

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

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

Soumis par :

Olivier ALGLAVE, Expert WorldSkills France

Carole FLECK, Expert-adjoint WorldSkills France

Véronique STEFFEN, Experte Europe

Serge GOULAIEFF, Expert Monde

# EXPLICATION DU SUJET

DUREE TOTALE DE L'ÉPREUVE	10H10 heures
DIFFUSION DU SUJET	Lors du Séminaire de Préparation Finales Nationales (du 14 au 16 mai 2025)

**Description du métier : Le « Service en restaurant » désigne les activités de qualité et de haute technicité réalisées dans la restauration gastronomique internationale.**

Les candidats seront évalués dans les domaines de l'accueil, du bar, du barista, de la sommellerie, de l'art du service, avec les découpages et flambages, la connaissance des produits, la culture gastronomique internationale, la maîtrise du vocabulaire professionnel et interpersonnel en anglais.

La personne réalisant le service en restaurant doit être capable de s'occuper de l'accueil du client jusqu'à l'acquittement de la facture et son départ.

Le sujet va se dérouler sur 2 jours complets et une ½ journée.

Les deux premières journées seront basées sur deux services :

- \* Un service banquet
- \* Un service gastronomique.

Pour des raisons de fluidité et d'espace dans les ateliers, les candidats seront divisés en deux groupes de 6 à 7 personnes. Le groupe A commencera par le service gastronomique, le groupe B commencera par le service banquet.

Les deux groupes ainsi que l'ordre de passage seront annoncés à C-1 (journée de familiarisation).

A l'issue de ces deux premières journées, 6 compétiteurs seront sélectionnés pour concourir lors des ateliers finaux de la dernière ½ journée. **Les 6 compétiteurs gardent leur numéro de candidat.**

Les candidats seront évalués tout au long des trois journées. Ils seront évalués tant sur la partie savoir-faire que sur la partie savoir-être. Le savoir-être est très important, autant durant les épreuves que dans les moments hors compétition.

Le président du jury pourra faire tenir compte de comportements non professionnels durant le temps de présence sur le site de compétition dans l'évaluation finale.

Les compétences théoriques ne sont pas évaluées en tant que tels à l'international, mais rien n'empêche le jury national de vérifier un minimum de connaissances théoriques, notamment concernant la connaissance des vins.

Le concours à l'international étant en anglais, il est indispensable d'avoir du vocabulaire anglais en usage dans la profession pour concourir. Aussi des épreuves seront-elles, soit partiellement, soit totalement, à gérer en langue anglaise.

Afin de pouvoir organiser au mieux le déroulement l'épreuve création de cocktail sans alcool, les recettes devront parvenir à l'Expert Worldskills France, avant **le 5 août 2025**. Dans le cas où ces recettes ne parviendraient pas dans les délais, le retard sera pris en compte dans la note du CIS.

## Module service banquet

**JEUDI 16/10/25 ET VENDREDI 17/10/25**

Horaire	Tâches	Durée	Remarques
9h00	Accueil des candidats, émargement et présentation des consignes		
9h15	Briefing : échanges entre jurés et candidats - 15 minutes		
9h30	<b>Familiarisation</b>	15 minutes	8 apéritifs et eaux-de-vie : INAO noirs 8 vins mono cépages : INAO classiques
<b>9h45 à 12h03</b> (Passage des épreuves par groupe) Durée 2h18	<b>Coffrage buffet</b>	15 minutes	Réaliser le coffrage d'un buffet sans molleton sur 4 côtés et sans épingles ni autres
	<b>Pliage de 7 serviettes banquet</b>	3 minutes	Préparation atelier serviettes
		10 minutes	Réaliser le pliage de 7 serviettes utilisées pour la mise en place banquet du midi
		5 minutes	Break pour les compétiteurs
	<b>Réalisation de la mise en place d'une table de 7 pers</b>	60 minutes	Les jurés notent l'épreuve de coffrage et de serviettes durant la mise en place des tables
		10 minutes	Evaluation de la mise en place Break pour les compétiteurs
	<b>Préparation de l'ananas en spirale</b>	20 minutes	➤ 5 min de mise en place ➤ 15 min de préparation Réaliser en situation d'office, le dressage de l'ananas se fait en plat rond Passage de l'épreuve par groupe
		5 min	Evaluation de l'épreuve Break pour les compétiteurs
	<b>Carafage d'un vin rouge pour le service du midi</b>	10 minutes	➤ 5 min de mise en place ➤ 5 min de préparation Réaliser le carafage d'un vin rouge servi lors du déjeuner Gastronomique. Passage de l'épreuve par groupe
		10 minutes	Evaluation de l'épreuve Break pour les compétiteurs
<b>12h13</b>	<b>Vestiaire et repas</b>		
<b>12h53</b>	Consignes de service	15 minutes	Consignes de service et finalisation de la mise en place

13h08	Accueillir et servir une table de 7 couverts	1h15	<p><i>Arrivée des clients</i></p> <p><b><u>Table de 7 couverts</u></b> : entrée, plat, dessert</p> <p><b><u>Entrées</u></b> :</p> <p>Soupe au pistou servie à l'anglaise (Débarrassage de 7 assiettes et doublure, possible en 2 fois max)</p> <p><b><u>Plat principal</u></b> :</p> <p>Gardiane de Taureau/riz de Camargue (Servie à l'assiette)</p> <p><b><u>Desserts</u></b> :</p> <p>Tarte au citron (Découpe au buffet)</p> <p><b><u>Produits annexes</u></b> :</p> <p>1 Vin blanc, 1 vin rouge, eau plate et gazeuse, café en thermos ou thé avec thermos eau chaude Pain</p>
14h23	Fin de service, rangement		
14h38	Epreuve reconnaissance apéritifs/eaux-de-vie et vins	12 minutes	<p>6 apéritifs et eaux-de-vie : INAO noirs 6 vins mono cépages : INAO classique</p>
14h50	Pause/Consignes de l'après midi		
15h00 à 17h55 en rotation	Réalisation de cafés classiques	20 minutes	<p>➤ 5 min de mise en place ➤ 15 min d'épreuve</p> <p>Accueil de 3 clients anglais Commercialiser, prendre la commande Réaliser et servir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>2 latte macchiato et 1 allongé pour 3 clients anglophones</b></li> <li>- <b>1 assiette de mignardises</b></li> </ul>
17h55	Pause et rangement – 20 minutes		
18h15	Débriefing entre jurés et candidats – 15 minutes		
18h30	Fin des épreuves		

## Module service gastronomique

### JEUDI 16/10/25 ET VENDREDI 17/10/25

Horaire	Tâches	Durée	Remarques
9h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
9h15	Briefing : échanges entre jurés et candidats – 15 minutes		
<b>9h30 à 11h45</b> (Passage des épreuves par groupe) Durée 2h15	<b>Identification et réalisation d'un plateau de fromages</b>	30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 10 min : Identifier 5 fromages en précisant le lait, la famille, la provenance et en donnant 2 propositions d'accords mets et vins (1 régional et un original) : support papier</li> <li>➤ 20 min : Réaliser le dressage des fromages sur un plateau, Agrémenter le plateau</li> </ul>
		5 minutes	Evaluation de l'épreuve Break pour les compétiteurs
	<b>Réalisation de la mise en place de 1 tables de 2 personnes et 1 tables de 3 personnes</b>	60 minutes	Durant le temps de la préparation de la mise en place, le jury concerné sera dans la loge. Le Président du jury et son adjoint assureront la surveillance du site.
		10 minutes	Notation de la mise en place
	<b>Préparation de 3 assiettes de saumon fumé</b>	20 minutes	5 min de mise en place +15 min de préparation Préparer et dresser <b>3 Assiettes de saumon fumé</b> Passage de l'épreuve par groupe
		10 minutes	Evaluation de l'épreuve Break pour les compétiteurs
<b>11h45</b>	<b>Repas et vestiaire - 40 minutes</b>		
12h25	Consignes de service	15 minutes	Consignes de service et finalisation de la mise en place

12h40	Accueillir et servir : 1 table de 3 couverts 1 table de 2 couverts	2h15	<p><i>Décalage d'au moins 5 minutes entre la 1<sup>ère</sup> table et la 2<sup>ème</sup></i></p> <p>- <u>Table de 3 couverts</u> :</p> <p><b><u>Entrée</u></b> : 3 Assiettes de saumon fume et toast à la française (préparation en mise en place)</p> <p><b><u>Plat principal</u></b> : 1 carré d'agneau pour 3 (au plat) Tian de légumes et jus à l'anglaise</p> <p><b><u>Fromages</u></b> : Plateau de 5 fromages (préparation en mise en place, service au guéridon)</p> <p><b><u>Dessert</u></b> : Tarte citron déstructurée (à l'assiette)</p> <p>- <u>Table de 2 couverts</u> :</p> <p><b><u>Entrée</u></b> : Crevettes/gambas flambées et sauce au Pernod (au guéridon)</p> <p><b><u>Plat principal</u></b> : Côtes d'agneau, tian de légumes et jus (à l'assiette)</p> <p><b><u>Fromages</u></b> : Plateau de 5 fromages (préparation en mise en place, service au guéridon)</p> <p><b><u>Dessert</u></b> : Ananas flambées</p> <p><b><u>Produits annexes</u></b> : Vin blanc, vin rouge servi en carafe, Eau plate et gazeuse, café expresso. Pain et beurre</p>
14h55	Fin de service et rangement - 10 minutes		
15h05	Pause/Consignes de l'après midi - 10 minutes		

15h15 à 18h10 en rotation	Réalisation d'un cocktail signature sans alcool	20 minutes	<p>➤ 5 min de mise en place ➤ 15 min d'épreuve</p> <p>Commercialiser, réaliser et servir 3 cocktails Signature sans alcool pour 3 clients à partir d'un panier proposé : <b>THEME : L'automne en Provence</b></p>
18h10	Pause et rangement – 5 minutes		
18h15	Débriefing entre jurés et candidats – 15 minutes		
18h30	Fin des épreuves		

## **MODULE ATELIERS**

**SAMEDI 18/10/25**

Horaire	Tâches	Durée	Remarques
9h00	Accueil candidat, émargement, présentation des consignes		
9h15	Briefing : échanges entre jurés et candidats – 15 minutes		
9h30	<b>Mystery box en groupe 10 minutes</b>		
	Évaluation et break – 5 minutes		
9h45 à 12h45 en rotation	<b>Réalisation de trois cocktails classiques</b>	25 minutes	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 5 min de mise en place et accueil des clients par l'équipe métier</li><li>➤ 20 min d'épreuve</li></ul> <p>Commercialiser, prendre la commande, réaliser et servir 3 cocktails classiques, pour 3 clients anglophones, en deux techniques, selon les modalités des recettes proposées par l'IBA et dans le livre de référence mentionné dans le DT. Un des cocktails sera doublé.</p>
	<b>Service du thé pour 2 clients Technique : GONG FU CHA Au Gaiwan</b>	25 minutes	<p><b>Petit déjeuner au Palais des thés</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ 5 min de mise en place et accueil des clients par l'équipe métier</li><li>➤ 20 minutes d'épreuves</li></ul> <p>Réaliser la mise en place, la préparation et le service de 2 thés pour 2 personnes avec la technique traditionnelle du GONG FU CHA au Gaiwan. Une sélection de viennoiseries sera à proposer et à servir.</p>
	<b>Réalisation de 2 tartares de thon (2*120 gr environ)</b>	25 minutes	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 5 min de mise en place</li><li>➤ 20 min d'épreuve (Travail en situation d'office)</li></ul> <p>2 portions :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 Dressage sur plat de 12 canapés</li><li>• 1 Dressage d'une assiette</li></ul>
12h45	Break – 15 minutes		
13h00	<b>Service d'un vin effervescent</b>	15 minutes	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 5 min de mise en place</li><li>➤ 10 min d'épreuve</li></ul> <p>Ouverture d'une bouteille de vin effervescent et service de 6 coupes de vin.</p>
13h15	Débriefing entre jurés et candidats – 15 minutes		
13h30	Fin des épreuves		

# DESCRIPTION DES MODULES

## SERVICE BANQUET

- **Identification de 6 vins mono-cépages et 6 apéritifs et eaux de vie :**
  - o Familiarisation de 8 vins mono-cépages en verre INAO et de 8 apéritifs/ eaux de vie en verre noirs
  - o Reconnaissance de 6 vins mono-cépages en verre INAO et de 6 apéritifs/ eaux de vie en verre noirs.
- **Pliage de serviettes :**
  - o Le candidat dispose de 7 serviettes. Les tailles de celle-ci seront communiquées à C-1
- **Coffrage :**
  - o Le candidat aura à sa disposition 3 nappes. L'utilisation des épingles, scotch... n'est pas autorisée.
- **Réalisation de l'ananas en spirale :**
  - o Tous les ingrédients seront mis à disposition du candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser, ou non, dans l'ordre et avec la technique désirée. Le candidat réalise la technique en condition « d'office ».
  - o Le dressage de l'ananas s'effectue sur un plat rond.
- **Pour le service :**
  - o Au total **7 couverts** à servir.
  - o Les serviettes seront en tissus et nécessiteront un **pliage à votre convenance**.
  - o Les vins et les eaux sont **servis à la bouteille**.
  - o Pas d'apéritif prévus, pas de beurre sur table

## SERVICE GASTRONOMIQUE

- **Assiette de saumon fumé :**

Hormis les couteaux de tranche, tout le matériel nécessaire sera mis à disposition du candidat sur un plateau. Hormis les toasts, tous les éléments du plat doivent figurer dans l'assiette de saumon fumé. La serviette ainsi que l'assiette de service des toasts seront à sa disposition également.
- **Carafage d'un vin rouge :**
  - o Tous les candidats du groupe réalisent l'épreuve en même temps. Ils font la mise en place du guéridon (5 min) et disposent de 5 autres minutes pour finaliser l'épreuve. La carafe sera mise de côté pour le service du midi.
- **Identification et réalisation d'un plateau de fromages :** à commercialiser lors du service gastronomique.
  - o **Identification :** reconnaissance des fromages mis à disposition.
  - o **Réalisation :** un plateau pour 5 personnes devra être réalisé pour le service de la table de 5 couverts. Tout le matériel nécessaire sera mis à disposition du candidat individuellement.
- **Crevettes flambées sauce au Pernod :**
  - o Tous les ingrédients seront donnés au candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser dans l'ordre et avec la technique désirée.
- **Ananas flambés :**
  - o Tous les ingrédients seront donnés au candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser dans l'ordre et avec la technique désirée.
- **Pour le service :**
  - o Au total **5 couverts** à servir avec 1 table de 3 convives et 1 table de 2 convives.
  - o L'arrivée de chaque table se fera en décalé.
  - o Le vin blanc est servi **au verre**.
  - o Le vin rouge **en carafe** et les eaux à **la bouteille**.



## **Module atelier**

- **Réalisation de 2 tartares de thon : Dressage sous forme de canapés :**
  - Tous les ingrédients seront donnés au candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser dans l'ordre et avec la technique désirée. Les canapés sont à dresser et à disposer sur un plateau de service.
- **Service du thé pour 2 clients :**
  - Tous les ingrédients seront donnés au candidat sur un plateau. A charge pour lui de les utiliser dans l'ordre et avec la technique désirée. Une dose de 10 grammes de thé sera à sa disposition. La mise en place de la table sera déjà effectuée.
  - La mise en place du service du thé sera réalisée par le chef d'atelier et ses équipes.

## **Ateliers Sommellerie**

- **Service d'un vin effervescent :**
  - Tous les candidats du groupe réalisent l'épreuve en **même temps**. Ils réalisent la mise en place (verres, seau, support, serviettes, etc.) ainsi que le service, dans un délai maximum de **15 minutes**.
  - Le niveau doit être à **l'identique** dans les 6 verres.
  - Un **deuxième passage** est autorisé.

## **Ateliers Barista**

- **Réalisation de café classique :**
  - Les cafés seront à servir à une table de 3 clients **anglophones**.
  - Le compétiteur doit accueillir les clients, commercialiser et prendre la commande dans un premier temps ainsi qu'assurer la préparation et le service des 3 boissons. Pas de support de vente à disposition.

## Ateliers Bar

- **Cocktails classiques** : les cocktails seront à servir à une table de 3 jurys.

INTITULÉ de l'ÉPREUVE		8	PRÉCISIONS UTILES		
<b>Cocktails :</b> Liste de <b>18</b> cocktails, réduite à <b>10</b> cocktails à C- 7 <b>Recettes IBA</b> Le candidat aura 1*3 cocktails à réaliser, sur 2 techniques différentes	Au Shaker (8)	Au Blender (1)	Au verre à mélange (3)	En Direct (6)	
	* Between the sheets * Vesper * Lemon drop martini * Suffering bastard * Southside * Russian spring Punch * Grand margarita * Bee's Knees	* Banana Daiquiri	* Tipperary * Cardinal	*Sea breeze *Mojito *Paloma *Horses's neck *Garibaldi *Mint julep *Caipiroska	
<b>Cocktail signature sans alcool</b>  <b>THEME : L'automne en Provence</b>	<b>Verrerie et dosage libre. Méthode de réalisation libre.</b> Minimum 2 éléments de décoration. Entre 3 et 6 produits utilisés, et <b>maximum 20 cl</b> de boissons au total. Pas de support de vente nécessaire.				

- **Cocktails signatures** : les cocktails signature sans alcool seront à servir à une table de 3 clients.

## Ateliers techniques diverses

- **Reconnaissance d'herbes/poissons/coquillages** : les réponses devront être écrites en anglais

# PRODUITS ET MARCHANDISES

## ***Panier à disposition pour le COCKTAIL SANS ALCOOL « L'automne en Provence »***

Famille de produits	Nom du produit
Éléments de décoration	Ananas, pomme verte, pomme pink lady, poire, orange, citron vert, citron jaune, figue, raisin blanc, raisin noir, kiwi
Sirops	Sirop orgeat, sirop de poire, sirop de pomme, sirop de kiwi, sirop d'anis, sirop grenadine, sirop sucre de canne, sirop lavande, sirop romarin, sirop noisette, sirop de châtaigne, sirop pumpkin spice, sirop yuzu citron
Aromates	Gingembre frais, menthe fraîche, romarin frais, thym frais, sarriette fraîche, basilic
Jus de fruits et nectars	Velours de kiwi Mathieu Teisseire, Nectar de mangue, nectar de pêche de vigne, nectar d'abricot, nectar de fruits de la passion, nectar de cerises, nectar de cranberry, jus d'orange, jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus de pomme, jus de poire, jus de raisin blanc et rouge.
Sodas	Indian Tonic water, eau pétillante, limonade, soda pomelo-baies roses, soda pamplemousse-romarin, soda pamplemousse
Autres produits	Blanc d'oeuf, sucre semoule, citron jaune, citron vert, lait d'amande, miel de provence

# FICHE TECHNIQUE POUR COCKTAIL CREATION

COCKTAIL SIGNATURE SANS ALCOOL « L'AUTOMNE EN PROVENCE » <i>Fiche technique à compléter et à envoyer avant le 5 août 2025</i>	
NOM - Prénom	RÉGION
Recette pour 1 personne	Nom de la recette :
Quantité	Ingrédients
Verrerie :	
Autres :	
Déroulé de la recette :	

