

40EMES OLYMPIADES DES MÉTIERS

SUJET DE CONCOURS REGIONAL DES MÉTIERS

Métier n° 35 : Service en salle



1. Règles

2. Explication du sujet : 3 jours de
compétition

REGLES

Sommaire :

Objectif général

Profil des candidats

Sujets de l'épreuve

Durée de l'épreuve

Liste des Métiers

Organisation du concours

Organisation de la justification

Objectif général

Equipe régionale métier du jury

Relations avec les sponsors et la communication

Contexte général

Partenariat ou sponsors nationaux

Partenariat ou sponsors régionaux

- **Objectif général**

Chaque région aura charge de promouvoir la jeunesse des métiers et de ses secteurs économiques ainsi que ses filières de formation. Pour cela elle organisera des concours régionaux en vue de la finale nationale et de constituer une équipe régionale des métiers.

- **Profil des candidats**

Détail pour les métiers avec un autre âge + date de naissance pour Calgary.

Chaque région pourra inscrire un candidat/une équipe par métier.

Les candidats ne pourront pas avoir plus de 22 ans (être né après le 01/01/1987) l'année du concours selon les critères arrêtés par Worldskills international. Deux exceptions cependant quant à la mécatronique et le MTC, où les candidats ne peuvent pas avoir plus de 25 ans l'année en cours (être né après le 01/01/1985).

Un candidat qui a concouru dans une Région ne peut pas s'inscrire dans une autre Région lors de la même session de concours. Il peut toutefois d'inscrire dans une autre Région lors d'une session suivante compte tenu des critères d'inscription requis.

Un candidat ne peut participer qu'à un seul concours de Worldskills international. En ce qui concerne la Finale nationale, un candidat qui n'aurait pas été médaillé d'or précédemment au concours national, peut concourir plusieurs fois sur le plan national dès lors qu'il ne dépasse pas limite exigé.

3 ; 1 5 communication pour les formations !!!!!

Sujets de l'épreuve

Les bases pour la préparation des sujets d'épreuve du concours sont les inscriptions techniques et les propositions de sujets déposées par les experts lors des deux derniers concours.

à compléter après YV

Durée de l'épreuve

Le temps nominal prévu pour un sujet d'épreuve est de 20 heures maximum et ne pourra dépasser une durée de 2 jours et demi.

Liste des métiers

La liste des métiers de Worldskills international est arrêtée 1 an avant les dates officielles du concours de Calgary.

Pour la finale nationale, un minimum de 6 régions devra être inscrit 10 mois avant

La liste des métiers sera arrêtée avec la région organisatrice et validée par le conseil d'administration du Cofom.

Organisation du concours

A la remise du sujet chaque candidat doit avoir un temps (environ 15 à 30 minutes) pour demander des informations sur la compréhension ou l'organisation de l'épreuve.

Un affichage du sujet et des barèmes de correction doit être visible de tous les candidats.

Un planning horaire doit être affiché pour la compréhension des candidats.

Organisation de la jurification

Objectif général

Chaque région organisera avec leurs comités la sélection des jurys régions, il faudra cependant respecter un équilibre des origines des membres des jurys.

L'équipe régionale métier du jury : l'équipe métier de jury régionale choisira un président de jury, il aura pour mission avec ses collègues :

- vérifier la faisabilité du sujet par rapport à l'organisation
- valider les équipements mis à disposition
- valider les matériaux ou consommables
- finaliser le barème de correction et préparer les instruments de corrections
- mettre en place un planning travail pour le concours
- déterminer les informations sur l'hygiène et la prévention des risques
- informer sur l'utilisation des machines
- les accès aux ateliers

- proposer un jury national (compléter la fiche du Cofom) et un suppléant

Exemple de choix

(La procédure qui est pratiquée à l'international et chaque jury propose un candidat de l'équipe métier il doit avoir au premier tour 70% et au deuxième tour la majorité, le second est pris comme suppléant) avec leurs avis.

Relations avec les partenaires sponsors et communication

Les partenaires

Contexte général

Il existe deux types de partenariats ou sponsors : les nationaux et les régionaux

Les partenaires ou sponsors nationaux :

Certains souhaitent soutenir l'action des concours régionaux en fournissant pour certains :

- de la matière première ou consommable selon le protocole signé avec le Cofom
- des forfaits dépenses pour les épreuves selon le protocole signé avec le Cofom
- une tarification spéciale olympiades pour les épreuves régionales
- une formation pour l'ensemble des candidats ou établissements

Les attentes d'un partenaire ou sponsor :

- mettre en place une signalétique avec son logo (affichage ou remise tee-shirt olympiades des métiers)
- accueillir le représentant régional de la marque pour échanger
- proposer des cadeaux pour les candidats et jurys régionaux

Le réseau des partenaires ou sponsors régionaux :

Contexte général : la démarche partenariale s'additionne donc il y a la possibilité de compléter avec des partenariats régionaux.

EXPLICATION DU SUJET

1) 1^{er} jour Service en salle

09.00	09.05	Accueil des candidats
09.05	09.15	Présentation candidats et Jury
09.15	09.20	Explication des sujets
09.20	09.50	Nappage du buffet avec boîte de présentation
09.50	10.15	Mise en place de la table et pliage des serviettes
10.15	10.40	Préparation arrangement florale pour le buffet
10.40	10.55	Reconnaissance des arrières pour le service
10.55	11.45	Lunch pour les candidats
11.45	12.00	Décantation du vin rouge
12.15	14.00	Service à la carte 1 table de 4 personnes Le service inclut l'ouverture et le service du vin blanc
14.00	14.15	Débarrassage de la table
14.15	14.30	Identification des fruits
14.30	15.00	Découpage des fruits
15.00	15.30	Préparation cocktail Alcoolisé avec ingrédient imposé
15.30	16.00	Cocktail sans alcool avec produits libres

Fin de la première journée

Lilloise

Lunch à la carte

Carpaccio de saumon ou **Spécialité**

Béarnaise

Sole meunière ou Entrecôte double sauce

Tarte Tatin glace vanille ou Sorbet et

Fruits

Eau minérale et vins

Café

Le carpaccio de saumon est à préparer à table

2) 2^e jour Service en salle

09.00	09.05	Accueil des participants
09.05	09.10	Explication du sujet
09.10	09.45	Familiarisation des alcools
09.45	10.15	Mise en place table pour 4 personnes, pliage, serviettes
10.15	10.30	Reconnaissance des alcools
10.30	11.00	Ouverture et décantation du vin rouge dans le panier
11.00	11.45	Lunch pour les candidats
11.45	12.00	Vérification de la mise en place
12.00	14.30	Service table de 4 personnes
14.30	15.45	Débarrassage table et pause candidat
15.45	16.00	Service Vin effervescent
		Ouverture et service pour 3 personnes
		Préparation steaks tartare pour 4 personnes
		3 seront servis 1 sera goûté par le jury

Fin de la deuxième journée

Service des apéritifs

Présenter et servir le vin blanc

Hors d'œuvres du chariot aux choix des convives

Présenter et servir le vin rouge

Présentation et découpage Canette de barbarie pour 4 personnes

Service de la garniture et sauce à l'anglaise

Crêpes flambées pour 4 personnes

Service du café, thé ou infusion

Alcool : Analyse sensorielle

Vodka, Gin, Aquavit, Bourbon, Cognac, Armagnac, Calvados, Ricard, Amaretto, Whisky, Grappa, Tequila

3) 3^e jour Service en salle

09.00	09.05	Accueil des candidats
09.05	09.15	Explication du sujet
09.15	09.45	Pliage des serviettes : 10 Exemplaires différents
09.45	10.00	Reconnaissance vin blanc
10.00	10.45	Préparation à tour de rôle d'un cappuccino
10.45	12.00	Fin de l'épreuve et réunion finale

Fin de l'épreuve***Vin blanc recommandé :**

Riesling

Gewurztraminer

Chardonnay

Viognier

Sémillo

L'arrangement floral de la table est à prévoir, car il ne sera plus un

Sujet d'épreuve à l'olympiade à Calgary