



Dossier **SPONSORING**

Préparation à la **Finale Mondiale Worldskills**
Lyon 2024

DENIS MERLO - SERVICE EN RESTAURANT

A PROPOS DES WORLDSKILLS



worldskills
Lyon2024

Lyon 2024



Le concours Worldskills regroupe une soixantaine de métiers avec un niveau régional, national puis mondial.

Il est considéré par l'État comme étant les **jeux Olympiques des métiers** ce qui justifie l'existence de **l'Équipe de France Worldskills** qui fonctionne de la même manière que pour les sportifs de haut niveau.

En septembre dernier j'ai remporté la **médaille d'or à la finale nationale**. Ce qui m'a ouvert les portes de l'Équipe de France et annonce le début d'une préparation rigoureuse et intense vers les championnats du Monde.

Cette année, ils auront lieu à domicile, à **Lyon mi-septembre 2024**. L'Équipe de France est cette année parrainée par Monsieur Jean Castex.

Découvrez en plus en image...

Cérémonie d'ouverture 2022



Le Service en restaurant



QUI SUIS-JE ?

Je me présente, je m'appelle **Denis MERLO**, j'ai 21 ans et j'ai obtenu mon BTS Management en Hôtellerie Restauration spécialité service en juin dernier.

Passionné depuis mon plus jeune âge pour les métiers du service en salle, c'est pour cela que j'en ai fait mon métier aujourd'hui.

J'ai fait mes premiers pas dans le monde des concours en 2019 et ai participé depuis à différents concours dans le domaine du service en salle dont celui des Worldskills.

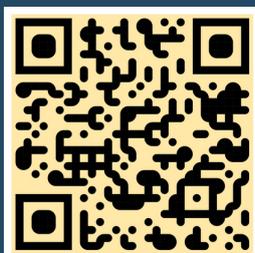
Après une victoire aux Régionales puis au Championnat de France Worldskills en septembre 2023, j'ai intégré l'**Équipe de France Worldskills** pour le **Championnat du Monde Lyon 2024**. Je représenterai la France dans le métier service en restaurant.

Depuis novembre, je consacre mon année à la préparation de cette finale mettant en place des séries d'entraînements à la fois techniques et professionnels mais aussi sportifs et mentaux.



Expérience professionnelle

[CV Denis Merlo](#)



Palmarès

2023

- Champion de France Worldskills - *Service en Restaurant*
- Champion Hauts-de-France Worldskills - *Service en Restaurant*

2022

- Médaille d'Argent Trophée Mille International

2021

- Médaille d'or Trophée Mille National
- Élu jeune talent Association Ô service des talents de demain

2019

- Finaliste Coupe Baptiste Nationale
- Lauréat Coupe Baptiste Régionale



Actualités

- Commis de Salle - Assiette Champenoise 3* (Reims)
- Préparation et entraînements en vue de la compétition

Dans la presse



LE COMPTE À REBOURS

2024

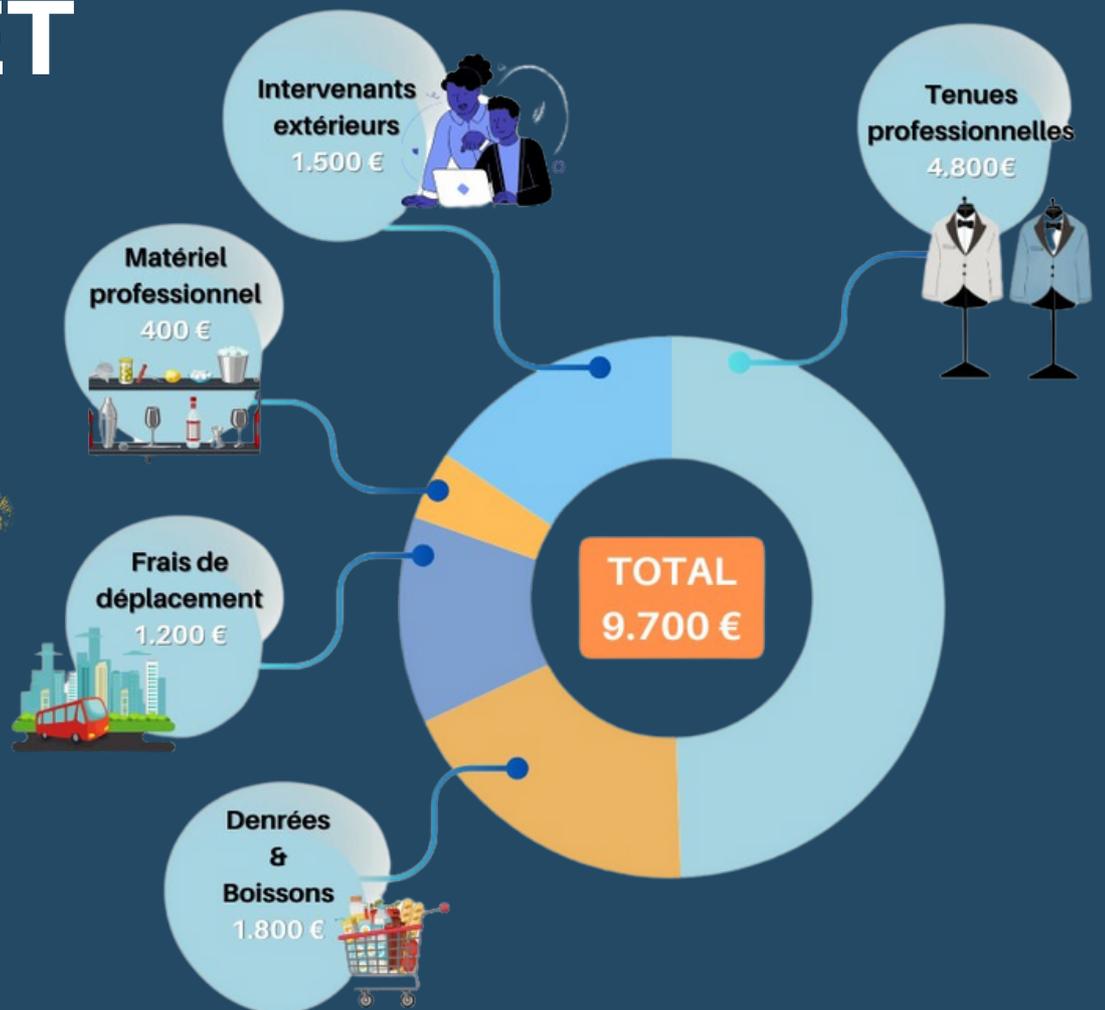
JANVIER	FEVRIER	MARS
<ul style="list-style-type: none"> Mise en place du planning d'entraînement des 4 premiers mois Premier regroupement de l'Equipe de France pour une préparation physique, mentale et linguistique (5j) Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills 	<ul style="list-style-type: none"> Recherche de partenaires et sponsoring afin de soutenir le projet Formation barista en collaboration avec le torrificateur et coffee shop Mokclair à Reims Regroupement de l'Equipe métier Service en Restaurant pour une semaine d'entraînements techniques (5j) Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills 	<ul style="list-style-type: none"> Deuxième regroupement de l'Equipe de France sur la même base que le premier (6j) Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills
AVRIL	MAI	JUIN
<ul style="list-style-type: none"> Deuxième regroupement de l'Equipe métier sur la même base que le premier (5j) Entraînements spécifiques et réguliers sur la base des anciens sujets mondiaux Worldskills 	<ul style="list-style-type: none"> Embauche en CDD au Moulin des Ecrevisses à Ailly-sur-Noye près d'Amiens en service Mise en place du planning d'entraînements des 3 prochains mois Entraînements spécifiques et réguliers avec le propriétaire du Moulin des Ecrevisses et vice-champion du Monde Worldskills Service en Restaurant 2019 	<ul style="list-style-type: none"> Troisième regroupement de l'Equipe métier toujours sur la même base de fonctionnement (5j) Entraînements spécifiques et réguliers avec le propriétaire du Moulin des Ecrevisses et vice-champion du Monde Worldskills Service en Restaurant 2019
JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
<ul style="list-style-type: none"> Troisième regroupement de l'Equipe de France sur la même base que les deux premiers (durée de 6j) Entraînements spécifiques et réguliers avec le propriétaire du Moulin des Ecrevisses et vice-champion du Monde Worldskills Service en Restaurant 2019 Réception du sujet 2024 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place du planning d'entraînement des deux derniers mois Entraînements spécifiques et quotidiens sur la base du sujet 2024 Quatrième et dernier regroupement de l'Equipe métier (durée 5j) 	<ul style="list-style-type: none"> Entraînements spécifiques et quotidiens sur la base du sujet 2024 <p>Championnat du Monde Worldskills 2024 à Lyon</p>



worldskills
Lyon2024

BUDGET

VOUS POUVEZ
M'ENCOURAGER EN
FINANÇANT UNE
PARTIE DE MON
BUDGET ESTIMÉ



INTERVENANTS EXTÉRIEURS

L'**accompagnement mental** est une notion très importante dans la préparation d'une compétition. Un coach particulier permettra un travail sur soi, une analyse de ses forces et faiblesses, une prise de conscience sur son potentiel à développer et un travail sur la confiance en soi. Il préparera l'esprit au stress, à la pression, à un environnement inconfortable, à l'inattendu d'un changement de situation... Afin de traverser la compétition avec sérénité, calme, efficacité et confiance.

Conversation linguistique : Du fait du caractère international, l'intégralité des épreuves sera en anglais. Pour une plus grande fluidité tant verbale que compréhensive, des échanges réguliers et surtout interactifs sont à mettre en place.

TENUES PROFESSIONNELLES

Durant la compétition différentes branches professionnelles seront déclinées sous forme d'épreuves : la gastronomie, la brasserie, le banquet, la sommellerie, le bar et le barista. **Les tenues devront être adaptées pour chaque moment.**

Ceci est partie intégrante de la note de chaque épreuve.

DENRÉES & BOISSONS

Les denrées sont des éléments essentiels à la préparation. Au cours des différentes épreuves, une partie concerne les **découpes** (*viandes, poissons, fruits...*), les **flambages** (*viandes, poissons et fruits*), les préparations d'entrées froides (*salade César, cocktail de crevettes, tartare de viandes et de poissons...*), les **cocktails** (*alcools, sirops, jus de fruits...*) ou encore les **cafés** (*café, lait, crème, sucre...*).

Pour m'y préparer au mieux, la pratique reste LA meilleure option.

MATÉRIEL PROFESSIONNEL

Les entraînements requièrent du **matériel spécifique** notamment dans le domaine du **bar, barista et de la sommellerie**.

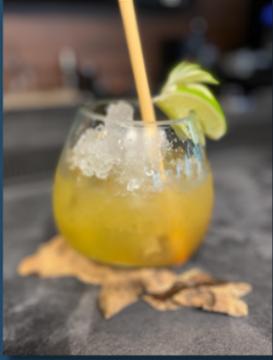
Shaker, un tapis de bar, pots à lait, un Coravin (*système de conservation du vin*), des verres noirs... sont des exemples variés de matériels nécessaires au bon déroulement des entraînements quotidiens.

FRAIS DE DÉPLACEMENT

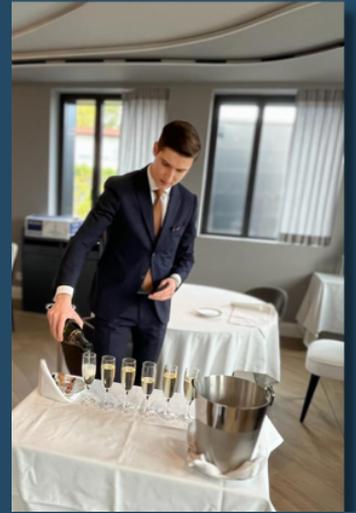
Afin de renforcer mon planning d'entraînement, je souhaite organiser des **déplacements extérieurs** afin de me former de manière spécifique auprès des professionnels spécialisés dans un domaine en particulier tel que le bar ou encore le barista.

DES VALEURS À PARTAGER

LES VALEURS ASSOCIÉES À MON MÉTIER



- L'ESPRIT D'ÉQUIPE
- LE COURAGE
- L'EXIGENCE
- L'ADAPTABILITÉ
- L'OUVERTURE AUX CULTURES, AUX PERSONNES



ASSOCIER VOTRE MARQUE À UN JEUNE PROFESSIONNEL

Soutenir un jeune professionnel dans sa préparation et la réalisation d'une compétition de dimension internationale peut illustrer les **valeurs sincères que vous défendez au quotidien**.

Avec cet évènement comprenant plus de 65 pays participants, 1.500 compétiteurs mondiaux, 250.000 visiteurs attendus ainsi que la présence des médias* j'apporterai de la **visibilité à votre marque**.

Que cela soit durant ma préparation (*communication sur les réseaux sociaux*) que lors de la compétition (*logo visible sur ma mallette de compétiteur*), **j'associerai mes actions à votre marque**.

Devenez partenaire de ma carrière et mettons en commun notre valeur de l'Excellence !

* Suivi de la presse régionale et la radio
Suivi par l'ONISEP
Suivi de l'équipe de France par le Groupe TF1
Présence des médias étrangers

ILS ME FONT CONFIANCE



LEHMANN
REIMS • FRANCE



MOKLAIR
TORRÉFACTEUR

Blandin & Delloye





MERCI

POUR VOTRE ATTENTION

Contact



07.68.40.25.35.



denis.merlo11@gmail.com



72-5 rue d'Orcamps - 02200 BELLEU



[Denis Merlo](#) 