



## ÉPREUVE QUALIFICATIVE de l'examen dénommé

*Concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France »*

24 <sup>e</sup> concours MOF	Groupe I - Classe 3  <b>SOMMELLERIE</b>	29 juillet 2009
------------------------------------	---	--------------------

Rappel des conditions mentionnées dans le référentiel validé.

### POURQUOI SE PRESENTER AU CONCOURS MOF ?

C'est avant tout la recherche d'une satisfaction personnelle - celle bien connue de tous les lauréats dans leur discipline. Mais c'est aussi, au travers de la réalisation d'une œuvre, la recherche de la reconnaissance de « ses pairs ». C'est encore l'aboutissement de la recherche permanente de l'excellence dans son travail et le désir d'obtenir un diplôme officiel.

Les titulaires du diplôme - et eux seuls - ont le droit d'utiliser le sigle « MOF » et le titre « Un des meilleurs ouvriers de France en Sommelierie » dans l'exercice de leur profession, dans leurs activités professionnelles et sociales. Ils peuvent porter la médaille en bronze et arborer un col tricolore aux couleurs nationales.

Le diplôme est classé au niveau III dans la nomenclature des diplômes du Ministère de l'Education nationale. De ce fait, les titulaires peuvent faire valoir ce diplôme dans des circonstances professionnelles, dans la conduite d'apprentissage, d'enseignement et de formation. Reconnu pour leur haute compétence, ils participent à la promotion de leur métier.

### QUI PEUT ETRE CANDIDAT ?

**Pour être admis à se présenter à l'épreuve finale du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », le candidat devra :**

1. Être âgé de plus de 23 ans à la date de clôture des inscriptions ;
2. Etre en capacité de démontrer une maîtrise professionnelle dont les fondamentaux sont résumés dans le « Référentiel Métier » suivant :

**Le Référentiel Métier :** *Le candidat effectue dans le cadre habituel de son activité professionnelle, tous les travaux de sommellerie en autonomie, en assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art.*

*Il effectue les travaux préparatoires, gestion des achats, organisation de la cave, création et contrôle des supports de vente, encadrement d'une équipe, conseil à la clientèle et service selon des règles professionnelles.*

3. Franchir avec succès l'épreuve préalable de qualification organisée par le COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail).

### I – QUOI ?

L'épreuve qualificative du 24<sup>e</sup> concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est OBLIGATOIRE pour toutes les classes, quel que soit le nombre de candidats. Il s'agit de vérifier que les candidats possèdent les FONDAMENTAUX de leur métier.

L'épreuve qualificative de la classe **SOMMELLERIE** se déroulera sur une période de **45 minutes réparties sur une demi-journée** et décomposée comme suit :

- **30 minutes : épreuve écrite portant sur la dégustation**

1. Principales boissons françaises et internationales
2. Analyse organoleptique
3. Identification des boissons
4. Accords vins et mets.

- **5 minutes** : épreuve en loge consistant à réaliser
  - une activité liée au service des boissons.
- **5 minutes** : entretien avec le jury autour :
  - des accords vins et mets.
- **5 minutes** : entretien avec le jury autour :
  - des attitudes commerciales et de la langue anglaise.

**Les candidats seront informés des résultats par courrier.**

## II – OU ?

Cette épreuve se déroulera dans les locaux de l'école FERRANDI,  
28 rue de l'Abbé Grégoire 75006 PARIS

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

## III – QUAND ?

Pour la majorité des classes, entre le 15 janvier et le 15 juin 2010. Le calendrier général sera mis en ligne dans le courant du 4<sup>e</sup> trimestre 2009.

## IV – COMMENT, AVEC QUOI ?

41- Les épreuves seront notées selon les critères suivants :

Domaine/ Tâche	Critères	Note/20	Coefficient	Total
1-Dégustation des boissons	Analyse organoleptique	10	4	40
	Identification, Harmonie, potentiel, conditions de services.	10	4	40
2- Service des boissons	Compréhension	5	2	10
	Utilisation du matériel	5	2	10
	Dextérité	5	2	10
	Efficacité	5	2	10
3-Harmonie vins et mets	Analyse des mets	10	2	20
	Choix et argumentaire sur les vins	10	2	20
4-Attitude et anglais	comportement	10	2	20
	Expression orale	10	2	20

Note finale /200

42- les candidats apporteront leur propre petit matériel de travail. (Couteau de sommelier, linceuls, tablier, carnet de commande...)

43- Il n'est pas demandé de caution.

44- L'épreuve pourra faire l'objet d'un reportage médiatique qui sera diffusé, notamment, lors de l'exposition.

## V – CONVOCAATION

Le COET précisera dans les convocations individuelles, fin 2009, les modalités d'organisation particulières à chacune des classes.

Toute question doit être adressée à : [contact@meilleursouvriersdefrance.org](mailto:contact@meilleursouvriersdefrance.org). Le COET retransmettra, le cas échéant, au Président de classe.

## VI – EPREUVES FINALES

Elles auront lieu sur une journée conclue par une épreuve de service en condition réelle. Des ateliers d'évaluation auront lieu le matin et porteront, en outre, sur la culture générale œno-gastronomique, sur la dégustation, sur la gestion, les supports de vente.

### **ARGUMENTATION** 8 minutes sur 30 points

DEGUSTATION VIN	15
IDENTIFICATION BOISSON	5
ARGUMENTAIRE DES 2 BOISSONS	10

### **GESTION COMMANDE** 8 minutes sur 20 points

RESPECT DU BUDGET	10
PERTINENCE ET COHERENCE DE LA SELECTION	7
RESPECT QUANTITE	3

### **HARMONIE MET VIN** 8 minutes sur 20 points

COMPORTEMENT AVEC CHEF ET ANALYSE PLAT	10
CREATIVITE PAR RAPPORT AU PLAT COMPLEMENTARITE	10

### **CULTURE ŒNO-GASTRONOMIQUE** 8 minutes sur 20 points

### **SERVICE** 120 minutes environ sur 60 points

ACCUEIL PRESEANCE	12
TENUE PHYSIQUE ET VESTIMENTAIRE	5
COMMANDE CONSEIL	18
TECHNIQUE ET DEXTERITE PROFESSIONNELLE	20
APPRECIATION GENERALE CLIENT	5
TOTAL GENERAL SERVICE	60

Les sujets définitifs pour les épreuves finales ne seront mis en ligne sur le site [www.meilleursouvriersdefrance.org](http://www.meilleursouvriersdefrance.org) qu'après les épreuves qualificatives (c'est-à-dire courant 1<sup>er</sup> semestre 2010).