

Louis Cozette

20 ANS | ÉTUDIANT
ILE-DE-FRANCE

Vice-Champion de France
45^{es} WorldSkills Competition
Finales Nationales Normandie 2018

Service en salle

TON MÉTIER ? UNE PASSION ? UNE DÉCOUVERTE ?

J'ai eu un coup de cœur pour les métiers de l'hôtellerie dès l'âge de 8 ans, et j'ai donc décidé de poursuivre des études en management hôtelier. Les professeurs m'ont présenté la compétition en Service en salle, et ça m'a vraiment plu. Ce qui m'attire, c'est le côté théâtral, la proximité et le contact avec la clientèle, le capital sympathie que ça dégage aussi. Depuis l'âge de 12 ans, c'est devenu une réelle passion.

POURQUOI LA COMPÉTITION WORLDSKILLS ?

Un jour, j'ai découvert la compétition WorldSkills dans la presse spécialisée que lisait un des clients de la salle où j'étais. Ensuite, Nathan COLETTE, l'ancien compétiteur qui était parti à la WorldSkills Competition Abu Dhabi 2017, nous a parlé de ce concours à l'école, j'avais aussi entendu parler de l'aventure qu'était cette compétition. Je n'ai pas hésité à m'inscrire.

Qui ne tente
rien n'a rien !

TON MODÈLE ?

J'en ai plusieurs :

- Pour sa bienveillance et son naturel : Estelle TOUZET, directrice de la sommellerie du RITZ.
- Pour son engagement et sa philosophie : Emmanuel FOURNIS.
- Ma référence : Denis COURTIADÉ, chef de salle du restaurant Alain Ducasse, Piazza Athénée.

TON PLUS GROS CHALLENGE JUSQU'À KAZAN ?

Le plus gros challenge va être de nous démarquer des autres. Nous travaillons actuellement avec mon coach pour faire de cette épreuve, à la WorldSkills Competition Kazan 2019, une expérience à part entière. Il faut créer une atmosphère sympathique et bienveillante, créer une véritable expérience, avec de réelles émotions.

ET APRÈS ? TES OBJECTIFS ?

C'est clairement de devenir directeur de salle d'un restaurant 3 étoiles au Guide Michelin.

