

TROPHEE JEAN BLAT 2017



Jean Blat Président-Fondateur de l'Ecole de Paris des Métiers de la Table

Afin d'honorer la mémoire de son Président-Fondateur et de sa devise :
« La table est le rendez-vous privilégié des relations humaines »,
l'EPMT organise sa 6^{ème} édition du Trophée Jean Blat

Le Mercredi 21 juin 2017 au restaurant d'application de l'EPMT

Ce concours a pour objectif de valoriser les métiers des services en restauration et de mettre en lumière les équipes pédagogiques et les apprenti(e)s de ce secteur d'activité. Il est proposé à un binôme d'apprenti(e)s serveurs/ses (CAP/BAC PRO/MAN/BTS)

**Le Président du concours 2017 est Monsieur Denis Courtiade,
Directeur du restaurant *** « Alain Ducasse au Plaza Athénée »
Fondateur de l'association « Ô Service - des talents de demain »**

Et en présence de Madame Christine Triadou (fille de Jean Blat)

**Dossier de participation à renvoyer par mail à Monsieur Pierre Mendes (p.mendes@epmt.fr)
ou à déposer à l'accueil du CFA à son attention AVANT LE 31 MAI 2017.**

L'excellence par l'alternance

Le sujet

Dressage d'une table de 2 couverts sur le thème de la fête de la musique

L'interprétation de la thématique est libre, afin de laisser la possibilité aux deux candidat(e)s de chaque équipe de faire appel à leur imagination et à leur créativité.

Cependant les trois bases immuables de la mise en place sont à respecter impérativement :

Esthétisme, Propreté et Praticité

La thématique de cette 6^{ème} édition peut être traitée sous plusieurs angles et à toutes les époques : ambiance, artiste, chanson, style musical...

Atelier 1 : Quizz de 10 questions

Objectif : évaluer les connaissances générales liées à l'art de la table.

Epreuve ayant lieu en salle de classe informatique sous forme de questionnaire numérisé.

Type de questions pouvant être posé :

Qui a dit : « La table, c'est l'endroit de détente et de convivialité par excellence... C'est pourquoi, il faut également utiliser son imagination pour venir compléter les efforts de la cuisine. » ?

Atelier 2 : Mise en place de la table et argumentation

Objectif : dressage d'une table de 2 personnes, lié à la thématique imposée par le règlement du Trophée Jean Blat et réalisable dans un restaurant ; création de la décoration de table et argumentation devant le jury.

Matériel mis à disposition des candidat(e)s : une table ronde diamètre (120 cm) nappée couleur écru. Possibilité pour le candidat d'apporter tout linge de table supplémentaire (napperon, chemin de table, serviettes...).

Règlement du concours

Trophée Jean Blat 2017

Article 1

Ce concours est ouvert aux apprenti(e)s en formation salle et sommellerie (CAP, BAC PRO, MAN, BTS, MC). La sélection se fera dans la limite des 20 places disponibles (10 binômes) et sous réserve d'acceptation du dossier.

Article 2

Pour s'inscrire, les candidat(e)s devront remplir le formulaire d'inscription joint, signer l'autorisation de cession de droit à l'image, internet et réseaux sociaux et joindre une photocopie de leur pièce d'identité.

La participation au concours suppose l'acceptation de ses règles : aucune réclamation ne sera acceptée.

Article 3

Date des épreuves : le 21 juin 2017 à l'EPMT.

Début des épreuves à 8h30 par le quizz de 15 minutes, suivi de l'épreuve du dressage de table (1h30), puis d'un service de deux couverts.

Article 4

Les candidat(e)s devront apporter tout le matériel (vaisselle, couverts, verrerie, linge, accessoires) qui leur est nécessaire et devront être en uniforme.

Article 5

La direction de l'EPMT remboursera les frais d'achats d'accessoires ou fleurs sur justificatifs comptables, à concurrence de 50 €.

Article 6

Les épreuves pratiques se dérouleront dans la salle du restaurant d'application, sous la direction du Président de jury qui donnera toutes les instructions nécessaires.

Article 7

Le jury est composé par des professionnels de la restauration.

Article 8

Le jury des épreuves examine, apprécie et note la mise en place. La notation finale est sur 20 points.

Proclamation des résultats : le jour même de l'épreuve, le Président du jury communiquera le nombre de points acquis par chaque binôme et désignera le binôme gagnant.

Article 9

Le binôme de candidat(e)s ayant obtenu la meilleure note à l'ensemble des deux ateliers recevra le Trophée Jean Blat des mains d'Éric BLAT (fils de Jean Blat), lors du Banquet Bio des fêtes de la gastronomie organisé le vendredi 22 septembre 2017 à l'EPMT.

Article 10

Afin d'assurer la promotion du concours, les candidat(e)s s'engagent à accepter de communiquer avec la presse (écrite, radiophonique ou télévisuelle), avant, pendant et après l'évènement.

Critères d'évaluation	Points										
Atelier 1											
<u>Quizz</u>	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Atelier 2											
<u>Création d'un centre de table</u>											
Organisation du poste de travail.	0	1	2	3							
Réalisation du travail avec rapidité, aisance et en respectant les règles d'hygiène.	0	1	2	3							
Présentation finale (harmonie des couleurs, des fleurs) / Présentation finale en harmonie avec l'ensemble des éléments de la table.	0	2	4	6							
Créativité.	0	1	2	3							
<u>Dressage de la table</u>											
Réalisation du travail avec rapidité, aisance et en respectant les règles d'hygiène.	0	1	2	3							
Choix du linge (choix de la matière des nappes et des serviettes)	0	1	2	3							
Choix de la verrerie, vaisselle, couverts	0	1	2	3							
Choix d'éléments sonores, olfactifs	0	1	2	3							
Présentation finale : harmonieuse, adaptable ou duplicable dans un restaurant, créative/original.	0	2	4	6							
<u>Présentation et argumentation par le candidat de son travail</u>											
Capacité à s'exprimer (aisance orale, vocabulaire professionnel) Comportement non verbal.	0	1	2	3							
Capacité à présenter son travail (présentation structurée, en tenant compte des contraintes/possibilités liées au thème imposé et de la profession.)	0	1	2	3							
Capacité à justifier ses choix/mettre en avant ses choix en lien avec le thème imposé.	0	1	2	3							
Capacité à proposer un contexte, une catégorie d'établissement dans lequel son travail pourrait être adapté.	0	1	2	3							
Pertinence des réponses apportées aux questions posées par le jury	0	1	2	3							
TOTAL/ 51 >>/ 20										

Programme de la journée

Trophée Jean Blat 2017

08h00 : Convocation des candidats et vérification des identités

08h30 : Atelier 1 - Quizz en salle informatique

09h00 : Atelier 2 - Création du centre de table et dressage de table

10h00 : Atelier 2 suite - Argumentation avec le jury

10h30 : Fin des épreuves

10H30/11H00 : Délibération du jury

11H00 : Annonce des résultats

Pour les candidats uniquement :

11h30 : Déjeuner

12h30 : Service (non évalué)

14h30 : Fin de service

FICHE DE CANDIDATURE ET D'ENGAGEMENT
Trophée Jean Blat 2017

Nom :
Prénom :
Adresse personnelle :
.....

Téléphone portable :
Adresse mail :
Formation suivie :
Lieu de formation :

Nom de l'entreprise de formation :
Adresse :
.....

Nom du référent de l'entreprise :
Téléphone portable :
Adresse mail :

Je déclare mon engagement pour le Trophée Jean Blat et déclare vouloir me conformer au règlement de ce concours, en acceptant toutes les décisions du jury.
Le cas échéant, je joins l'autorisation de mon maître d'apprentissage à m'absenter de son entreprise.

Cocher les cases

- Céder les droits à l'image à l'EPMT
- Autorisation de mon maître d'apprentissage

Fait à

Signature

**Dossier de participation à renvoyer par mail à Monsieur Pierre Mendes (p.mendes@epmt.fr)
ou à déposer à l'accueil du CFA à son attention AVANT LE 31 MAI 2017.**

AUTORISATION D'ABSENCE
Trophée Jean Blat 2017

Je soussigné(e) :

Entreprise :

.....

Adresse :

.....

Autorise :

Nom de l'apprenti(e) :

à s'absenter de mon entreprise le 21 juin 2017 pour participer au Trophée Jean Blat qui a lieu à l'EPMT.

Fait à

Signature