

FICHES MÉTIERS

WorldSkills France met à votre disposition 63 fiches pour vous renseigner sur les métiers représentés lors des Finales Nationales de la 46^e compétition WorldSkills.

Les fiches métiers peuvent être utilisées « seules », mais elles servent de support à certaines activités pédagogiques élaborées en collaboration avec l'ONISEP pour découvrir les métiers au travers de la compétition WorldSkills.

C'est notamment le cas des activités suivantes :

- > Construire une carte mentale et débattre sur les métiers de la compétition.
- > Remplir une carte mentale sur un métier de la compétition.
- > Quel est ce métier? Faire deviner un métier de la compétition en rédigeant un descriptif.
- > Faire le point sur son projet professionnel.

Ces fiches sont composées d'un recto et d'un verso.

Le recto explique en quelques mots le métier, les formations, les évolutions possibles et vous propose des liens pour consulter des informations complémentaires vers le site de l'ONISEP ou des branches professionnelles.

- 1 Numéro et Nom du métier en compétition WorldSkills
- 2 Picto WorldSkills du métier
- 3 Explication du métier
- 4 Exemples de formations pour se préparer au métier
- 5 Où s'exerce ce métier
- 6 Quelles évolutions sont envisageables
- 7 Pour vous donner une idée des salaires pratiqués en début et fin de carrière
- 8 Vous aimerez peut-être ces autres métiers
- 9 Liens vers :
Fiche métier détaillée de l'ONISEP
Information de la branche professionnelle
Vidéo « les métiers animés » de l'ONISEP
- 10 Qualités requises pour exercer ce métier
- 11 Profils correspondant au Quiz (cf. Activités pédagogiques)
- 12 Synonymes du métier
- 13 Le métier en quelques mots
- 14 Identité visuelle du pôle métier WorldSkills



SKILL 35
SERVICE EN RESTAURANT
RESTAURANT SERVICE

MAÎTRE D'HÔTEL, C'EST QUOI ?

Le ou la maître d'hôtel orchestre minutieusement le travail des serveurs, commis et chefs de rang, afin de garantir le bon déroulement et l'excellence du service. Il ou elle peut intervenir ponctuellement dans le déroulement du service pour remplacer un sommelier, pour apporter un conseil culinaire ou encore assister un chef de rang dans une tâche complexe de découpage ou de flambage.

Le maître d'hôtel est en contact permanent avec la clientèle et contribue à la création d'une atmosphère adaptée à son lieu de travail. Enfin, en qualité de chef de salle, il ou elle est généralement associé(e) au gérant ou au propriétaire du restaurant lors du recrutement et de la formation du personnel de la salle. Il ou elle joue également le rôle d'intermédiaire entre la salle, la cuisine et la direction.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Après une expérience de terrain, certains diplômés de niveau bac à bac + 5 constituent d'excellents passeports pour exercer la fonction de maître d'hôtel et évoluer dans le secteur.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS

NIVEAU BAC - BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	NIVEAU BAC - BAC TECHNOLOGIQUE SCIENCES ET TECHNOLOGIES DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION
NIVEAU BAC+5 - BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION OPTION A - MANAGEMENT D'UNITÉ DE RESTAURATION	
NIVEAU BAC+3 - LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DES ARTS CULINAIRES ET DES ARTS DE LA TABLE	

ET APRÈS ?

5 OÙ ? Essentiellement dans les grands restaurants traditionnels attachés à un service de qualité, ou dans les hôtels de grand standing disposant d'un restaurant.

6 ÉVOLUTION Dans la profession, les recrutements sont constants. Après quelques années, le ou la maître d'hôtel peut devenir directeur-riche de la restauration ou reprendre l'exploitation d'un restaurant à son compte ou en gérance. De nombreuses opportunités existent également à l'étranger où l'art de la table à la française est toujours apprécié. Certains postes sont saisonniers, par exemple dans les stations de ski ou les régions à fort potentiel touristique. Dans ce cas, les salaires sont plus élevés.

7 SALAIRE BRUT INDICATIF* de 1650 € à 3850 €

*selon expérience et secteur géographique - Source : IHT Pôle Emploi / INSEE DADS sous condition.poleemploi.fr



« Un service de qualité dans les règles de l'art »

AUTRES APPELLATIONS MÉTIER : Chef-fe de salle

PROFIL* : Entrepreneur, Pratique, Social

*selon expérience et secteur géographique - Source : IHT Pôle Emploi / INSEE DADS sous condition.poleemploi.fr

#HABILITÉ #AMABILITÉ #RAPIDITÉ #LANGUES #POLYVALENCE

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

EN COMPÉTITION
Sommellerie, Cuisine, Réceptionniste d'hôtellerie

HORS COMPÉTITION
Garçon de café, Management du service en restauration, Assistant-e de Direction d'hôtel-restaurant, Concierge

www.worldskills-france.org

FICHES MÉTIERS

Le verso présente le témoignage d'un·e champion·ne ou d'un·e expert·e métier WorldSkills France et explique les principes de l'épreuve pour ce métier en compétition.

- 1 Présentation du ou de la champion·ne WorldSkills, ou de l'expert·e métier WorldSkills
- 2 Sa devise ou son conseil
- 3 Interview en images de champion·ne·s WorldSkills
- 4 Photos du métier prises lors de compétitions WorldSkills
- 5 Découvres les acteurs du métier au travers des partenaires WorldSkills France
- 6 Principes de l'épreuve sur la compétition WorldSkills
- 7 Icône indiquant quand l'épreuve se déroule en binôme ou trinôme
- 8 Interview de champion·ne ou d'expert·e métier WorldSkills



SKILL 03 PRODUCTION INDUSTRIELLE MANUFACTURING TEAM CHALLENGE



1 MAXIME DURET

Équipe de France
Finales Mondiales
WorldSkills Kazan 2019
à 22 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

- 2 « Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ! »

VIDÉO DE CHAMPION



4 LA COMPÉTITION EN PHOTOS

5 LES PARTENAIRES DU MÉTIER

PAROLE DE CHAMPION

Ton métier : une passion ?

Une découverte ?

J'ai fait d'abord un DUT en Génie mécanique, mais c'est clair que c'est une véritable passion aujourd'hui. Je ne connaissais pas la partie soudage de la production industrielle, mais avec les entraînements pour la compétition, j'ai commencé à me plaire autant au soudage qu'à l'usinage.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

J'ai voulu participer pour la montée en compétences techniques, l'aventure humaine, l'esprit d'équipe et de compétition. J'ai connu la compétition WorldSkills par le biais d'un ancien compétiteur, avec deux camarades de classe. On a donc décidé de se lancer dans l'aventure. La production industrielle nous permet de combiner nos compétences pour avoir le meilleur niveau technique possible.

Ton parcours après la compétition ?

Après la compétition à Kazan en août 2019, j'ai obtenu mon diplôme d'ingénieur et j'ai effectué une année de spécialisation dans le domaine du soudage, domaine que j'ai découvert grâce à la compétition WorldSkills, et qui m'a passionné. J'ai ensuite signé un

CDI en tant qu'ingénieur soudeur dans le domaine nucléaire. A côté de ça je n'ai pas quitté le monde de WorldSkills, puisque je suis président de jury régional dans mon métier, et je serai donc présent en tant que juré pour les Finales Nationales à Lyon en 2021.

Quelles sont les qualités nécessaires pour exercer ce métier ?

Pour exercer ce métier il faut être curieux, aimer à la fois concevoir, fabriquer des ses mains, et travailler en équipe.

Avantages et contraintes du métier ?

Les avantages sont que l'on peut multiplier les compétences au sein du métier et que l'on évolue en équipe. La principale contrainte est que le métier demande énormément de moyens puisque contrairement aux autres métiers, nous devons concevoir un système à l'avance et le fabriquer sur place.

L'ÉPREUVE PRODUCTION INDUSTRIELLE EN QUELQUES MOTS

L'épreuve consiste, pour les 3 compétiteurs et compétitrices qui composent chaque équipe, à réaliser sur place et de A à Z un prototype d'un produit fonctionnel : de la conception à l'assemblage en passant par le dessin et l'usinage. Ils utilisent pour cela des

machines d'usinage, des postes à souder, des imprimantes 3D...

L'évaluation porte notamment sur le réalisme du projet et le respect du cahier des charges demandé. A noter que le sujet des Finales Nationales peut être en partie rédigé en anglais.