LES CONCOURS

pour étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration



ÉDITIONS BPI

PRÉSENTATION, AVERTISSEMENTS ET REMERCIEMENTS

Ce guide a pour but d'informer les étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration sur les concours qu'ils peuvent passer pendant leurs études. Malheureusement, il en existe un tel nombre qu'il n'est pas possible de les présenter tous. Ce guide contient donc les concours généralement reconnus par la profession et les professeurs, et qui sont aussi souvent les plus exigeants. Cela ne signifie pas que les autres ne soient pas de qualité ! J'espère que les élèves qui souhaitent passer d'autres concours trouveront quelques informations utiles, notamment dans les témoignages d'anciens lauréats, ou dans la première partie *Pourquoi et comment passer un concours ?*

Rédigé principalement en 2014, il se base sur les règlements et sujets de concours de 2013 et antérieurs. Si l'atmosphère et l'organisation générale des concours présentés ici ne devraient pas trop changer au fil du temps, il se peut que leurs règlements évoluent. Il conviendra donc de toujours s'assurer du règlement en vigueur.

Pour chaque concours, un ancien lauréat témoigne sur son expérience et son parcours. Certains travaillent dans des établissements prestigieux, d'autres ont leur propre restaurant, d'autres encore sont consultants. Tous ont un parcours intéressant. Dans ce guide, ils partagent avec vous leurs entraînements intensifs, leurs difficultés et leurs victoires. Ils vous donnent même quelques conseils. Alors, pour le concours que vous voulez passer, chacun de ces témoignages peut vous donner un petit coup de pouce.

Je tiens à remercier tous les professionnels, professeurs, organisateurs de concours et anciens lauréats qui ont bien voulu témoigner dans ce guide. Ne connaissant pas tous les concours proposés aux étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration, quelques professeurs m'ont renseignée et aiguillée : Claude Mayol, responsable de la MC bar au lycée hôtelier de Dinard Yvon Bourges ; Bernard Butault, chef de travaux au lycée des métiers Sainte-Anne à Saint-Nazaire ; Laurent Desvard, manager pédagogique de la filière arts culinaires, de la table et du service à l'école TECOMAH à Paris. Merci à eux.

L'auteur

Couverture : photo retravaillée d'Alexis Hennuyer et de son professeur au Trophée Rougié 2012

© Editions BPI 2015 - ISBN : 978-2-85708-568-3

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés réservés pour tous pays. « Le code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122.5, d'une part, que les "copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective" et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, "toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite" » (alinéa 1er de l'article L.122-4). « Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »

Sommaire

Présentation, avertissements et remerciements ..... page 2

1ère partie - Pourquoi et comment passer un concours ? ..... page 5
➥ Pourquoi passer des concours ? ..... page 6
➥ Quel concours passer ? ..... page 7
➥ Une difficulté supplémentaire : le manque de moyens des établissements ..... page 8
➥ Ai-je un niveau suffisant ? ..... page 9
➥ Comment se préparer ? ..... page 9
➥ Et si j'échoue ? Et si je n'en passe pas ? ..... page 10

2e partie - Les concours ..... page 13
➥ Cuisinier ..... page 14
Trophée Jean Rougié du foie gras et de la truffe ..... page 14
Alexis Hennuyer ..... page 15
Concours Kikkoman ..... page 16
Jérôme Jaeglé ..... page 17
Concours Olivier Roellinger pour la préservation des ressources de la mer ..... page 18
Natacha Morin ..... page 19
Chefs en Or ..... page 21
Alice Gundersen ..... page 22
Championnat de France du Dessert ..... page 23
Noémie Honiat ..... page 24
➥ Maître d'hôtel ..... page 25
Coupe Georges Baptiste ..... page 25
Florent Martin ..... page 26
➥ Sommelier ..... page 28
Trophée MUMM ..... page 28
Julia Oudill ..... page 29
Grand prix M. Chapoutier – Métro cash & carry France ..... page 30
Jean-Marie Pratt ..... page 32
➥ Barman ..... page 33
Concours national des Jeunes talents du bar ..... page 33
Olivier Caraplis ..... page 34
Concours du jeune professionnel du café Malongo ..... page 35
Agathe Ravinale ..... page 36
Trophées Internationaux Calvados Nouvelle Vogue ..... page 37
Agnès Thiery ..... page 38

Sommaire (suite)

➥ **Réceptionniste** ..... **page 40**
Trophée David Campbell Junior ..... page 40
Pierre Houspie ..... page 41
➥ **Manager** ..... **page 42**
Trophée CDRE ..... page 42
Émilie Delozier-Sancho ..... page 43
➥ **En équipe** ..... **page 44**
Trophée des Jeunes Talents de la gastronomie - Coupe Lesdiguières-Chartreuse .. page 44
Olivier Jean ..... page 46
Trophée Cuisine et Service de l'ANPCR ..... page 47
Joackim Salliot ..... page 48
Le Jeune Talent Escoffier ..... page 49
Bastien Vitart ..... page 51
Trophée Jean Sabine ..... page 52
Florent Margaillan ..... page 53
➥ **Les pluridisciplinaires** ..... **page 55**
Concours général des lycées – Technologie et gestion hôtelières ..... page 55
Victor Delpierre ..... page 56
Concours général des métiers – Cuisine / Commercialisation et Services en Restauration ..... page 57
Francis Fauvel – Cuisine ..... page 59
Tom Fournié – Commercialisation et Services en restauration ..... page 60
Un des Meilleurs Apprentis de France ..... page 62
Sara Félix – Cuisine froide ..... page 64
Charles-Henri Moëc – Arts de la table et du service ..... page 65
Léandre Vivier – Dessert de restaurant ..... page 66
Benoît Fiol – Bar ..... page 67
WorldSkills Competition ..... page 69
David Devel – Cuisine ..... page 71
Déborah Teinturier – Service en salle ..... page 72
Benjamin Roffet – Sommellerie ..... page 74
Nicolas Pierot – Pâtisserie-confiserie ..... page 75

3e partie - Autres concours ..... **page 77**

1ÈRE PARTIE

Pourquoi et comment passer un concours ?



POURQUOI PASSER DES CONCOURS ?



© Société des Meilleurs Ouvriers de France

« Cela permet de se faire remarquer par ceux qui recherchent les meilleurs dans leur spécialité. »

Jean-François Girardin, un des Meilleurs Ouvriers de France en cuisine, lauréat du prix de l'apprentissage, responsable du concours Un des Meilleurs Apprentis de France en cuisine froide.

Les concours obligent à se remettre en question et à s'améliorer, des qualités qu'étudiants et apprentis en hôtellerie-restauration devront mettre en œuvre quotidiennement durant leur vie professionnelle. Il s'agit également d'une belle référence sur le CV, car cela permet aux apprentis de se faire remarquer par ceux qui recherchent les meilleurs dans leur spécialité. C'est un atout indéniable pour entrer dans de grandes maisons.



« Les concours ont d'autant plus de valeur à Los Angeles ou à Dubaï, qu'ils sont français. »

Philippe François, président de l'Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique (AMFORHT).

Les concours sont un excellent exercice pour les élèves. On peut être fier d'en avoir remporté, et il faut le valoriser sur son CV car les chefs et les employeurs s'y intéressent. Ils ont d'autant plus de valeur à l'étranger, de Los Angeles à Dubaï, qu'ils sont français. J'ai assisté à une finale européenne de la Coupe Georges Baptiste au Portugal : il est évident que toutes les écoles hôtelières portugaises voulaient la gagner ! Les concours de niveau international sont excellents pour les jeunes : on a tous à apprendre les uns des autres. La confrontation fait le professionnalisme.



© World Coffee in Good Spirits Championship

« Les concours montrent que nos métiers sont des voies de réussite et d'excellence. »

Victor Delpierre, deuxième prix au Concours général des lycées en technologie et gestion hôtelières en 2005, et médaille d'or aux Olympiades des Métiers en service en salle en 2007. Champion du monde Coffee in Good Spirits.

J'étais très bon à l'école, et mes professeurs ne voulaient pas que je m'oriente dans une voie professionnelle. Mais depuis mes six ans, mon rêve était de travailler au Ritz. Heureusement, mes parents m'ont soutenu. Des concours tels que les Olympiades des Métiers sont la preuve que les métiers manuels sont des voies de réussite et d'excellence.



« Un vrai échange entre professionnels et élèves. »

Johan Leclerre, chef et propriétaire des restaurants La Suite à La Rochelle et Le Café du Parc à Aytré. Un des Meilleurs Ouvriers de France en cuisine.

Je suis jury pour des examens et des concours depuis une quinzaine d'années. C'est enrichissant pour les élèves... mais aussi pour nous ! On peut y repérer des jeunes pour nos entreprises, qu'ils gagnent ou pas. On y voit de belles idées

2ÈME PARTIE

Les concours



CUISINIER

Trophée Jean Rougié du foie gras et de la truffe

Organisé par l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe, ce trophée est peut-être l'un des plus spectaculaires. Lors de la finale, huit candidats doivent réaliser deux recettes, dont une qu'ils découvrent le jour même, devant un public d'environ 400 personnes. Une quinzaine de chefs étoilés, MOF ou lauréats du Bocuse d'Or jugent leurs plats basés sur deux produits emblématiques : le foie gras et la truffe. Mieux vaut ne pas être trop sensible au stress ! Heureusement, les professeurs peuvent conseiller leurs élèves tout au long des épreuves et même les aider à dresser.

➥ **Pour qui :** élèves âgés de 18 ans minimum, en terminale Bac Pro, Brevet Professionnel ou BTS en lycée hôtelier ou CFA. Chaque établissement peut inscrire plusieurs candidats.
➥ **Prix :** les trois meilleurs candidats, ainsi que les lauréats de prix spéciaux, reçoivent des stages de cuisine et des lots (livres, matériel, etc). L'établissement scolaire du lauréat reçoit 10 000 € de taxe d'apprentissage.
➥ **Calendrier :** chaque candidat doit envoyer son dossier d'inscription avec la fiche technique d'une recette qu'il a créée avant le 1er décembre. Les huit finalistes sont sélectionnés en décembre. La finale a lieu en janvier à Sarlat.
➥ **Déroulé des épreuves :**

Sélection sur dossier

Les candidats doivent créer une recette froide selon un thème et des techniques imposés, qui changent chaque année. Ils présentent cette recette dans leur dossier de sélection. En 2014, le thème était « ballottine terre et océan ». Un jury de professionnels renommés sélectionne huit finalistes et deux suppléants parmi les dossiers de sélection, en prenant notamment en compte l'originalité et la faisabilité de la recette, ainsi que l'utilisation du foie gras et de la truffe.

Finale nationale

Le matin de la finale, le candidat doit réaliser en 2h30 la recette froide qu'il a créée pour le dossier de sélection. L'après-midi, il découvre la fiche technique et les ingrédients d'une recette chaude. En 2014, la recette imposée était signée Bernard Loiseau : blanc de volaille au jus de truffe et foie gras chaud poêlé au gros sel. Après 15 minutes de réflexion, il a une heure pour la réaliser, pendant que les chefs goûtent son premier plat face au public.

Attention ! Pendant la réflexion et la préparation de la recette chaude, les professeurs sont à côté de leurs élèves pour les conseiller. Puis, ils mettent la main à la pâte pour aider les élèves à dresser la recette froide face au public.

Les deux jurys, un technique et un dégustation, notent notamment les techniques, l'hygiène, la valorisation des produits, l'originalité, le parfum, la cuisson, etc. Le candidat qui accumule le plus de points sur les deux recettes est désigné vainqueur.

➥ **Renseignements :** sur le site Internet de l'Académie culinaire du foie gras et de la truffe, rubrique Trophée Jean Rougié, vous pouvez retrouver les actualités et le règlement, et vous pré-inscrire.