



**Société nationale  
des Meilleurs Ouvriers de France**

Organisatrice du concours national

« Un des Meilleurs Apprentis de France »

16 rue Saint-Nicolas - 75012 Paris

Tél. 0143423302

Courriel : [concours-maf@mof.fr](mailto:concours-maf@mof.fr) <http://www.meilleursouvriersdefrance.info>

Reconnue d'utilité publique par décret du 3 mars 1952

**39<sup>e</sup> CONCOURS**

**« UN DES  
MEILLEURS APPRENTIS  
DE FRANCE »**

**SESSION**

**2024**

*Promotion*

*Gérard GOUVERNAYRE*

*MOF Travail des Plastiques 1990*

Métier : Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant

Code d'inscription à la spécialité : 334-12

*Merci de consulter régulièrement le site internet pour d'éventuelles modifications de sujets*

**Sujet du concours :** Départemental  Régional  National

Responsable métier :
Eric APPENZELLER
MOF
Maître du Service et des Arts de la Table



Auteur du sujet :
Eric APPENZELLER
06 75 79 06 98
<a href="mailto:eappenzeller.ace@wanadoo.fr">eappenzeller.ace@wanadoo.fr</a>
Organisation du Concours :
Emmanuel FOURNIS

# Conditions d'admission au Concours MAF 2024

## Extrait du règlement général

### ADMIS

Les apprentis ou élèves en formation initiale et âgés de moins de 21 ans (nés après le 1<sup>er</sup> Janvier 2003) :

- D'un métier préparant un CAP - BEP ou un BAC PRO en 3 ans, BAC TECHNOLOGIQUE option hôtellerie
- D'un métier préparant une MC (Mention Complémentaire) après un CAP ou BAC PRO,
- Exceptionnellement, d'un métier préparant le BP Agricole du niveau 3.

### Consulter le Règlement Général pour les métiers à dérogation

**Toutes les inscriptions seront obligatoirement réglées par carte bancaire**

***Vous devrez impérativement renvoyer la fiche de pré-inscription que vous devez imprimer, au Président Délégué Départemental stipulé au bas de la fiche, dans un délai de 15 jours après votre inscription (celle-ci sera signée par les personnes concernées)***

**ATTENTION :**

***Si le règlement n'est pas réalisé, ainsi que la fiche non adressée, vous ne pourrez participer aux évaluations***

### NON ADMIS

Les élèves ou apprentis en formation :

- De Brevet Professionnel BP ou BTS
- « Bachelor »,

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	Code : 334-12
Sujet :	Départemental - Régional	Session : 2024

# Consignes

à porter à la connaissance des candidat-e-s avant l'épreuve :

Document de référence : LE SUJET

Autres : Aucun document ne sera admis durant les épreuves.

Les téléphones, tablettes ou autres supports seront consignés durant la durée des épreuves.

**J'AI PRIS CONNAISSANCE DU RÈGLEMENT, JE L'AI COMPRIS  
ET JE M'ENGAGE À RESPECTER LES CONSIGNES.**

**Candidat** - Nom, Prénom : .....

**N° d'inscription** : .....

OBSERVATIONS ÉVENTUELLES DU CANDIDAT :

.....  
.....

**J'autorise,**

La prise de vue d'une ou plusieurs photos, vidéos, enregistrements me représentant, la diffusion et la publication de ces documents sur quelques supports que ce soient, dans le cadre du concours « Un des Meilleurs Apprentis de France », tant le jour du concours, qu'après, à titre gracieux, pour une durée illimitée, pour la promotion du dit concours.

Conforme au règlement du concours « Droit à l'image » et Assurance candidat spécifiés, paragraphe XIV page 10, disponible sur le site de la SN MOF Concours MAF.

**Je m'engage,**

A respecter le règlement du concours et toutes les consignes de sécurité.

Signature du candidat :

Date : .....

À : .....

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

## Informations Générales

### A destination des candidates et des candidats

Sujet : pages 6 à 10

Cartes commerciales : Bar /Vins/ Menu (voir Annexes)

Historique : recherche sur internet nécessaire

### A destination du Centre d'accueil

Déroulement des épreuves : voir Annexes

Matières d'œuvre : voir Annexes

### A destination des Jurés :

Sujets par Atelier : pages 6 à 10

Grilles d'évaluation par atelier : pages 12 à 20

Annexes : Cartes commerciales / Bar /Vins/ Menu

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »

Métier :

Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant

Code : 334-12

Sujet :

Départemental - Régional

Session : 2024

# Sujet du concours

**Pages 6 à 10**

**Sujets traités par Atelier**

**Seules références pour la préparation au concours**

Documents destinés :

Aux candidats

Aux formateurs, enseignants, entreprises

pour le suivi et le soutien de leurs apprentis et élèves  
à la préparation au concours \*

\*Nous recommandons de consulter les critères d'évaluations destinés aux jurés.

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

# CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

## « Arts de la table et du service »

### Epreuves Départementales et Régionales 2024

**Avant propos :** Notre concours n'a plus d'épreuve de « Service Restaurant ».

Le succès et la notoriété font que le nombre de candidats est très élevé lors de la finale et qu'il devient difficile d'organiser et financer cette épreuve. Elle est remplacée par l'évaluation de ces mêmes techniques jugées individuellement sur des ateliers.

Nous insistons sur la maîtrise des techniques lors des épreuves départementales et régionales. Pour la finale nationale ces mêmes thèmes / épreuves seront alors plus orientés vers la commercialisation.

Vous êtes en passe d'être recruté comme commis de Salle pour l'un des Restaurants du Groupe hôtelier Lucien BARRIERE, L'Hôtel HERMITAGE \*\*\*\*\* LA BAULE.

Cet établissement reconnu, récompensé par de nombreux guides valorise non seulement des produits de qualité mais veille aussi à proposer un service soigné et bienveillant.

Le Directeur de la Restauration et son 1<sup>er</sup> Maître d'Hôtel à travers ces épreuves vous impliquent totalement dans cette démarche de qualité, au niveau de l'accueil du client, de la connaissance des produits, de la valorisation des mets, mais aussi de la maîtrise des techniques de service.

Soucieux de votre intérêt pour cet établissement ces épreuves ont été mises en place pour vous aider à vous responsabiliser, afin d'intégrer le restaurant que vous avez choisi comme objectif dans votre futur CV.

## Atelier N°1 : Mise en place d'une table

Durée 15 mn + 5 mn devant jury – Note /20 points

À partir d'une situation professionnelle et de consignes données par le Maître d'hôtel, vous êtes sollicité(e) pour dresser une table de deux couverts à partir du Menu proposé.

### Sujet :

*Le Président du Jury impose un Menu de type « BANQUET » avec le ou les vin(s) d'accompagnement(s). Les entrées, plats, fromages, desserts sont issus de la carte des Mets du concours, le ou les vins issus également de la carte des vins du concours...suivre les consignes du sujet imposées par le jury.*

Les candidats doivent :

- ❖ découvrir le sujet et le travail à réaliser lors du démarrage de l'épreuve,
- ❖ napper la table,
- ❖ dresser la table **pour deux couverts**. Le matériel (propre) est mis à disposition sur un buffet rassemblant un choix de porcelaine, de couverts et de verrerie et accessoires éventuellement,
- ❖ réaliser le pliage des 2 serviettes, identiques ou non (s'adapter à la demande du jury),
- ❖ justifier leur travail et répondre aux questions du jury.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	Code : 334-12
Sujet :	Départemental - Régional	Session : 2024

**Atelier N°2 : Connaissances de l'entreprise**  
**L'Hôtel HERMITAGE\*\*\*\*\* La BAULE**  
**Ses Restaurants et Bars**  
**Durée 15 mn – Note /20**

**Sujet :** *Connaître votre future entreprise, mettre en avant cet Hôtel prestigieux dans son contexte actuel, mais aussi pouvoir aborder l'histoire de cette station balnéaire. Vous présentez rapidement les établissements du groupe à proximité, les particularités et enfin sommairement, les Hôtels du Groupe BARRIERE sur l'ensemble du territoire. Par ces connaissances, vous valorisez votre discours, votre souhait à rejoindre ce groupe hôtelier, cet Hôtel précisément. Votre investissement à bien connaître votre futur établissement est le centre de cet entretien, le cœur de cette épreuve.*

➤ **Vous devez durant 5 minutes sans être interrompu :**

- pouvoir parler / raconter succinctement l'histoire de cet Hôtel, ses caractéristiques, ses Restaurants, Bars et autres services de restauration,
- mettre en avant très succinctement la station balnéaire de la BAULE d'hier et d'aujourd'hui,
- mettre en avant la notoriété / le rayonnement des différents établissements de grand luxe à proximité, le casino et son impact dans cette ville,
- mettre en avant les acteurs actuels, l'esprit, la relation tradition/ modernisme, la transmission,
- pouvoir se projeter vers les autres établissements du groupe, savoir en citer quelques-uns, et les situer en régions,
- pouvoir également se projeter vers la position du Groupe à l'International.

➤ **Répondre à quelques questions du jury (10 minutes)**

**Atelier N°3 : Commercialisation / Carte des mets et boissons**  
**Durée 20 mn – Note /40 (15 mn en français et 5 mn en anglais)**

- ❖ *La carte commerciale est volontairement présentée sous forme d'un Menu sans prix. C'est une composition autour d'entrées, de plats et de desserts issus des cartes en opération dans les différents Restaurants du Groupe sur la Baule, (en date de création du sujet), adaptée au concours.*
- ❖ *La Carte du Bar est sans prix, sans relation directe avec l'établissement, adaptée au concours.*
- ❖ *La Carte des Vins est issue en partie de celles des restaurants du Groupe, volontairement sans prix.*  
*Ces documents permettent la tenue d'une prise de commande. Les jeux de rôle sont conformes à une situation réelle de clients au Restaurant.*

**Sujet : Contexte - 2 clients / (jurés) sont accueillis et installés à table par vos soins....**

- Cette épreuve de commercialisation concerne : apéritifs, mets, desserts, vins, boissons chaudes, digestifs.
- Les Bons de commandes sont à rédiger, transmis au jury en fin d'atelier, puis évalués.
- Sont appréciés votre sens de l'écoute, votre capacité à conseiller voire à orienter, argumenter, valoriser les mets et boissons.

**Vous devez, à partir des cartes du bar, des mets et des vins (en annexes) :**

- ❖ vendre des apéritifs,
- ❖ vendre des entrées, des plats, des fromages, des desserts,
- ❖ conseiller un ou des vins,
- ❖ proposer des boissons chaudes.

**Rappel ! Les 5 dernières minutes sont consacrées exclusivement à l'épreuve en anglais : c'est une discussion libre.**  
***Le professeur d'anglais ou l'anglophone, s'il est la 3<sup>ème</sup> personne, n'intervient pas dans les jeux de rôle ni dans la prise de commande proposés par les 2 jurés. Il crée sa propre situation afin d'évaluer au mieux le niveau d'anglais des candidat(e)s dans cette situation de restaurant...s'il est l'un des 2 jurés la situation décrite reste appropriée.***

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	Code : 334-12
Sujet :	Départemental - Régional	Session : 2024

## Atelier N°4 : Reconnaissance des fromages et Service au Guéridon

Durée 20 mn – Note /20

### Sujet :

#### ❖ Phase 1 : Epreuve écrite / reconnaissance fromages / (10 mn) / 5 points – document page 16

Vous devez reconnaître et identifier 5 fromages AOP français, remplir le document transmis par le jury.

#### **Il vous faut à partir d'un plateau de 5 fromages AOP :**

- reconnaître et nommer les fromages par leurs appellations exactes et complètes,
- indiquer le lait de base,
- préciser la famille,
- mentionner la provenance (région ou sous-région ou département),
- proposer deux adjectifs permettant de les valoriser commercialement.

#### ❖ Phase 2 : Service de 3 fromages parmi les 5 proposés / (10 mn) 15 points

- Présenter, argumenter, servir ce même plateau de fromages à un seul client \*.
- Service du fromage au guéridon pour 1 client (1 assiette / 3 sortes) / (10 mn) 15 points.

- Si les fromages ne sont pas reconnus sur le document remis, le jury procède avant service, à **la seule correction : l'identification du nom du fromage.** Le candidat démarre sa vente au plateau avec cet unique retour d'information.

## Atelier N°5 : Le Thé et son service / Connaissance et commercialisation

Durée 15 mn – Note /20

- **Sujet :** *Le Maître d'hôtel souhaite mettre en place **une valorisation des Boissons chaudes**...afin de créer une action commerciale forte il vous demande de vous préparer et de présenter : « **Le Thé en liberté** ».* Cette préparation est bien entendu dans l'esprit d'une situation en face à face client au restaurant.

*Pour cela le sujet vous laisse libre de :*

- proposer le **Thé de votre choix**, sous la forme qui vous convient,
- servir ce Thé dans votre porcelaine, avec votre théière,
- de préparer votre discours, votre argumentation en relation avec le thé que vous avez choisi.

#### **Vous devez durant 10 minutes sans être interrompu :**

- pouvoir parler / raconter succinctement l'histoire de cette plante, sa provenance, sa culture, ses caractéristiques... particulièrement centré sur le thé que vous avez choisi,
- mettre en avant ses qualités/ ses arômes / ses saveurs / ses bienfaits / ses vertus,
- vous procédez ensuite au service pour 1 seul client.

**L'objectif de cette présentation** doit être la commercialisation clientèle du produit en créant l'envie. Cette dernière impression forte avant départ du client est un atout majeur du service.

- **Vous fournissez : Le thé sous la forme qui vous convient ainsi que le matériel destiné au service.**
- **Aucun investissement onéreux n'est nécessaire, ni dans le thé, ni dans le matériel.**

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	Code : 334-12
Sujet :	Départemental - Régional	Session : 2024



# Atelier N° 6 : Service d'un vin blanc AOC CHABLIS

Durée 15 mn – Note /20

**Sujet :** Vous êtes en situation de Restaurant face à 2 clients (jury)

**Vous devez :** Après avoir pris connaissance du vin proposé **AOC CHABLIS**

- prendre la commande devant le jury, et donner votre bon de commande,
- mettre en place les verres correspondants à ce vin, pour vos 2 clients (jurés),
- présenter commercialement, ses caractéristiques, ses atouts, sa typicité,
- déboucher cette bouteille,
- carafier ce vin,
- mettre en avant ses arômes, son caractère, son bouquet, sa robe avec les mots du vin,
- servir ce vin à vos 2 clients,
- vous êtes ensuite questionnés sur vos connaissances concernant cette appellation : région, vignoble, terroir, cépages, dégustation, températures de service, accords mets,
- **vous apportez votre carafe.**

# Atelier N°7 : Bar / Cocktail création pour 2 personnes

Durée 15 mn – Note /20

**Thème « Les Jeux Olympiques – PARIS 2024 »**

Vous accueillez dans votre établissement une délégation de sportifs à l'occasion des Jeux Olympiques d'été 2024. Vous créez un cocktail et un support de vente pour mettre en avant cet évènement : un sport, un lieu, un fait historique ou toute autre idée sur le thème de cette fête mondiale... Votre objectif : attirer l'attention de votre clientèle vers votre Bar.

**Pour la composition de ce Cocktail création vous disposez :**

- de LILLET blanc et de LILLET rosé (société « **PERNOD-RICARD France** »),
- de **5 jus de fruits de la Maison Patrick FONT** : jus de poire Williams, jus de Pomme Redlove, jus de fraise, jus d'abricot, jus de mandarine,
- de **2 sirops COMBIER** : sirop de Chocolat blanc, sirop de figue,
- de **3 Liqueurs** : Liqueur de Rose, liqueur de fleur de Sureau (maison COMBIER) / liqueur d'Auvergne « Prunelle Vellavie »,
- de **1 crème** de Pêche de vigne (Maison COMBIER),
- d'une **eau gazeuse** Perrier bouteille verte,
- d'un **soda** Schweppes Indian Tonic,
- de fruits pour la **décoration** : carambole, orange, pomme Granny Smith, citron vert, citron jaune.

**Vous devez réaliser ce cocktail au SHAKER, pour 2 personnes, ainsi que sa décoration...**

- Vous êtes libre dans ses proportions, son volume... Vous utilisez les produits qui vous conviennent.
  - Votre « décoration cocktail » montée sur place, comprend au minimum 3 fruits parmi ceux proposés.
  - **Votre animation commerciale « Les Jeux Olympiques - PARIS - 2024 »** est libre pour l'utilisation d'accessoires, photos, décors, ou autres...cet élément peut être apporté complet, fini, monté...si montage ou finition sur place, ils doivent être intégrés dans le temps imparti des 15 minutes...
  - 1 seul verre prend place dans ou devant le décor, ou sur le support destiné à promouvoir votre cocktail. Le second verre étant destiné au jury, le thème ne s'applique pas.
  - Vous utilisez vos propres verres, ou autre contenant, de forme, de taille, de volume, libre choix.
- **En amont du jour des épreuves départementales et régionales :**
- **Elaborer une fiche technique – définir les quantités, calculer le coût matière, proposer un prix de vente en relation avec la catégorie de votre établissement.** Ce document est à remettre au jury au début de l'épreuve.
  - Le support peut être manuscrit ou créé à l'aide de l'outil informatique.

**Rappel !** Votre « **Support commercial \*** » est destiné à la vente de ce cocktail, sur le thème : « **Les Jeux Olympiques 2024** ». Il prend place sur votre espace BAR. Cette animation sera évaluée par le jury lors de l'épreuve.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	Code : 334-12
Sujet :	Départemental - Régional	Session : 2024

## Atelier N°8 : Flambage d'un fruit « La Poire » accompagnée de griottes de Fougerolles

Durée 20 mn (5+ 15) – Note /30

Le Maître d'Hôtel souhaite s'assurer de vos compétences techniques. Il vous demande de réaliser au guéridon le dessert indiqué ci- après **pour deux (2) personnes**. Vous disposez de 2 poires, non épluchées. Nous ne maîtrisons ni la taille, ni le mûrissement, ni la variété des fruits fournis. Vous devez vous adapter au fruit proposé le jour du concours, à la situation de ce fait.

***Vous êtes en situation d'office pendant 5 minutes hors jury. Vous préparez vos poires à votre convenance, prenez les Griottines qui vous sont nécessaires et vous préparez votre guéridon.***

### **Sujet : 15 minutes en situation clientèle**

**« Poires, légèrement caramélisées et flambées, accompagnées de Griottes de Fougerolles »**

*Servies avec une sauce élaborée à partir de jus de fruit, flambées et parfumées par le ou les sirops de votre choix avec les liqueurs et crème à disposition.*

**Ce dessert sera dressé sur 2 assiettes, ou 2 autres contenants que vous fournissez.** Vous êtes libre de la forme, taille, profondeur, couleur etc....Les porcelaines de grande valeur ne seront pas admises.

Vous devez :

- ❖ cuire, caraméliser (clair), flamber ces poires selon votre technique,
- ❖ confectionner la sauce d'accompagnement.

### **Vous avez à disposition :**

- **pour flamber :** « L'Original COMBIER » ou Rhum Blanc,
  - **3 Liqueurs :** une Liqueur de Rose, liqueur de fleur de Sureau (Maison COMBIER) et une liqueur d'Auvergne « Prunelle Vellavie »,
  - **1 crème** de Pêche de vigne (Maison COMBIER),
  - **2 sirops la maison COMBIER :** sirop de Chocolat blanc, sirop de figue,
  - **5 jus de fruits de la Maison Patrick FONT :** jus de poire Williams, jus de Pomme Redlove, jus de fraise, jus d'abricot, jus de mandarine,
  - des Griottines de Fougerolles.
- 
- ❖ Vous pouvez utiliser 1 ou plusieurs sirops, 1 ou plusieurs jus de fruit, les liqueurs et crème ou non.
  - ❖ Vous devez flamber votre préparation avec l'un des deux produits proposés.
  - ❖ Vous dressez votre dessert sur vos 2 assiettes ou autres contenants, pour 2 clients.

Rappel !

- ❖ Vous avez à votre disposition un choix de produits : sucre blanc, sucre roux, miel, sirop de sucre de canne, gousse de vanille, citrons jaunes, citrons verts, beurre doux et beurre salé.
- ❖ Les Poires livrées pour l'épreuve ne sont pas connues, à vous de vous adapter à la situation du fruit.
- ❖ Dégustation de l'une des deux assiettes par le jury.
- ❖ Vous argumentez votre réalisation, caractère commercial impliquant une relation clientèle forte.

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »		
Métier :	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	Code : 334-12
Sujet :	Départemental - Régional	Session : 2024

# Documents « Notations »

## à destination des jurés

Documents de référence pour les jurés des différents ateliers

Pages 12 à 20

### Destiné au Président du Jury

Exemple de tableau pour l'enregistrement des notes

page 21

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »

<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

## Atelier N°1

### Mise en place d'une table

Critères d'évaluation	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Nappage/qualité/gestuelle rapidité / équilibre	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Harmonie/esthétique de la Table mise en place	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Organisation / Efficacité / respect des consignes	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Qualité et pliage des 2 serviettes hygiène et rapidité	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Argumenter et justifier votre travail	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Epreuve sur 25 points : 1.25</b>	..... /25	..... /25	..... /25	..... /25	..... /25
<b>Note finale /20</b>	..... / 20	..... / 20	..... / 20	..... / 20	..... / 20

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

## Atelier N°2

### Connaissances de l'Hôtel HERMITAGE\*\*\*\*\* / LA BAULE

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• La station balnéaire de la BAULE d'hier et d'aujourd'hui	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• L'Hôtel Hermitage, ses caractéristiques, ses Restaurants, Bars et autres services de restauration	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Les établissements du Groupe à proximité, le casino et son impact dans cette ville	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Les autres établissements du groupe en France, citer quelques-uns, situer en régions. Position du Groupe à l'International	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Répondre aux questions du Maître d'Hôtel / Qualité de la structure du déroulé	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Epreuve sur 25 points : 1.25</b>	..... / 25	..... / 25	..... / 25	..... / 25	..... / 25
<b>Note /20</b>	..... / 20	..... / 20	..... / 20	..... / 20	..... / 20

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

## Atelier N°3

### Commercialisation Menu / Cartes des Vins et du Bar

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• <b>Se présenter</b> : tenue vestimentaire, soins des détails, coiffure, qualité de la présentation	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• <b>S'exprimer</b> : registre de vocabulaire professionnel, clarté, intonation...	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• <b>Bons de commande</b> : Bar, vins et mets	2 5 8 10	2 5 8 10	2 5 8 10	2 5 8 10	2 5 8 10
• <b>Animer</b> : prise en charge clients, orienter, suggérer, guider, expliquer, convaincre, surprendre	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• <b>Consolider</b> les choix des clients en prenant en compte les règles gastronomiques et commerciales	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• <b>Proposer</b> : réaliser des ventes additionnelles, qualité de l'approche, suggestions, choix	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• <b>Reformuler</b> : choix des clients, clarté, efficacité	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• <b>Attitude</b> : ensemble des détails professionnels, sourire, ouverture, relationnel ...réaction face aux difficultés	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• <b>Anglais</b> : compréhension, réactions aux difficultés, qualité de l'échange, vocabulaire, fluidité, recherche de réponses	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
<b>Epreuve sur 90 points : 2.25</b>	... / 90	... / 90	... / 90	... / 90	... / 90
<b>Note finale / 40</b>	... / 40	... / 40	... / 40	... / 40	... / 40

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

**Atelier N°4**  
**Reconnaissance des Fromages**  
**et**  
**Service au Guéridon**

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Report des points / épreuve écrite	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Présenter commercialement les fromages	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Mise en avant des régions	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Présenter, découper, dresser, servir les fromages (quantité, ordre de présentation sur l'assiette...) justifier	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Proposer un accord fromage et vin / justifier	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Epreuve sur 25 points : 1.25</b>	...../25	...../25	...../25	...../25	...../25
<b>Note finale / 20</b>	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>



# Reconnaissance des Fromages



CANDIDAT N° : .....

Note : ...../5

N°	Fromage A.O.P	Lait de base	Famille	Provenance	2 Adjectifs valorisant le fromage
1					• .. • ..
2					• . • .
3					• . • .
4					• . • .
5					• . • .

Noms des jurés

Émargements

*Si l'identification du fromage est fausse, toutes les autres réponses le concernant ne seront pas prises en compte.*

**Note** : fromage AOP = 1 point, lait de base = 1 point, famille = 1 point, provenance = 1 point, deux adjectifs = 2 points,

**soit 6 points par ligne**

**Note ..... sur 30**

Note.....à diviser par 6 = .....note /5 à reporter

**Arrondir la note au point entier inférieur (de 0.01 à 0.49) ou supérieur (de 0.50 à 0.99). Reporter la note dans la grille d'évaluation page 15**

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »

<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>



## Atelier N°5

### Le Thé et son service

#### Connaissance et commercialisation

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Mise en Place des éléments de la Présentation du Thé	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Présentation et structure de l'exposé	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• L'univers du Thé : Pays, culture, type de thé...voyage et dépaysement	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Descriptif organoleptique commercial de cette boisson, sensations, sensualité, bienfaits	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Ressenti clientèle, impression générale avant départ client	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Epreuve sur 25 points : 1.25</b>	...../25	...../25	...../25	...../25	...../25
<b>Note /20</b>	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

## Atelier N° 6

### Service d'un vin blanc AOC CHABLIS

Critères d'évaluation	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
Choix des matériels et organisation	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Présentation orale de la bouteille (vérifier le bon de commande)	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Ouverture de la bouteille	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Passage en carafe	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Service du vin / verres utilisés	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Aisance et comportement professionnel	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Réponses aux questions du jury : connaissance du vin, des cépages, autres vins du terroir, climat	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
Le vignoble (géographie, climat, sol) particularités	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Epreuve sur 40 /2</b>	...../40	...../40	...../40	...../40	...../40
<b>Note finale / 20</b>	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

# Atelier N°7

## Bar Cocktail création pour 2 personnes

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Gestuelle/Attitude/ prise en charge client / mise en place matériel et produits	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Qualité de la fiche technique	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Organiser le poste de travail (matériel, hygiène...)	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Réaliser le cocktail dans le temps imparti	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Respecter doses et techniques selon fiche transmise	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Décoration du cocktail /3fruits minimum	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Originalité et présentation du thème : « Les jeux olympiques 2024 »	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Présenter oralement une approche commerciale	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
• Dégustation	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
<b>Epreuve sur 45 : 2.25</b>	..... /45	..... /45	..... /45	..... /45	..... /45
<b>Note finale / 20</b>	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20	..... /20

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

## Atelier N°8

### Flambage d'un fruit la « Poire » et griottes de Fougerolles

Critères évalués	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°	Candidat N°
• Réaliser un caramel clair, cuire le fruit	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• Flamber	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• Réaliser la sauce d'accompagnement	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• Dresser sur assiette (présentation, propreté)	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• Réaliser l'ensemble avec rapidité et aisance	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• Capacité à commenter les différentes étapes, à capter l'attention du client	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• Créativité / originalité	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
• Résultat gustatif	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10	2 3 4 6 8 10
<b>Epreuve sur 80 points : 4</b> <b>Note : 20 x 1.5</b>	...../80	...../80	...../80	...../80	...../80
<b>Note finale sur / 30</b>	..... /30	..... /30	..... /30	..... /30	..... /30

Noms des jurés

Émargements

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE**

« Arts de la table et du service »

**Epreuves départementale et régionale 2024**

**NOTES RÉCAPITULATIVES**

Domaines évalués		Candidat	Candidat	Candidat	Candidat	Candidat
		N°.....	N°.....	N°.....	N°.....	N°.....
<b>Atelier N°1</b> <b>Mise en Place d'une Table 2 couverts</b>	/ 20					
<b>Atelier N°2</b> <b>Connaissance Historique de</b> <b>L'Hôtel HERMITAGE LA BAULE</b>	/ 20					
<b>Atelier N°3</b> <b>Argumentation commerciale</b> <b>Carte des mets et des boissons</b>	/40					
<b>Atelier N°4</b> <b>Reconnaissance et Service des Fromages</b>	/ 20					
<b>Atelier N°5</b> <b>Boisson Chaude « Le Thé »</b>	/ 20					
<b>Atelier N°6</b> <b>Service d'un vin blanc</b> <b>AOC CHABLIS</b>	/ 20					
<b>Atelier N°7</b> <b>Bar / Cocktail Création</b>	/ 20					
<b>Atelier N°8</b> <b>Flambage la POIRE</b>	/30					
<b>Total</b>	<b>/ 190</b>					
<b>TOTAL.... / 9.5</b>	<b>/ 20</b>					

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

# ANNEXES

PAGES 23 à 28

Carte du Bar

Carte des vins

Menu le « Restaurant BARRIERE »

Déroulement des Epreuves

Matières d'œuvres

Fiche d'Anonymat destinée à l'enregistrement des candidats

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

# Carte du Bar

## Cocktails et Classiques

Negroni  
Dry Martini  
Gin MERIDOR  
Whisky sour  
Lillet blanc ou rosé  
Suze  
« Speyside » Cardhu 12 ans  
Porto Sao Pedro 10 ans

## Cocktail sans alcool

Le Passionné  
orange pressée / jus d'ananas/ coulis de fruits de la passion

## Cocktail « maison »

Le PARIS-BAULE  
Gin Meridor, Liqueur de Bergamote, Tonic

## Champagnes à la flûte 15cl

Moët & Chandon Vintage rosé 2012  
Laurent Perrier Blanc de Blanc Brut

## Saveurs « Nature » 25cl

Sélection de jus de fruits, fabrication artisanale « Maison Patrick FONT »  
*Fraise Mara des bois, abricot Bergeron, mangue sauvage, Orange sanguine*

## Eaux Minérales 100cl.

Chateldon  
Evian  
Vichy Célestins

## Eaux-de-vie 5cl

Williamine Morand  
Bas-Armagnac Laubade, millésime 1979  
Hennessy XO

## Liqueurs 5cl

Chartreuse V.E.P. Verte  
L' Original COMBIER

## Cafés et thés accompagnés de mignardises

Café de Terre de Café  
Blue Mountain

Tisanes et Infusions  
Thé noir Keemun Grand Cru

## « Notre Livre de Cave »

<i>Vins blancs</i>	<i>AOC</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>Verre 15cl</i>
- Chinon « la Croix Boissée » Bernard Baudry 2020			X	
- Muscadet Sèvre et Maine sur lie <i>Cardinal Richard Sauvion</i>		X	X	X
- Pouilly Fumé <i>Ladoucette</i>			X	
- Petit Chablis <i>Domaine J. Moreau</i>			X	X

<i>Vins rosés</i>	<i>AOC</i>	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>Verre 15cl</i>
- Côtes de Provence, <i>Château Galoupet</i> 2021			X	
- Bandol <i>Domaine Tempier</i> 2021		X	X	X

<i>Vins rouges</i>	<i>AOC</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>Verre 15 cl</i>
- Saumur Champigny <i>Domaine Filliatreau</i>		X	X	X
- Mercurey <i>Michel Juillot</i>			X	
- Crozes-Hermitage Equinoxe – <i>Domaine des Lises</i> 2020			X	X
- Saint Estèphe, Château Haut Marbuzet, 2014 <i>Domaine Dubosq</i>			X	
- Cahors « <i>Domaine du Prince</i> » <i>Didier Jouve</i> 2018			X	

<i>Champagnes</i>	<i>37.5cl</i>	<i>75 cl</i>	<i>flûte 15cl</i>
- Moët & Chandon « Brut Impérial »		X	X
- Veuve Clicquot Ponsardin rosé		X	
- Ruinart "Blanc de Blanc"		X	

<i>Vins moelleux – liquoreux</i>	<i>50cl</i>	<i>verre 10 cl</i>
- Coteaux du Layon <i>Domaine la Cueillette des Oiseaux</i>		X
- Sauternes – <i>Château Villefranche</i> 2015		X

Nos vins sont AOP sauf mention contraire des bouteilles.  
Prix nets, service compris, TVA 20% incluse

La carte des vins est sans relation avec l'établissement



# « Le Restaurant Lucien BARRIERE »

## Les Entrées

Bisque de Langoustines

*Coûtons aux algues, rouille et condiments*

Ceviche de grosses crevettes au citron vert

*Lait de coco et purée de patates douces au gingembre*

La salade« Hermitage»

*Thon snacké, sucrine, tomates, pommes de terre, haricots verts, œuf de caille*

Le Demi-Homard bleu

*Taboulé de boulgour aux légumes et fruits secs, mayonnaise*

6 Huitres N°3 de l'Île aux moines

*Pain de seigle, beurre aux algues, sauce échalotes au vinaigre*

## Les Plats

Bar en croûte de sel gris de Guérande

*Pommes Grenaille de Bretagne, trompettes de la mort et beurre blanc*

Sole Grillée ou Meunière

*Garniture au choix*

L'Entrecôte de bœuf Charolaise

*Sauce béarnaise*

Tatare de Bœuf FOUQUET'S

*Revisité par Pierre GAGNAIRE*

Canard Challandais « Maison Burgaud »

*Cerise, baies roses, cuisse et gésier*

## Garnitures au choix

*Pommes grenailles de Bretagne, frites, riz basmati, ratatouille,  
Lentilles corail, aubergines, épinards, courgettes et poivrons grillés*

## Les Fromages

Ardoise de fromages affinés de Maître Beillevaire

*Chutney, fruits secs*

## Les Desserts

Profiteroles

*Glace vanille bourbon, sauce chocolat Guanaja*

Tarte aux fraises

*crème légère parfumée à la vanille*

Coupe Bellini

*glace vanille, sorbet pêche, chantilly, coulis de pêche et meringue*

Gâteau Nantais by fondant Baulois

*Parfumé au rhum, coulis de fruits exotiques*

La Coupe Evens

*Glace vanille, sorbet fraise, chantilly, coulis de fruits rouges et meringue*

Menu composé à partir des différents restaurants du Groupe sur la Baule / besoins spécifiques du concours.  
Toutes nos viandes bovines sont françaises / Prix nets, service compris, TVA 20% incluse

## CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE

### « Arts de la table et du service »

Proposition à titre d'exemple du déroulement des épreuves / Type matinée / Libre à chaque centre.

7h30 – 8h30	<p>7h30 : Accueil des candidats (se présenter en tenue professionnelle), appel des candidats, contrôle des cartes identités, des convocations, tirage au sort du numéro d'anonymat, émargement des candidats sur la feuille de présence, dépôt des portables, consignes. Accueil café.</p> <p>8h00 : Visite des locaux, installation et explication déroulement pour les candidats. Accueil des membres du jury.</p> <p>8h30 : Ouverture officielle du concours</p>	
8h30 –12h30	<p>Participation aux différents ateliers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°1 : mise en Place d'une table</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°2 : connaissances historiques : La Baule / Hermitage /Groupe Barrière</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°3 : argumentation commerciale/ des mets et des boissons</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°4 : reconnaissance et service des fromages</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°5 : Le Thé en Liberté / service du Thé</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°6 : débouchage et service d'un vin blanc AOC CHABLIS</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°7 : Bar / Cocktail création /thème selon sujet</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Atelier N°8 : flambage Poire</li> </ul> <p>TEMPS TOTAL des Epreuves .....2h20</p> <p>L'ordre de passage des candidats sur ateliers est à l'appréciation du centre</p>	<p>20 minutes</p> <p>15 minutes</p> <p>20 minutes</p> <p>20 minutes</p> <p>15 minutes</p> <p>15 minutes</p> <p>15 minutes</p> <p>20 minutes</p>
12h30- 14h00	Repas candidats et jury	
14h00 –15h00	Délibération jury / photos	
15h00 -16h00	Annonce des résultats	
16h00 -17h00	Cocktail de clôture	

<b>« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »</b>		
<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

**CONCOURS UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE**

« Arts de la table et du service »

Informations non formelles destinées à l'établissement d'accueil

**FRANCE****Liste des matières d'œuvre à titre indicatif à prévoir par candidat**

<i>Ateliers</i>	<b>Désignation</b>	<b>Qté</b>
	<b>Jus Patrick FONT</b>	
<b>Bar</b>	Jus de pomme Redlove	6cl
	Jus de fraise	6 cl
	Jus d'abricot	6cl
	Jus de Poire Williams	6 cl
	Jus de mandarine	6cl
	Sirop chocolat blanc /sirop de figue	3cl
	Perrier (bouteille verte)	
	Schweppes Indian Tonic	
	Liqueur fleur de Sureau / liqueur de Rose COMBIER	3cl
	Crème de pêche de vigne	3 cl
	Lillet blanc / Lillet rosé	5cl
	Orange	1/2
	Carambole	1
	Pomme Grany Smith	1/2
<b>Flambage Poire</b>	Citron vert	1/2
	Citron jaune	1
	Poires	2
	Griottines de Fougerolle	12
	Citron jaune et citron vert frais	1/2
	Sucre blanc, sucre roux, miel, sirop de sucre de canne	-
	Beurre doux et beurre salé	40g
	Jus Patrick FONT du cocktail	20 cl
	Gousses de vanille, citrons jaunes, citrons verts	-
	Sirops COMBIER du cocktail	10cl
<b>Fromages</b>	Liqueur Prunelle, maison Vellavie Auvergne	2cl
	Crème de pêche de vigne COMBIER	3cl
	Original COMBIER / Rhum blanc	5cl
	Plateau de 5 Fromages AOP	

**LISTE DES MATÉRIELS MIS À DISPOSITION DES CANDIDATS POUR LES ATELIERS**

<i>Atelier</i>	<b>Désignation</b>	<b>Observations</b>
<b>Thé</b>	Apport d'eau chaude / bouilloire	Candidat apporte son matériel pour l'épreuve : Thé /Tasse à Thé /Théière
<b>Bar</b>	Mise en place classique d'un bar américain / postes selon nombre candidats	Candidat : apporte ses 2 propres verres / matériel de Bar / shaker.
<b>Carte des mets et des boissons</b>	Table dressée pour deux convives Cartes commerciales à disposition (mets, vins, bar). Prévoir postes selon nombre candidats.	Nombre de tables dressées à définir selon le nombre de candidats
<b>Fromages 5 AOP</b>	Une assiette dressée comprenant un échantillon de chaque fromage pour la dégustation des candidats. <u>Plateau de 5 fromages</u> : pour la reconnaissance et le service d'une assiette pour 1 client. Nombre de plateaux à définir. Prévoir postes selon nombre candidats.	Une assiette avec les échantillons par candidat Fiche reconnaissance fromages joint au sujet. Plateau de 5 fromages
<b>Flambage</b>	Matériel classique pour un flambage. Produits selon sujet Prévoir de 1 à 4 postes selon nombre de candidats	Réchaud à gaz mis à disposition des candidats

« Concours : Un des Meilleurs Apprentis de France »

<b>Métier :</b>	Commercialisation et service en Hôtel/Café/Restaurant	<b>Code : 334-12</b>
<b>Sujet :</b>	Départemental - Régional	<b>Session : 2024</b>

