

LE CONCOURS GENERAL DES LYCEES ET DES METIERS 2019



PRESENTATION GENERALE

Le concours général des lycées et des métiers distingue les meilleurs élèves des lycées d'enseignement général, technologique et professionnel. Il valorise des travaux qui peuvent servir de référence à l'ensemble des classes, tout en suivant l'évolution de l'éducation nationale. Les candidats composent sur des sujets conformes aux programmes officiels mais dans le cadre d'épreuves plus exigeantes et plus longues que celles du baccalauréat.



HISTORIQUE

Depuis plus de deux siècles, le concours général des lycées et plus récemment celui des métiers, distingue les meilleurs élèves et valorise leurs travaux.

- 1744 : l'Université de Paris institue le concours général, à l'initiative de l'abbé Legendre
- 1747 : les premiers prix sont décernés en Sorbonne
- 1924 : ouverture aux élèves de province et aux filles
- 1981 : ouverture aux disciplines technologiques
- 1995 : ouverture aux spécialités de l'enseignement professionnel

Les lauréats d'aujourd'hui ont d'illustres prédécesseurs :

- des philosophes et des écrivains : Charles Baudelaire, Jules Michelet, Victor Hugo, Jorge Semprun, Régis Debray, André Miquel, Jacqueline de Romilly, Eric-Emmanuel Schmitt
- des scientifiques : Marcellin Berthelot, Louis Pasteur, Laurent Schwartz
- des hommes politiques : Jean Jaurès, Léon Blum, Georges Pompidou, Jean-Pierre Chevènement, Jean-Louis Bianco, Alain Juppé
- des hauts fonctionnaires et des chefs d'entreprise : Charles de Croisset, Laurence Giovacchini, Eric-Alexandre Hennekine, Philippe Camus, Raymond Lévy

LE CONCOURS GENERAL DES METIERS, DISCIPLINES « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION » & « CUISINE ».

Sous la présidence de Michel Lugnier, Inspecteur général de l'éducation nationale secondé par Jérôme Muzard et Mathieu Simonneau, inspecteurs de l'éducation nationale et vice-présidents, le concours général des métiers s'adresse pour sa 24^e année à tous les élèves et apprentis inscrits en classe de terminale du baccalauréat professionnel. L'implication de nombreux partenaires participe à la réussite de ce prestigieux concours. Les remises de prix se font dans le cadre de la Sorbonne en présence du Ministre de l'éducation nationale.



Le concours se déroule en deux phases destinées à sélectionner les meilleurs candidats proposés par les établissements de formation :

- Une première phase d'admissibilité qui se déroule en académie. Elle consiste en une épreuve écrite et pratique destinée à sélectionner les douze candidats finalistes dans chacune des deux disciplines : « cuisine » et « commercialisation et services en restauration ».
- Une seconde phase d'admission qui se déroulera au lycée Jean Drouant à Paris les 14 et 15 mai 2019. Les douze candidats sélectionnés lors de la première phase subiront alors des épreuves pratiques très exigeantes, respectivement en « cuisine » et en « services et commercialisation », sous le regard bienveillant d'un jury extrêmement prestigieux.

LE JURY

Les jurys se composent de professionnels reconnus par leurs pairs (directeur.ice.s, maîtres d'hôtels d'institutions et de restaurants prestigieux, de grands chefs de cuisine, Meilleurs Ouvriers de France) ainsi que d'enseignants très expérimentés (enseignants/MOF, membres des jurys de concours de recrutement des enseignants, concepteurs de sujets d'examens et concours).

LES PARRAINS/MARRAINES

Chaque année, les candidats peuvent compter sur un illustre parrain issu du monde professionnel et reconnu pour ses qualités professionnelles et humaines.

Parrains « services et commercialisation » : **Eric ROUSSEAU 2019** (ancien directeur de restaurant, Le relais Bernard LOISEAU - Saulieu) ; Claire SONNET 2018 (directrice de restaurant « L'Ecrin » Hôtel de CRILLON - Paris) ; Stéphane TRAPPIER 2017 (directeur du restaurant La Tour d'Argent - Paris).



Parrains « cuisine » : **Régis MARCON 2019** (restaurant Régis et Jacques MARCON – Saint-Bonnet-le-froid) ; Thierry CHARRIER 2018 (chef au ministère des affaires étrangères - Paris) ; Fabrice PROCHASSON 2017 (MOF – Président de l'Académie Culinaire de France), Andrée ROSIER MOF 2016 (chef du restaurant « Les Rosiers » - Biarritz)

LES PARTENAIRES

Le lien étroit entre le ministère de l'éducation nationale et le monde professionnel est symbolisé par la présence, lors des épreuves, de nombreux partenaires professionnels qui accompagnent, tout au long de l'année, les établissements de formation ; contribuant ainsi à la renommée du concours général des métiers dans le secteur de la restauration.

LES PARTENAIRES



BRAGARD

CREATION - REMISE EN ETAT - DISTRIBUTION





FINALISTES « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »

Finalistes	Établissements
PINON Peterson	LP Lycée des métiers Colard Noël - SAINT QUENTIN
FERREIRA NUNES Joao	LP Jacques de Romas - NERAC
AUBLANC Sarah	LP Lycée des métiers Haute-vue - MORLAAS
CLEMENT Florentin	LPO Lycée des métiers - CHAMALIERES
HURET Anaïs	LPO Lycée des métiers - CHAMALIERES
GRESLE Loïc	LPO Lycée des métiers hôtelier tourisme Paul Augier - NICE
SALADONIS Jordan	LPO Lycée des métiers hôtelier tourisme Paul Augier - NICE
TREHIN Elouan	LPO Lycée des métiers Hôtellerie et Tourisme Val de Loire - BLOIS
BERTRAND Lola	Lycée Polyvalent Diderot - LANGRES
SCHMITTLIN Théo	LPO Lycée des métiers Hôtellerie Joseph Storck - GUEBWILLER
MARRAGOU Eloïse	LPP Saint Joseph - VILLEFRANCHE DE ROUERGUE
MICHELEAU Perrine	LP Lycée des métiers hôtelier Quercy Périgord - SOUILLAC

FINALISTES « ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

Finalistes	Établissements
PEREIRA Tanguy	LPO Lycée des métiers Hôtellerie Tourisme Gascogne - TALENCE
PLOYAERT Mildred	LPO Lycée des métiers - CHAMALIERES
MADRU Amélie	LP Lycée des métiers Alexandre Dumaine - MACON
ARACIL Irwin	Lycée Professionnel hôtelier - CHALLES LES EAUX
GERIN Anaïs	LPP Saint Jean - LIMOGES
BONNIOT Joseph	LPO Lycée des métiers François Rabelais - DARDILY
BOUGEL-FRANOUX Evan	LPO Lycée des métiers Hôtellerie J-B Siméon Chardin - GERARDMER
CHERBOEUF Grégory	LPO privé des métiers Ste Catherine - LE MANS
STENZEL Sébastien	LPO Lycée des métiers hôtelier tourisme Paul Augier - NICE
JARRIGE Alexis	LPO Lycée des métiers Hôtellerie et Tourisme Val de Loire - BLOIS
BRETON Camille	Lycée polyvalent Kyoto - POITIERS
KARACHIRA Ivoha	LP Lycée des métiers hôtelier Quercy Périgord - SOUILLAC



JURY « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »



LUGNIER	Michel	Président du Jury. Inspecteur Général de l'éducation nationale
SIMONNEAU	Mathieu	Vice-président du jury - MOF. Inspecteur de l'éducation nationale
ROUSSEAU	Eric	Parrain de promotion. Ancien directeur de restaurant du Relais Bernard LOISEAU. Saulieu
ADIEN	Philippe	Enseignant Lycée Jean DROUANT. Paris
BAJEUX	Christine	Directrice de restaurant - Restaurant La Baratte. Tourcoing
BOUVIER	Mickaël	Directeur de restaurant -MOF - Restaurant la pyramide. Vienne
BRULE	Marylène	DDFPT -Lycée Professionnel Régional Pierre Mendès France. Contrexéville
CAVAILLES	Sébastien	Enseignant - MOF. Lycée des métiers VAUBAN. Auxerre
CHAMBENOIT	Kévin	Consultant - MOF. Paris
CHAUVIN	Patrick	DDFPT - MOF. Lycée Albert de Mun. Paris.
COMPTE	Nathalie	Enseignante. Lycée professionnel Jacques de Romas. Nérac
COURTIADÉ	Denis	Directeur de restaurant - Restaurant Plaza Athénée. Paris
DESSERPRIX	Joseph	Directeur de restaurant. L'Abeille Restaurant Shangri-La Hôtel Paris
FOURNILLIER	Stéphane	Enseignant Lycée professionnel Haute-Vue. Morlaàs
FOURNIS	Emmanuel	Enseignant. Lycée Hôtelier François Rabelais. Duny
JOSSERAND	Franck	Enseignant - MOF. Lycée Savoie Léman. Thonon les bains
JUMERT	Vincent	Intendant adjoint - Palais de l'Elysée. Paris
LANGUILLE	Franck	1° Maître d'hôtel - Assemblée Nationale. Paris
LASSERRE	Didier	DDFPT - MOF. Lycée Condorcet. Arcachon
MEROT	Valentin	Directeur de restaurant -Relais Bernard LOISEAU. Saulieu
NOVELLI	Olivier	Professionnel – MOF
PARMENTIER	Hervé	Directeur de restaurant - Restaurant Pierre GAGNAIRE. Paris
PETRUS	Antoine	Directeur Général - MOF - TAILLEVENT. Paris
SHEER	Michel	Professionnel - MOF. Restaurant Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris – Monaco
SONNET	Claire	
TRAPIER	Stéphane	Directeur de restaurant -Restaurant La Tour d'Argent. Paris
VIALLE	Frédéric	Enseignant-Lycée Jean de Prades. Castelsarrasin
VIGNE	Véronique	Enseignante - MOF. Le Puy en Velay
WITTMANN	Chantal	Formatrice - MOF. Glion-sur-Montreux. Suisse
WOJNAROWICZ	Synthia	Enseignant. Lycées Pardailhan. Auch



JURY « ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE »

LUGNIER	Michel	Président du Jury. Inspecteur Général de l'éducation nationale
MUZARD	Jérôme	Vice-président du jury. Inspecteur de l'éducation nationale
MARCON	Régis	Parrain de promotion. Bocuse d'or. Chef trois étoiles Michelin. Saint Bonnet-le-froid.
CHARRIER	Thierry	Chef des cuisines du Quai d'Orsay. Paris
LE GUEN- GEFFROY	Marie-José	Chef des cuisines du Ministère des Outre-Mer. Paris.
QUANTIN	Christophe	Directeur- CDF Groupe Ducasse – MOF. Argenteuil. Présidente des Toques Française et Membre du Conseil d'Administration
SAUCE	Marie	Consultante - Présidente Fondatrice de la Cuillère d'Or. Bagnolet.
CARRO	Hermance	Chef dans l'émission de la chaîne M6 "Madame Le Chef". Fayence.
QUINAULT	Olivier	Conseiller Culinaire – Société NESTLE
CAGNA	Gérard	Cuisinier philosophe, chroniqueur gastronomique, professionnel
DOMINE	Sandrine	Enseignante. Lycée Renée Bonnet. Toulouse.
PILINGER	Léa Maria-	Enseignante. Lycée hôtelier de Marseille.
PORTA Y SALSA	Angeles	Enseignante. Lycée professionnel Hélène BOUCHER. Vénissieux.
BOUTTER	Raphaël	Enseignant Lycée professionnel Haute-Vue. Morlaàs
TROIN	jean	Enseignant. Lycée hôtelier Anne Sophie PIC. Toulon.
CASTETS	Patrick	Enseignant. Lycée des Métiers de la restauration Louis Darmantes. Capbreton.
PASQUIN	Vincent	Enseignant. Lycée Jacques Cœur. Bourges.
CORVEZ	Jean-Yves	DDFPT. Lycée des Métiers Théodore MONOD. Antony

LE PALMARES NATIONAL DU CONCOURS GENERAL DES METIERS 2018

Discipline – Commercialisation et services en restauration

Prix

- 1^{er} prix** Madame Elodie Robin - 03/08/1999
Lycée des métiers à Chamalières
- 2^{ème} prix** Monsieur Dylan Vanmaele - 16/05/2000
Lycée des métiers Alexandre Dumas à Illkirch
- 3^{ème} prix** Monsieur Quentin Mouilleron - 26/08/1999
Lycée professionnel des métiers hôteliers à Mazamet

Accessit(s)

- 1^{er} accessit** Monsieur Joseph Moltot - 18/03/2000
Lycée professionnel Jean-Baptiste Darnet à Saint-Yrieix la Perche
- 2^{ème} accessit** Monsieur Florent Teillet - 15/06/1999
Lycée polyvalent des métiers hôteliers à La Rochelle



Discipline – Cuisine

Prix

- 1^{er} prix** Monsieur Jules Diarra - 01/07/2000
Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Gascogne à Talence
- 2^{ème} prix** Madame Gaëlle Prigent - 17/12/2000
Lycée des métiers hôteliers Quercy-Perigord à Souillac
- 3^{ème} prix** Madame Ismery Deschamps - 14/12/2000
Lycée des métiers à Chamalières

Accessit(s)

- 1^{er} accessit** Monsieur Yann Le Viol - 07/07/2000
Lycée des métiers privé Le Paraquet à Quimper
- 2^{ème} accessit** Monsieur Timothé Roger Jean-Louis Vauthier - 13/10/2000
Centre de formation d'apprentis CF3A à Amiens
- 3^{ème} accessit** Monsieur Hugo Lamboule - 09/10/2000
Lycée polyvalent Stanislas à Villers-les-Nancy

COMMUNICATION

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/formation-ecole/2018-05/23eme-edition-du-concours-general-des-metiers.htm>

<http://unoeilensalle.fr/les-laureats-en-hotellerie-restauration-du-concours-general-des-metiers-2018/>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique85>

https://www.youtube.com/watch?v=f7Zo_U-M2N8

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/2018/05/27/concours-general-des-metiers/>

https://www.lamontagne.fr/brive-la-gaillarde/gastronomie/2018/07/07/gaelle-prigent-a-ete-distinguee-au-concours-general-des-metiers_12916011.html

<https://www.ladepeche.fr/article/2018/06/27/2825966-une-eleve-de-souillac-distinguee-au-concours-general-des-metiers.html>



Sources :

<http://www.education.gouv.fr/cid23025/le-concours-general.html#Historique>

http://cache.media.education.gouv.fr/file/07_-_Juillet/53/6/CONCOURS_GENERAL_Palmares_national_2018_19juin2018_982536.pdf

http://cache.media.education.gouv.fr/file/07_-_Juillet/66/1/2018_Concours_general_dossier_de_presse_-_v2_982661.pdf