Ô SERVICE
Des talents de demain

Concours Ô Service – H. Friant
« Il était une fois le Maître d'Hôtel de demain… »

Ce concours, **organisé conjointement par**
l'association « Ô Service - des talents de demain »
et le lycée Hyacinthe Friant de Poligny, académie de Besançon,
s'adresse aux étudiants de 2nde année en BTS MHR option A des lycées et CFA publics et privés sous contrat relevant du ministère de l'Éducation Nationale.
Il a pour objet, en regard du référentiel de BTS,
d'amener les candidats à une réflexion sur l'évolution du métier de Maître d'Hôtel.
Cette réflexion sera conduite en perspective des attentes des professionnels et induira obligatoirement un rapprochement entreprise/lycée ou centre de formation.

I- Etudiants autorisés à concourir :

Étudiant(e)s d'une même classe de **BTS MHR 2ème année**, **OPTION A Management d'unité de restauration**, **des lycées et CFA publics et privés sous contrat relevant du ministère de l'Éducation Nationale**.
Chaque classe sera encadrée par un binôme professeur/professionnel.
Tous les étudiant(e)s travailleront sur le même thème défini au niveau national chaque année, **soit seul(e)s, soit à deux** au maximum.

II- Thème et sujet du concours :

Le **thème et le sujet du concours seront, chaque année (mi-novembre au plus tard), déterminés et rédigés par Denis Courtiade** (Directeur de Salle du restaurant gastronomique au Plaza Athénée et Président de l'association Ô Service-Des talents de demain) **en collaboration avec Corinne Hacquemand** (Enseignante agrégée, Maître d'Hôtel au Lycée H. Friant - Poligny), tous deux à l'initiative de celui-ci depuis 2008.

Le sujet sera personnalisé pour chaque binôme MdH/enseignant par Corinne Hacquemand (entête et consignes finales), le corps du sujet restera le même pour chaque binôme.

III - Constitution d'un binôme MdH ou Directeur de Salle / Enseignant :

ATTENTION : **Le concours reposera sur un partenariat entre un professionnel et un enseignant différents pour chaque établissement scolaire** ; ce binôme devra être constitué :

- d'un **1er MdH ou Directeur de salle d'une grande table française, classée 1 à 3 macarons au guide Michelin,** ou œuvrant au sein **d'une des instances de la République Française**

et

- d'un **enseignant « Maître d'hôtel » ou « services et commercialisation »** (titulaire ou non) **ayant lui-même en charge une classe de BTS 2ème année option B Génie culinaire et Arts de la table** (formation initiale ou apprentissage).

Plusieurs binômes dans une même région sont possibles, voire aussi dans un même établissement d'enseignement, sachant cependant qu'un même enseignant ou un même professionnel ne peuvent pas s'impliquer dans plusieurs binômes différents.
Un seul concours par classe, par enseignant et par entreprise est donc possible (soit entre 20 et 35 étudiants environ, donc de 10 à 20 dossiers en concurrence pour chaque classe).

Les différents binômes ne seront à aucun moment mis en concurrence les uns avec les autres au niveau national, tous les concours locaux étant indépendants les uns des autres.

IV- Rôle et engagement du partenaire professionnel :

Au sein de ce binôme, le MdH ou Directeur de salle s'engage à :

1. Participer au nom de son entreprise et **avec l'accord de ses responsables**
2. Lire chacun des dossiers transmis par mail par son partenaire enseignant, et **classer ces dossiers par ordre d'intérêt**, indépendamment de l'évaluation de l'enseignant (de 10 à 20 dossiers environs, selon la classe partenaire).
3. Récompenser le gagnant par un **déjeuner (ou un dîner, selon le choix de l'entreprise) pour 2 personnes boissons comprises (bon cadeau valable 1 an)** et, dans la mesure du possible, les accueillir à cette occasion.
4. **Transmettre le classement des dossiers au partenaire enseignant**, ne pas le communiquer aux étudiants avant le jour de la remise des prix.
5. Être **présent** dans l'établissement scolaire (ou représenté par un proche collaborateur en cas d'indisponibilité) **lors de la remise des prix** pour dévoiler le nom du/des vainqueurs et lui/leur remettre le prix (date de remise du prix à déterminer pour établissement conjointement avec le partenaire enseignant et son établissement, entre mi-mars et mi-avril au plus tard).

NB : **Denis Courtiade** est alors votre contact conseil
Denis.Courtiade@dorchestercollection.com

V- Responsabilités prises en charge par le partenaire enseignant :

Au sein de ce binôme, l'enseignant de la classe de BTS MHR 2ème année option A s'engage à :

1. **Faire participer l'ensemble des étudiants de la classe** dont il a la charge (soit individuellement, soit par groupe de 2 selon leur choix) au nom de son lycée ou de son centre de formation et **avec l'accord de son chef d'établissement**.
2. **Diffuser dans son intégralité le sujet** rédigé par M. Courtiade et Mme Hacquemand, et reçu via Mme Hacquemand après personnalisation, à tous les étudiants de sa classe.
3. Recevoir sur son **adresse mél professionnelle** l'ensemble des dossiers des participants pour son établissement et accuser réception de ces dossiers pour validation.
4. **Adresser l'ensemble de ces dossiers**, toujours par mail, au plus tard dans les 8 jours qui suivent la date limite d'envoi (fixée dans le sujet) **à son partenaire professionnel**.
5. **Evaluer** les dossiers qui auront été envoyés par les étudiants en leur **attribuant une note sur 20 points** sans diffuser la note attribuée au partenaire professionnel ni aux étudiants avant la remise des prix officielle (cette note, indépendante de celle attribuée par le MdH/Directeur de salle partenaire, viendra s'ajouter à celle-ci pour le classement final **(voir VI)**).
6. **Ne pas communiquer le nom du ou des gagnants** avant la date officielle de remise des prix.
7. **Organiser au sein de son établissement une séance de remise des prix en présence du partenaire professionnel** à la date de son choix entre mi-mars et mi-avril au plus tard, à définir selon les disponibilités de chacun.
8. A la suite de la remise des prix, tenir à disposition de la presse locale/régionale un **dossier de presse** et le transmettre à M. Courtiade et Mme Hacquemand (pour globalisation des résultats des différents concours ainsi réalisés par chaque binôme au niveau de la presse nationale).
9. **Transmettre** à M. Courtiade et Mme Hacquemand, par mail, **le dossier gagnant** pour synthèse des points clés abordés par les étudiants.

NB : **Corinne Hacquemand** est alors votre contact conseil
corinne.hacquemand@ac-besancon.fr

VI- Détermination du dossier gagnant :

Le dossier gagnant sera celui qui aura obtenu le plus de points sachant que le nombre total sur chaque dossier sera déterminé de la façon suivante :

1. **Le dossier classé 1er** par le partenaire professionnel obtiendra **60 points**
2. **Le dossier classé 2nd** par le partenaire professionnel obtiendra **50 points**
3. **Le dossier classé 3ème** par le partenaire professionnel obtiendra **40 points**
4. **Les dossiers suivants** obtiendront **20 points.**

Les points du partenaire professionnel viendront s'ajouter aux points du partenaire enseignant pour former une **note totale sur 80 points** qui permettra le classement de l'ensemble des dossiers**.**

Le dossier ayant obtenu le plus grand nombre de points sera désigné comme le gagnant (et gagnera un déjeuner (ou dîner) pour 2 personnes au restaurant dans lequel officie le partenaire professionnel).

Pour chaque classe participante encadrée par un binôme MdH/enseignant, l'association Ô Service fera parvenir **un diplôme aux étudiants dont les dossiers auront été classés 1er, 2nd et 3ème.**