



COMITE D'ORGANISATION DES EXPOSITIONS DU TRAVAIL

REFERENTIEL DU CONCOURS

« Un des Meilleurs Ouvriers de France »

COET MOF XXIVème concours	Groupe I – classe 3 SOMMELLERIE	L'ŒUVRE - LES CONDITIONS A REMPLIR MODALITES DE REALISATION DES EPREUVES LE REFERENTIEL DES COMPETENCES
------------------------------	---	--

I - 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

II - 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 qualificative préalable organisée par le COET (Comité d'Organisation des Expositions du Travail).

III – QUELLES SONT LA NATURE ET LES CARACTERISTIQUES DE « L'ŒUVRE » ?

Dans tous les cas, il est fait appel à la créativité (notamment dans sa dimension relationnelle et commerciale) et aux savoir-faire, du candidat – un professionnel déjà bien expérimenté.

Il s'agit d'effectuer toutes les tâches du métier de Sommelier avec excellence, tant sur le plan des techniques traditionnelles que du savoir-être (car dans notre métier le comportement est un complément indispensable de la technicité).

Différentes épreuves de type théoriques et pratiques portant sur la culture œnologique et gastronomique, sur le service des boissons, la gestion, la dégustation, les langues...

Quel est le périmètre des travaux servant de référence de niveau à l'épreuve finale ?

Les travaux porteront sur :

- Technologie professionnelle.
- Techniques professionnelles.
- Connaissance du vignoble français et des principaux vignobles du monde.
- Œnologie, connaissance de base.
- Culture gastronomique.
- Langue anglaise.
- Connaissances des autres boissons.
- Gestion de cave et budget.
- Législation relative aux boissons.

Quelles sont les principales techniques qui seront évaluées ?

Les épreuves comprendront :

- Approche commerciale.
- Technique professionnelle.
- Questions de service.
- Rôle formateur d'un chef sommelier.
- La carte des vins : élaboration, classement.
- Achat, conservation, gestion de cave.
- Connaissance des vignobles, histoire et géographie.
- Législation relative aux boissons.
- Ampélographie, viticulture.
- Connaissances en Œnologie.
- Connaissances des boissons relevant du travail du sommelier : cocktail de base, apéritifs, bière, cidre, eaux minérales, soda, jus de fruits, infusions et cafés.
- Liqueurs et eaux de vie.
- Culture gastronomique, connaissances culinaires, fromages inclus.
- Connaissance de l'anglais.
- Dégustations commentées ou non.
- Accords mets et vins.

IV – COMMENT SE DEROULE L'EXAMEN ?

L'examen dénommé « Concours d'un des Meilleurs Ouvriers de France », permet de reconnaître l'excellence professionnelle concrétisée par l'attribution du **Diplôme d'Etat** « Un des Meilleurs Ouvriers de France », délivré par le ministère de l'Education nationale.

Le concours est confié à un Jury, présidé par le Président de la « Classe Sommelier », qui exerce ses responsabilités sous l'égide du Comité d'Organisation des Expositions du Travail (COET). Il fait appel à des Commissaires départementaux et régionaux qui eux-mêmes s'appuient sur les institutions. Il est le garant de l'éthique propre à ce concours unique.

Le concours est défini par des conditions, des modalités et des référentiels dont le but est d'exiger le haut niveau de **l'excellence professionnelle du métier**.

L'examen se déroulera sous la forme d'épreuve écrites et pratiques avec un service effectué dans les conditions de réalité d'un établissement de restauration.

V - QU'EST-CE QUE L'EPREUVE QUALIFICATIVE ?

Cette épreuve obligatoire est organisée après la clôture des inscriptions. Elle se déroule sur une journée décomposée comme suit :

4. Epreuve théorique (questions portant sur le périmètre des travaux servant de référence de niveau à l'épreuve)
5. Epreuves pratiques :
 - Dégustation commentée portant sur les vins, spiritueux et autres boissons de France et du monde.
 - Ateliers d'évaluation des connaissances portant sur notamment sur l'harmonie vins & mets, le comportement professionnel, la gestion et le service.

A l'issue de cette épreuve qualificative, 3 cas peuvent se présenter :

- Le candidat possède le niveau requis et il est retenu pour participer à l'examen ;
- L'évaluation fait apparaître un léger manque de maîtrise sur une ou plusieurs techniques. Il est alors recherché avec le candidat, les moyens de lui permettre de combler ces lacunes et il est retenu pour participer à l'examen ;
- L'évaluation démontre que le candidat n'a pas un niveau suffisant pour participer à l'examen. Dans ce cas il est recherché avec le candidat, s'il le souhaite, les moyens pour qu'il puisse atteindre le niveau requis et participer à une prochaine session de l'examen.

VI - COMMENT LE CANDIDAT PEUT-IL SE FAIRE ACCOMPAGNER ?

Le COET fait appel à des Commissaires départementaux et des Commissaires régionaux dont l'une des missions est de suivre les candidats en leur apportant des conseils, le soutien et l'assistance en tant que de besoin.

Par ailleurs, en cas de besoin de formation spécifique complémentaire, avec l'appui des organisations professionnelles, notamment de l'UDSF et des organismes paritaires.

VII - QUI COMPOSE LE JURY ?

Les Jurys sont composés d'enseignants et de professionnels employeurs et salariés sans que le nombre de titulaires du diplôme n'excède la moitié des membres. Le Président est un professionnel, le Vice-président un enseignant ou à défaut un professionnel. Ils sont nommés par le Ministre de l'Education nationale.

Un Inspecteur général de l'éducation nationale préside le Jury général. Les délibérations sont secrètes.

VIII. LE REFERENTIEL DES COMPETENCES (voir page suivante)

IX - PARTICIPER A L'EXPOSITION NATIONALE

C'est une manifestation - grand public et de prestige - au cours de laquelle sont présentés les « savoir-faire » des nouveaux titulaires du diplôme pour promouvoir les métiers et le concours. Elle permet de :

- mettre en évidence la maîtrise des compétences de haut niveau du métier de sommelier
- démontrer le travail de la plus haute qualité en service des boissons
- mettre à l'honneur les adultes en recherche de l'excellence professionnelle
- valoriser l'expérience professionnelle et la formation tout au long de la vie
- promouvoir les établissements de formation et les organisations professionnelles
- reconnaître l'importance de la transmission des compétences dans le travail.

VIII. LE REFERENTIEL DES COMPETENCES

TACHES	COMPETENCES A EVALUER « Etre capable de... »	CRITERES de Performances « On exige... »
ETABLIR UNE RELATION COMMERCIALE	<ul style="list-style-type: none"> - Se présenter - S'exprimer avec précision - Analyser les situations en tenant compte des besoins 	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue parfaite - Des propos cohérents - Une bonne réactivité - Le sens de l'initiative
TENIR ET GERER UNE CAVE	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluer les besoins et organiser ses achats - Etablir un budget - Réceptionner les boissons - Tenir un livre de cave - Assurer les vérifications des rotations et les inventaires des boissons 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des données budgétaires - Conformité des inventaires - Une organisation rationnelle de l'espace cave
ETABLIR LES SUPPORTS DE VENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Concevoir les supports de vente - Contrôler et corriger les bons à tirer - Tenir compte de la législation 	<ul style="list-style-type: none"> - Précision des appellations et dénominations
SERVIR et COMMERCIALISER (Tous les travaux de mise en place et de mise en œuvre du service)	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place de la cave du jour - Mettre en place verrerie - Gérer l'équipe de sommellerie - Accueillir des clients - Conseiller et vendre les boissons en accords avec les mets et la situation particulière - Ouvrir des boissons - Servir et suivre les boissons - Assurer la fin de service 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des exigences du service - Maîtrise de la gestuelle professionnelle (bouteille, panier, carafe...) - Approche en phase avec les équipes et les clients
S'EXPRIMER SUR L'AMPELOGRAPHIE ET L'OENOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lister les principaux cépages et leurs synonymes - Décrire les principes œnologiques de base - S'exprimer sur la viticulture et ses courants 	<ul style="list-style-type: none"> - La rigueur orthographique - La maîtrise des connaissances de base en vinification et élevage des vins
DEGUSTER	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les techniques d'analyse organoleptique - Faire une synthèse orale - Rédiger une note de dégustation écrite 	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode précise d'analyse et d'identification des boissons en fonction des objectifs fixés
ACCORDER VINS ET PLATS	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier : <ul style="list-style-type: none"> - Sauce, garnitures... - Fromages - Autres préparations - Conseiller des accords de vins 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en avant des accords mets et vins cohérents et justifiés
S'EXPRIMER SUR L'HISTOIRE ET LA GEOGRAPHIE DE LA VIGNE ET DU VIN	<ul style="list-style-type: none"> - Origine de la vigne - Grandes étapes du développement de la viticulture - Les moments clés du vin et des autres boissons - Les grands noms du vin et autres boissons - Situer précisément les vignobles et aux lieux de production de boissons dans le monde 	<ul style="list-style-type: none"> - Précision des dates et des faits historiques - Une culture géographique précise
COMMUNIQUER EN LANGUE ETRANGERE	<ul style="list-style-type: none"> - Prendre une commande en langue anglaise - Comprendre et échanger avec le client 	<ul style="list-style-type: none"> - Expression adaptée et Vocabulaire professionnel