

# Sujet d'épreuves des sélections régionales de la 47ème Compétition des Métiers

## MÉTIER N°35

## Service en restaurant

### (RESTAURANT SERVICE)

Proposé par :

Pascal OBRECHT Expert WorldSkills France  
MOF Maître du Service et des Arts de la Table.

# TABLE DES MATIERES

1.	EXPLICATION DU SUJET.....	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.3
2.	PLANNING .....	5
3.	MATÉRIAUX ET CONSOMMABLES.....	6
4.	OUTILLAGE PERSONNEL.....	6
5.	ANNEXES ET FICHES TECHNIQUES .....	7

# 1. EXPLICATION DU SUJET

DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE :

4 à 5 heures

**ATTENTION : seuls les candidats nés après le 1<sup>er</sup> janvier 2002 peuvent participer à cette compétition.**

La Compétition des Métiers, ou Worldskills, est un concours mondial qui se déroule en trois phases :

- La sélection **régionale** ;
- La sélection **nationale** ;
- Les compétitions internationales : **Euroskills Competition** et **Worldskills Competition**.

Le candidat qui sera sélectionné par chaque région sera qualifié pour la finale nationale de la 47<sup>ème</sup> Compétition des Métiers qui se déroulera à Lyon, au mois d'octobre 2023.

Au bout de la finale, une session d'entraînement entre les médaillés va déterminer celle ou celui qui sera sélectionné définitivement pour la compétition mondiale qui se déroulera à Lyon (France) en 2024. Le candidat qui sera arrivé 2<sup>ème</sup> à la suite de l'entraînement sera qualifié pour les Euroskills de 2025 à Herning (Danemark). La décision de l'Expert sur l'ordre définitif des candidats amenés à concourir aux EUROSKILLS ou WORLDSKILLS est irrévocable et sans appel.

**Par ailleurs, les candidats retenus pour ces deux compétitions s'engagent pour 18 mois de préparation et d'entraînements obligatoires.**

## Le métier de « Service en Restaurant » :

**Le « Service en Restaurant » désigne les activités de haute qualité réalisées dans la restauration gastronomique nationale et internationale.**

*Il requiert des connaissances conséquentes dans le domaine de l'accueil, du bar, du barista, de la sommellerie, de la cuisine, de l'art du service, avec les découpages et flambages, la connaissance des produits, la culture gastronomique internationale, la maîtrise du vocabulaire professionnel en anglais. La personne réalisant le service en restaurant doit être capable de s'occuper du client depuis son accueil jusqu'à son départ et l'acquittement de la facture. Ces connaissances et compétences doivent aussi pouvoir s'appliquer à l'accueil d'une clientèle internationale, avec ainsi une bonne maîtrise de la langue anglaise qui est indispensable.*

La prochaine compétition Worldskills de Lyon en 2024 se déroulera en totalité en langue anglaise et les interprètes ne seront plus autorisés. Aussi, même si l'anglais n'est pas un critère de notation à part entière, il est indispensable d'avoir une bonne maîtrise de la langue anglaise pour la compréhension du sujet, des consignes données ainsi que pour la relation clients. À cet effet, un niveau B2 est souhaitable.

Durant les épreuves de la sélection régionale, il convient de bien prendre en compte l'ensemble de ces paramètres dans la désignation du candidat.

Dans le cadre des épreuves régionales, il est préférable d'évaluer les candidats au travers d'**ateliers** qui permettent de mesurer la dextérité du candidat dans un maximum de domaines tout en limitant les coûts et les obligations organisationnelles. Cependant, en finale nationale ainsi que dans les compétitions internationales, plusieurs services avec des clients seront à réaliser.

## 1.1 Epreuves techniques

Pour désigner le candidat de la région, une évaluation dans les 7 domaines suivants est indispensable :

- Les **pliages de serviettes** : présentation de **10** pliages différents dont 2 dans un verre, en 15 minutes.
- La **mise en place** d'une table dans un restaurant gastronomique de 4 couverts sur une table ronde, à partir d'un menu de 4 plats et 3 vins, défini par le centre régional de sélection, en 40 minutes.
- Les **découpages** : réalisation au buffet face à des clients, de **8 tranches d'ananas frais** en 30 minutes. Technique libre, dressage sur plat rond. Ce travail servira de support pour l'épreuve du flambage.
- Les **flambages** : réalisation d'une recette signature **d'ananas frais flambé** pour 2 personnes à partir d'un panier, en 25 minutes. Panier et fiche technique à remplir en annexe 2. Cette fiche servira aux membres du jury de référence pour la concordance.
- Les techniques de **barista** : réalisation d'un **French Coffee**, et de **2 latte macchiato** en 20 minutes. Fiches techniques en annexe.
- Les techniques de **bar** : réalisation de **2 x 2 cocktails classiques** – **Caïpirinha** et **White Lady** – en 25 minutes. Recettes « Worldskills » en annexe.
- La maîtrise de la **langue anglaise** au travers de la présentation, le carafage et le service d'un vin blanc sec selon les règles de la Sommellerie Française - 20 mn.

## 1.2 Références techniques

Il est indispensable de respecter les fiches techniques et recettes liées au sujet. Les habitudes et standards français n'étant pas identiques aux normes et attendus du concours Worldskills. Le conseil des experts internationaux a convenu que le livre de référence pour les techniques et recettes à mettre en œuvre est :

### Restaurant service skills training Book

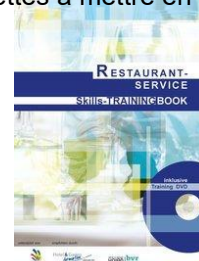
de Martin Erlacher

Renovium GMBH

Kirchbühlweg 51, 3007 BERN SCHWEIZ

ISBN 10 : 3-906121-04-8 (Version Allemande)

ISBN 13 : 978-3-90612104-8 (Version Anglaise à privilégier)



Cet ouvrage étant difficile d'accès, vous trouverez en annexe des documents récapitulatifs et des fiches techniques de référence.

## 1.3 Organisation et adaptation du sujet

En fonction des contraintes inhérentes à chaque région, de petites modifications peuvent être apportées, mais il est important de conserver l'esprit de ce sujet et de veillez à évaluer les 7 domaines proposés.

Le centre régional de sélection organisera l'ordre de passage des candidats et les fera évoluer sur les ateliers soit seul, soit à plusieurs selon les configurations et les disponibilités du lieu d'évaluation.

## 1.4 Évaluation

Les connaissances pures ne seront pas évaluées directement mais implicitement. C'est bien le « **savoir-faire** » qui est mis en avant. Les techniques, leur précision, et la gestuelle sont au centre de l'évaluation.

Il faudra également porter un soin particulier à évaluer les « **savoir être** » du postulant : il devra être un candidat exemplaire, avoir une présentation impeccable, avec une hygiène en adéquation avec les exigences du métier et un sens certain de la communication. Un entretien de motivation permettrait de vérifier que le candidat sache bien dans quel parcours il s'engage.

L'évaluation du **niveau d'anglais** est importante. Dans les compétitions internationales, le candidat doit pouvoir comprendre les consignes données dans cette langue, et doit pouvoir échanger avec les clients au cours des prestations de restauration.

Le candidat de la région obtenant la meilleure note sera qualifié pour la finale nationale de la 47<sup>ème</sup> compétition des Métiers de Lyon. Ce dernier devra donc s'entraîner pour cette finale nationale durant le temps qui sépare la finale régionale de la finale nationale.

Le candidat placé en 2<sup>ème</sup> position devra être dans la même dynamique d'entraînement pour Lyon en cas de défaillance du titulaire régional.

## 1.5 Epreuves locales

Dans le cas d'un nombre important de candidats dans un établissement, ou groupe d'établissements, des épreuves locales peuvent être envisagées. Dans ce cas, un choix d'épreuves (ateliers) restreint peut-être retenu pour cette évaluation locale.

Les conditions de passage des épreuves et les grilles de notation régionales seront alors mises en œuvre.

## 2. PLANNING

Il s'agit d'un projet de planning pour les épreuves du sujet. Ce planning sera en fonction du nombre de candidats à évaluer et du type d'organisation que vous déciderez d'adopter : par rotation dans les différents ateliers, ou alors tous les candidats opèrent en même temps sur la même épreuve.

Jour 1	DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
	8h00	8h30	Arrivée des candidats	
	8h30	9h00	Consignes du responsable du centre d'évaluation	0h30
	9h30	10h00	<b>Pliages de serviettes</b>	<b>0h15</b>
	10h00	10h10	Evaluation jury - serviettes	0h10
	10h10	11h00	<b>Mise en place table gastro 4 cts</b>	<b>0h45</b>
	11h00	11h10	Evaluation jury - mise en place	0h10
	11h00	11h10	Mise en place du poste ananas frais	0h10
	11h10	11h40	<b>Découpage de l'ananas frais</b>	<b>0h30</b>
	11h40	11h50	Evaluation jury – Découpage de l'ananas	0h10
	12h00	13h30	<b>DÉJEUNER DES CANDIDATS ET JURY</b>	<b>1h30</b>
	13h30	13h40	Mise en place flambage signature	0h10
	13h40	14h05	<b>Ananas flambé signature</b>	<b>0h25</b>
	14h05	14h15	Evaluation jury - flambage signature	0h10
	14h05	14h15	Mise en place poste barista	0h10
	14h15	14h35	<b>Techniques barista</b>	<b>0h20</b>
	14h35	14h45	Evaluation jury - techniques barista	0h10
	14h35	14h45	Mise en place poste bar	0h10
	14h45	15h05	<b>Techniques de bar</b>	<b>0h25</b>
	15h05	15h15	Evaluation jury - techniques bar	0h10
	15h05	15h15	Mise en place carafage vin	0h10
	15h15	15h35	<b>Carafage d'un vin blanc sec</b>	<b>0h20</b>
	15h35	15h45	Evaluation jury – Carafage vin	0h10
	16h00		<b>Fin des épreuves</b>	

### 3. MATERIAUX ET CONSOMMABLES

Le centre régional de sélection prévoira le mobilier professionnel, les verres et couverts, les réchauds, les nappes et serviettes, les boissons et tous les ingrédients indispensables aux épreuves. Ceci en fonction du nombre de candidats.

### 4. OUTILLAGE PERSONNEL

Il est demandé au candidat d'être en tenue professionnelle complète, en adéquation avec les ateliers.

Le candidat apportera :

- 4 Liteaux
- 2 Essuie-verres ou torchons
- 1 Tablier sans logo
- Gants coton
- Porte-bons et bons de commande
- Stylos
- 1 Couteau-sommelier
- 5 Couteaux de tranche maximum (couteau d'office, tranchelard, éminceur, filet de sole, etc.)

Le centre régional de sélection fournira le matériel de bar ainsi que le matériel de base pour l'épreuve de barista (broc à lait, tamper adapté, lavettes, tasses à cappuccino, verres à Irish coffee, etc.).

# 5. ANNEXES

## ANNEXE 1

### TABEAU RÉCAPITULATIF DES COCKTAILS WORLDSKILLS 2023

#### Liste réduite

LONG DRINKS			COMPÉTITION DES MÉTIERS														LONG DRINKS		
NOMS COCKTAILS		Cl Total	Méthode	Verre de Service	PRODUITS UTILISÉS										DÉCOR				
2	CUBA LIBRE	18 cl	Build	Tumbler/ Highball	1 cl jus citron vert frais		12 cl Coca Cola				5 cl Rhum blanc		1 tranche de citron vert. Glaçons						
3	GIN FIZZ	16,5 cl	Shaker	Tumbler	1 cl sirop sucre canne		3 cl jus citron		4,5 cl Gin		8 cl soda		Verre givré sucre, tranche citron vert ou jaune. Glaçons						
5	PINA COLADA	15 cl	Mixer	Fancy/ Hurricane	3 cl lait de coco		9 cl jus ananas				3 cl rhum blanc		Quartier ananas, 1 cerise						
6	PLANTER'S PUNCH	15,5 cl	Shaker	Tumbler/ Highball/ Hurricane	3-4 traits Angostura sur le cocktail		1 cl sirop grenadine	1 cl sirop canne	2 cl jus citron frais	3,5 cl jus ananas		3,5 cl jus orange frais	4,5 cl Rhum ambré	Quartier ananas, 1 cerise					
7	SCREW DRIVER	15 cl	Build	Tumbler/ Highball	10 cl jus orange frais						5 cl vodka			1 tranche orange 1 cerise. Glaçons					
8	SINGAPORE SLING	20,5 cl	Shaker	Fancy/ Highball	1 trait Angostura	1 cl sirop grenadine	1,5 cl jus citron vert	12 cl jus ananas	0,75 cl Cointreau	0,75 cl Benedictine	1,5 cl Cherry liqueur	3 cl Gin	Quartier ananas, 1 cerise						
9	TEQUILA SUNRISE	15 cl	Build	Fancy/ Highball	9 cl jus orange frais		4,5 cl tequila				1,5 cl sirop grenadine			1 tranche orange 1 cerise. Glaçons					
SHORT DRINKS			COMPÉTITION DES MÉTIERS														SHORT DRINKS		
NOMS COCKTAILS		Cl Total	Méthode	Verre Service	PRODUITS UTILISÉS										DÉCOR				
1	CAÍPIRINHA	5 cl	Build	Tumbler/ Old fashioned	1/2 citron vert en quartiers		2 cuillères à café de sucre non raffiné				5 cl Cachaça		Glace pillée X						
4	MAÏ-TAÏ	10 cl	Shaker	Tumbler/ Highball	1 cl jus citron vert		1,5 cl sirop orgeat		1,5 cl Curaçao orange		2 cl Rhum ambré	4 cl Rhum blanc	Quartier ananas, 1 cerise, menthe fraîche						
1	BANANA DAÍQUIRI	7 cl	Mixer	Cocktail	¼ de banane (fruit)		1 cl crème de banane		2 cl jus citron vert frais		3 cl rhum blanc		Rondelle de banane						
2	COSMOPOLITAN	10 cl	Shaker	Cocktail	1,5 cl jus citron vert frais		3 cl jus cranberry		1,5 cl Cointreau		4 cl Vodka citron		1 tranche citron vert						
3	DAÍQUIRI	8,5 cl	Shaker	Cocktail	1,5 cl sirop sucre canne		2,5 cl jus citron vert				4,5 rhum blanc		1 cerise et/ou tranche citron						
4	DRY MARTINI	7 cl	Verre Mél.	Cocktail	1 cl Vermouth dry				6 cl Gin				1 olive, zeste citron exprimé						
5	WHISKY SOUR	9 cl	Shaker	Old Fashion/ Cocktail	1,5 cl sirop sucre canne		3 cl jus citron			4,5 cl Bourbon			1 tranche orange 1 cerise						
6	WHITE LADY	9 cl	Shaker	Cocktail	2 cl jus citron		3 cl Cointreau/triple sec				4 cl Gin		1 cerise et/ou tranche citron						





## FICHE TECHNIQUE BARISTA

## FRENCH COFFEE

A l'instar de l'Irish Coffee, cette boisson est élaborée suivant les mêmes principes, en remplaçant l'Irish Whiskey par du Grand Marnier, dans les mêmes proportions.

**Un French coffee réussi a une couche blanche et une couche noire bien distincte.**

## MATÉRIEL pour 2 French Coffee

- 1 plateau de service
- 2 verres à Irish coffee (23 cl) et 2 assiettes à pain
- 2 serviettes à thé en papier
- 1 cuillère à café
- 1 shaker
- 1 tasseur manuel (tamper)
- Machine Espresso traditionnelle
- Moulin à café
- 1 pinceau (30 ou 40 mm de largeur)
- 1 lingette
- 1 torchon/serviette éponge noire (porte filtre)
- 1 torchon/liteau (dépose des verres)

## INGRÉDIENTS

- 14-18 g café : 24 à 26 cl de café-boisson
- 8 cl de Grand Marnier
- 2 cuillères à café de sucre roux
- 12 cl environ de crème entière très froide

## OBJECTIFS

- ✓ Rapidité
- ✓ Propreté, hygiène
- ✓ Esthétique du verre
- ✓ Goût équilibré entre la fraîcheur et la douceur de la crème, la chaleur du café et la puissance du Grand Marnier
- ✓ Peu ou pas de pertes : maxi 2 cl de crème dans le shaker



## ÉTAPES

Si le résultat ci-dessus doit toujours être atteint, il y a néanmoins différentes manières de préparer le French Coffee, en fonction de l'environnement matériel et des ingrédients disponibles.

**La méthodologie ci-dessous part du principe que le café est élaboré « minute » à la machine espresso et que la crème fraîche n'est pas battue au préalable.**

1. Préparer le plateau de service avec le matériel de service vérifié et propre
2. Verser de l'eau chaude dans les verres de service
3. Placer la cuillère à café dans l'eau chaude
4. Réaliser les expressos dans des petits brocs à café (voir fiche technique expressos)
5. Préparer la crème battue : verser la crème entière liquide dans le shaker et shaker 5 à 10 secondes. La crème doit rester liquide
6. Vider les verres de leur eau chaude et les « sécher » sur une serviette
7. Ajouter de l'eau chaude dans le café à hauteur des 24 à 26 cl requis
8. Verser 1 cuillère à café de sucre roux par verre
9. Ajouter 4 cl de Grand Marnier dans chaque verre
10. Remuer à l'aide de la cuillère à café
11. Ajouter le café et remuer à nouveau afin de bien faire fondre le sucre
12. Faire couler la crème battue sur le dos de la cuillère afin qu'elle ne se mélange pas au reste de la préparation
13. Le verre doit être totalement rempli au moment du service
14. Servir les French Coffee sur assiette surmontée d'une serviette
15. Nettoyer le poste de travail à l'aide des lingettes et du pinceau

Si le café est mis à disposition sous forme de boisson et si la crème est battue au préalable, il suffit simplement de faire le « montage » final de la boisson avant de la servir.

Les vidéos sur ce thème sont nombreuses et souvent inadaptées. La référence vidéo ci-dessous est la plus proche de ce qu'il faut réaliser...

Référence Vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=5Ar5q2VLahI>

## FICHE TECHNIQUE BARISTA LATTE MACCHIATO

*Le Latte Macchiato est une boisson chaude réalisée à partir d'un espresso et de lait rendu mousseux à la minute.*

*L'espresso doit être réalisé selon sa propre fiche technique, mais dans un petit broc.*

*La boisson doit être chaude +/- 65 à 70°C, et doit avoir une présentation bien scindée de lait, de café et de mousse de café.*

*Le verre doit être rempli jusqu'au bord, et doit présenter une tache de +/- 1 cm de diamètre en son milieu, le reste étant blanc. La mousse doit être libre de bulles, satinée et onctueuse.*

### MATÉRIELS pour 1 Latte

- 1 plateau de service
- 1 verre tumbler épais de 20 cl
- 1 assiette à pain de service
- 1 cuillère à café à manche long
- 1 serviette papier
- 1 sucrier ou support à sucre
- 1 broc à lait 35 cl
- 1 broc 20 cl
- 1 tasseur manuel/tamper
- Machine Espresso traditionnelle
- Moulin à café
- 1 pinceau (30 ou 40 mm de largeur)
- 1 lingette
- 1 torchon/serviette éponge noire (porte filtre)
- 1 torchon (dépose des tasses)

### INGRÉDIENTS pour 1 Latte

- 7-9 g de café
- 12 cl environ de lait entier très froid
- Sucre blanc, en poudre de préférence

### OBJECTIFS

- ✓ Rapidité (servir chaud, entre 65 et 70°)
- ✓ Propreté, hygiène
- ✓ Esthétique de la tasse
- ✓ Goût équilibré entre la douceur du lait et l'espresso
- ✓ Peu ou pas de pertes : maxi 2 cl par broc



### ÉTAPES

16. **Préparer le plateau de service** avec le matériel vérifié et propre
17. **Verser le lait**, à hauteur du bec verseur, dans le broc de 60 cl et le maintenir au froid
18. **Purger et nettoyer le bec vapeur** avant de vaporiser le lait : placer une lingette propre autour du bec vapeur, purger (vaporiser à vide afin d'enlever l'eau stagnante et de préchauffer la tige) puis sécher la buse vapeur avec la même lingette
19. **Positionner la buse** dans le quart droit vers soi de la surface du lait
20. **Enclencher le débit de vapeur** et descendre régulièrement le broc en fonction de la montée de la mousse de lait
21. Maintenir un **contact** « main-broc », et quand la chaleur n'est plus supportable (environ 65 à 70°), **stopper la vapeur**
22. **Nettoyer, purger et essuyer le bec vapeur** après avoir vaporisé le lait : placer la lingette autour du bec vapeur, le nettoyer de haut en bas, maintenir la lingette autour et ensuite purger pour vider la buse vapeur d'éventuels résidus de lait
23. **Faire tourner le lait** et sa mousse dans le broc, afin que la mousse soit relativement compacte, avec une apparence lisse, satinée et brillante
24. **Répartir équitablement** le lait et la mousse de lait dans les 2 verres.
25. **Réaliser les espressos** dans des petits pots à lait (voir fiche technique espressos)
26. **Verser très délicatement**, avec un écoulement régulier, le café sur la mousse de lait afin que celui-ci s'insère parfaitement entre le lait et la mousse de lait. Il ne doit apparaître **qu'un seul point** (une seule tache) de versement du café
27. **Servir les latte macchiato** sur une assiette de service avec une serviette papier de présentation et une cuillère à café
28. **Proposer le sucre** à la française
29. **Nettoyer le poste de travail** à l'aide des lingettes et du pinceau

Référence Vidéo : <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Hacer-un-cafe-maquiato>

(avec des réserves sur les quantités de café et de lait utilisés)