LAME AFFUTEE DU COUTEAU.</p> <p>SI CAPSULE EN PLASTIQUE INCISER AU-DESSUS DE LA BAGUE.</p> <p>SI CAPSULE EN CIRE LA RECOUVRIR DU LI TEAU ET CASSER PAR PETITS COUPS.</p>	<p>« VOICI VOTRE VIN : APPELLATION ... MILLESIME ... ET PRODUCTEUR ... »</p>	<p>POUR CONFIRMER LA COMMANDE AVANT OUVERTURE</p> <p>POUR EVITER DE TACHER LE NAPPERON</p> <p>POUR EVITER LE CONTACT DU METAL ET DU VIN</p> <p>POUR AVOIR 1 COUPE NETTE SANS BOUGER LA BOUTEILLE</p> <p>POUR EVITER LES PROJECTIONS.</p>



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Exercices d'application

→ Exercice n° 1 :

Le décantage (suite)

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
OUVERTURE (SUI TE)	<p>INCISER LA CAPSULE LE LONG DU GOULOT ET LA RETIRER ENTIEREMENT SUR 1 ASSIETTE A PAIN</p> <p>ESSUYER LE DESSUS ET LE BORD EXTERIEUR DU GOULOT AVEC LA SERVIETTE EN PAPIER</p> <p>PLACER LA MECHE LONGUE AFFUTEE OU EN TEFLON AU CENTRE DU BOUCHON ET L'ENFONCER DOUCEMENT AU ¾ DU BOUCHON</p> <p>PLACER LE LEVIER SUR LE BORD DU GOULOT ET LE MAINTENIR AVEC L'INDEX GAUCHE</p> <p>EXTRAIRE DOUCEMENT LE BOUCHON ET TERMINER A LA MAIN EN L'INCLINANT SENTIR « LE MIROIR » DU BOUCHON ET LE PALPER</p> <p>RESERVER LE BOUCHON SUR L'ASSIETTE A PAIN</p> <p>ESSUYER LE BORD INTERIEUR DU GOULOT AVEC LA SERVIETTE EN PAPIER</p>		<p>POUR 1 MEILLEURE VISIBILITE. JUSQU'À L'ÉPAULEMENT DE LA BOUTEILLE</p> <p>POUR RETIRER TOUT MOISSURE ET OXYDE DE PLOMB</p> <p>POUR ÉVITER DE CASSER OU DE TRANSPERER LE BOUCHON (PARTICULES DE LIÈGE DANS LE VIN)</p> <p>DECOLLER LE BOUCHON SANS CASSER LE BORD DU GOULOT NI REMUER LE VIN</p> <p>ÉVITER TOUT BRUIT ET PROJECTION DETECTER TOUTE ODEUR OU TEXTURE ANORMALE</p> <p>LE CLIENT PEUT LE RECLAMER</p> <p>RETI RER TOUT OXYDE DE PLOMB OU CRISTAUX DE TARTRE</p>
DECANTAGE	<p>ALLUMER LA BOUGIE EN PRENANT SOIN DE FROTTER L'ALLUMETTE VERS SOI PUIS LA MOUCHER ET LA RESERVER.</p> <p>VERSER 2 OU 3 CL DE VIN DANS LA CARAFE ET L'AVINER PAR UN GESTE ROTATIF SUR TOUTES LES PAROIS.</p> <p>VERSER LE VIN DANS LE VERRE A DEGUSTATION OU TASTE-VIN ET DEGUSTER DISCRETEMENT.</p> <p>SAISIR LA CARAFE DE LA MAIN GAUCHE, PAR LE FOND, LEGEREMENT INCLINEE</p> <p>SAISIR DOUCEMENT LE PANIER AVEC LA MAIN DROITE ET AMENER L'ÉPAULEMENT DE LA BOUTEILLE AU-DESSUS ET DEVANT LA FLAMME.</p>		<p>PAR SECURITE ET ÉVITER L'ODEUR DESAGREABLE</p> <p>POUR L'IMPREGNER DU GOUT DU VIN</p> <p>POUR DETECTER UN DEFAUT OU UNE FRAGILITE A L'ÉPREUVE DU DECANTAGE</p> <p>POUR L'AISANCE ET L'ÉLEGANCE DU GESTE</p> <p>POUR ENTREVOIR PAR TRANSPARENCE L'ARRIVEE DU DEPOT.</p>



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Exercices d'application

→ Exercice n° 1 :

Le décan tage : suite et fin

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
	<p>FAIRE GLISSER LENTEMENT ET SANS A-COUP LE VIN LE LONG DE LA PAROI DE LA CARAFE. A L'APPARI TI ON DU DEPOT, RELEVER LE PANI ER, POSER PANI ER ET CARAFE SUR LE GUERI DON.</p> <p>ETEINDRE LA BOUGIE EN MOUCHANT LA MECH E AVEC L'ALLUMETTE UTILI SEE OU EN LA PI NCANT RAPI DEMENT ENTRE 2 DOI GTS.</p>		<p>NE PAS MELANGER LE DEPOT AU VIN</p> <p>NE PAS LA SOUFFLER PAR HYGIENE ET POUR EVI TER L'ODEUR DESAGREABLE.</p>
SERVI CE	<p>SAISIR LA CARAFE DE LA MAI N DROI TE PAR LE FOND, LE LI TEAU PLI E DANS LA MAI N GAUCHE</p> <p>FAIRE GOUTER LA PERSONNE QUI A COMMANDE</p> <p>SERVIR LES I NVI TES DE LA MEME FACON, EN RESPECTANT LES REGLES DE PRESEANCE. SI 1 PERSONNE NE PREND PAS DE VI N, LUI RETIRER SON OU SES VERRES A VI N</p> <p>SERVIR LA PERSONNE QUI A COMMANDE. REBOUCHER LA CARAFE ET LA LAISSER SUR TABLE OU SUR GUERI DON SELON PLACE SUR UN DESSOUS DE CARAFE ADAPTE.</p> <p>FAIRE GOUTER DANS 1 AUTRE VERRE TOUTE COMMANDE SUPPLEMENTAI RE.</p>	<p>« EST-IL A VOTRE GOUT ? »</p> <p>« PUIS-JE RETI RER VOTRE VERRE ? »</p>	<p>POUR LA COMMODI TE DU SERVI CE</p> <p>POUR VALORI SER LE CLI ENT PARFOI S RECTI FI ER 1 TEMPERATURE OU CHANGER 1 BOUTEI LLE DEFECTUEUSE</p> <p>PAR POLI TESSE</p> <p>EVI TTER QU'1 AUTRE SERVEUR NE L'I MPORTUNE</p> <p>LE MEME FI N PEUT ETRE DI FFERENT D'UNE BOUTEI LLE A L'AUTRE.</p>

En fonction du niveau du candidat, les exigences de critères et de temps différent.



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Exercices d'application

→ Exercice n° 2 :

Sujet : Entrecôte double sauce béarnaise et sa garniture

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
PRI SE DE LA COMMANDE	<p>EXPLIQUER ARGUMENTER</p> <p>DEMANDER LA CUISSON</p> <p>REDIGER LE BON AVEC UN PLAN DE TABLE</p>	<p>« IL S'AGIT D'1 ENTRECOTE DE VI ANDE CHAROLAI SE POUR 2 PERSONNES, ACCOMPAGNEE D'1 SAUCE A BASE D'ECHALOTE, ESTRAGON, JAUNE D'ŒUF ET BEURRE, GARNI E AVEC DES POMMES RI SSOLEES ET EPI NARDS FRAI S »</p> <p>« QUELLE CUI SSON DESI REZ-VOUS ? »</p> <p>« BLEU, SAI GNANT, A POI NT OU BI EN CUI T ? »</p>	<p>VENDRE</p> <p>REPO NDR E AUX GO UTS ET ATTEN TES (SANT E RELI GI ON) DES CLI EN TS</p> <p>APPO RTER UN SERVI CE SUPPLEMENTA IRE</p> <p>I NFORMER LA CUI SINE EVI TER DE DERANGER LE CLI ENT PENDANT LE SERVI CE (DI SCRETI ON)</p>
PRI SE DE LA COMMANDE DU VI N	<p>ARGUMENTER</p>	<p>« AVEC L'ENTRECOTE SAUCE BEARNAI SE, JE VOUS PROPOSE : APPELLATI ON ... MILLESI ME ... ET PRODUCTEUR ... POUR SON COTE SEVEUX, SOUPLE ET SA RONDEUR »</p>	<p>SATI SFAI RE LE CLI ENT SELON SES ATTEN TES PAR L'ECOUTE ET SON BUDGET PAR LA PSYCHOLOGI E</p> <p>VENDRE LES VI NS PRI ORI TAI RES.</p>
MI SES EN PLACE VI N ET METS	<p>AMENER LE VI N A TEMPERA TURE VOI SI NE DE 15° C ET VERIF IER</p> <p>PREPARER LES VERR ES ADEQUATS</p>		<p>VALORI SER LES PRODUI TS</p> <p>ANI MER PAR LES TECHNI QUES (DECOUPAGE)</p>



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Exercice d'application

→ Exercice n° 2 :

L'entrecôte double et sa béarnaise (suite)

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
	PREPARER SON MATERIEL DE SERVICE : 1 PLANCHE, 1 COUTEAU DE TRANCHE, 2 PINCES, 1 CUILLERE ENTREMETS, MOUTARDE, POIVRE AU MOULIN, COUTEAUX A VIANDE, ASSIETTES TRES CHAUDES ET PLAQUES CHAUFFANTES.		PROMOUVOIR LES VENTES AUPRES DES AUTRES TABLES NE PAS FAIRE ATTENDRE.
SERVICE DU VIN	<p>PRESENTER LE VIN AU CLIENT QUI A COMMANDE</p> <p>FAIRE GOUTER JUSTE APRES LE DEBARRASSAGE DU METS PRECEDENT</p> <p>SERVIR LES INVITES SELON LES REGLES DE PRESEANCE</p> <p>SERVIR LA PERSONNE QUI A GOUTE LE VIN</p>	<p>« VOICI VOTRE VIN : APPELLATION... MILLESIME ET PRODUCTEUR ... »</p> <p>« CE VIN VOUS CONVIENT-IL ? »</p>	<p>CONFIRMER LA COMMANDE AVANT L'OUVERTURE</p> <p>POUR VALORISER LE CLIENT PARFOIS RECTIFIER 1 TEMPERATURE OU CHANGER 1 BOUTEILLE DEFECTUEUSE</p>
SERVICE DU METS	<p>PRESENTER</p> <p>DECOUPER EN BIENS, SUR PLANCHE, EN 2 PARTIES EGALES.</p> <p>SERVIR AVEC PROPRETE ET RAPIDITE LA VIANDE A 6 HEURES ET LA GARNITURE EN HAUT</p> <p>PASSER LES ASSIETTES A DROITE DU CLIENT AVEC LA MAIN DROITE SELON LES REGLES DE PRESEANCE</p> <p>SERVIR LA SAUCE A L'ANGLAISE</p>	<p>« VOICI L'ENTRECOTE DOUBLE »</p> <p>« DESIREZ-VOUS DE LA SAUCE BEARNAISE, MOUTARDE, POIVRE AU MOULIN ? »</p>	<p>AUTHENTIFIER</p> <p>PRESENTER LA CUISSON RESPECTEE AU CLIENT</p> <p>POUR SERVIR CHAUD ET RESPECTER LES REGLES D'HYGIENE</p> <p>PAR POLITESSE ET RESPECTER LES REGLES DE SECURITE</p> <p>LAISSER LE CHOIX AU CLIENT.</p>

En fonction du niveau du candidat, les exigences de critères et de temps diffèrent.



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Exercice d'application

→ Exercice n° 3 :

Assiette de fruits frais

A partir de fruits et d'ingrédients fournis,
réaliser deux assiettes de « FRUITS FRAIS »

Temps : 15 minutes



→ Exercice n° 4 :

Travaux de sommellerie



Conditionner, ouvrir et servir un vin rouge en panier selon les
règles de la sommellerie française.

Temps : 15 minutes

→ Exercice n° 5 :

Décoration florale

A partir de fleurs fraîches et des matériels fournis, réaliser une composition
florale pour un buffet, visible sur trois côtés.

Temps : 15 minutes





COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales



Exercice d'application

→ **Exercice n° 6 :** **Pliage de serviettes**

A partir de six serviettes « à plat » réaliser et disposer sur votre table six pliages libres.

Temps : 15 minutes



→ **Exercice n° 7 :** **Travaux de bar**

A partir des ingrédients et matériels fournis , mettre en place, réaliser et servir deux cocktails classiques pour deux personnes :



dont un cocktail au shaker
et l'autre au verre à mélange

Temps : 15 minutes

→ **Exercice n° 8 :** **Flambage**

A partir des ingrédients fournis, préparer, flamber et servir deux
« BANANES FLAMBEES ».

Temps : 15 minutes

