

**Sujet d'épreuves de la
48e Compétition Nationale des Métiers**

**MÉTIER N°35
SERVICE EN RESTAURANT
PLANNING**

Soumis par :

Olivier ALGLAVE, Expert WorldSkills France

Carole FLECK, Expert-adjoint WorldSkills France

Véronique STEFFEN, Experte Europe

Serge GOULAIEFF, Expert Monde

PLANNING JOURNALIER

Le sujet devra rentrer dans une durée de concours de **18 heures maximum**.

Les horaires des épreuves se situeront entre **8h30 à 18h30** maximum.

C-1 Mercredi 15/10/2025	DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL
	7h45		Arrivée des candidats au Parc exposition	
	8h45	09h45	Réunion avec les jurés et les experts	1h00
	9h45	11h45	Familiarisation des espaces avec les candidats	2h00
	11h45	12h00	Reconnaissance d'herbes/poissons/coquillages	0h15
	12h00	12h45	Déjeuner des candidats et des jurys	0h45
	12h45	15h00	Familiarisation et prise en main par les candidats des machines et outils mis à disposition. Vérification des boîtes à outils	2h15
	15h00		Départ du Lycée Hôtelier Jean Paul Passadat	
	19h00		Cérémonie d'ouverture	2h
C1 ou C2 Jeudi 16/10/25	DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL : 0h15
	MODULE BANQUET			
	9h00	9h15	Arrivée des candidats, émargement, présentation des consignes du jour	
	9h15	9h30	Briefing : échanges entre jurés et candidats	0h15
	9h30	9h45	Familiarisation Apéritifs, vins et eaux-de-vie	0h15
	9h45	10h00	Nappage coffrage buffet	0h15
	10h00	10h13	Pliage de 7 serviettes banquet	0h13
	Pause 5'			
	10h18	11h18	Réalisation de la mise en place d'une table de 7 pers	1h00
	Pause 10'			
	11h28	11h48	Préparation de l'ananas en spirale	0h20
	Pause 5'			
	11h53	12h03	Carafage d'un vin rouge pour le service du midi	0h10
	Pause 10'			
	12h13	12h53	Déjeuner des candidats et des jurys	0h40
	12h53	13h08	Consignes de service +Finalisation de la mise en place	0h15
	13h08	14h23	Accueillir et servir une table de 7 couverts	1h15
	14h23	14h38	Fin de service et rangement	0h15
	14h38	14h50	Epreuve reconnaissance apéritifs/eaux-de-vie et vins	0h12
	14h50	15H00	Pause/Consignes de l'après midi	0h10
	15H00 – 17H55 Rotation des candidats		Réalisation de cafés classiques	0h20
	17H55	18H15	Pause et rangement	0h20
	18H15	18H30	Débriefing : échanges entre jurés et candidats	0h15
	18H30		Fin des épreuves	
	DÉBUT	FIN	TÂCHES	TOTAL : 4H00

C2 ou C1 Vendredi 17/10/25	DÉBUT		FIN		TÂCHES		TOTAL	
	MODULE GASTRONOMIQUE							
	9h00		9h15		Arrivée des candidats, émargement, présentation des consignes du jour			
	9h15		9h30		Briefing : échanges entre jurés et candidats		0h15	
	9h30		10h00		Identification et réalisation d'un plateau de fromages		0h30	
	Pause 5'							
	10h05		11h05		Mise en place : 1 table de 2 personnes 1 table de 3 personnes		1h00	
	Pause 10'							
	11h15		11h35		Préparation de 3 assiettes de saumon fumé		0h20	
	Pause 10'							
	11h45		12h25		Déjeuner des candidats et des jurys		0h40	
	12h25		12h40		Consignes de service +Finalisation de la mise en place		0h15	
	12h40		14h55		Accueillir et servir : 1 table de 3 couverts 1 table de 2 couverts		2h15	
	14H55		15H05		Fin de service et rangement		0h10	
	15h05		15H15		Pause/Consignes de l'après midi		0h10	
	15h15 – 18H10 Rotation des candidats				Réalisation d'un cocktail signature sans alcool pour 3 personnes		0h20	
	18H10		18H15		Pause et rangement		0h05	
	18H15		18H30		Débriefing : échanges entre jurés et candidats		0h15	
18H30				Fin des épreuves				
C3 Samedi 18/10/25	DÉBUT		FIN		TÂCHES		TOTAL 4h25	
	9h00		9h15		Arrivée des candidats, émargement, présentation des consignes du jour			
	9h15		9h30		Briefing : échanges entre jurés et candidats		0h15	
	9h30		9h40		Mystery box en groupe		0h10	
	Pause 5'							
	9h45 – 12h45 Rotation des candidats				Réalisation de 2 tartares de thon Dressage sous forme de 12 canapés		0h25	
	9h45 – 12h45 Rotation des candidats				Service du thé pour 2 clients Technique : GONG FU CHA Au Gaiwan		0h25	
	9h45 – 12h45 Rotation des candidats				Réalisation de trois cocktails classiques		0h25	
	Pause 15'							
	13h00		13h15		Service d'un vin effervescent		0h15	
	13h15		13h30		Débriefing : échanges entre jurés et candidats		0h15	
	13h30				Fin des épreuves		0h25	
							TOTAL 1h40	
TOTAL EPREUVE (h)						10H10		