

SERVICE EN SALLE



METIER N°

35



40èmes Olympiades des métiers

GUIDE DE PREPARATION AUX SELECTIONS REGIONALES

SERVICE EN SALLE



« Vous venez de vous inscrire aux concours régionaux des 40èmes

Olympiades des Métiers, et je tenais à vous en féliciter.
Il s'agit de la première étape d'une compétition internationale,

les jeux mondiaux des métiers, qui se déroulent tous les deux ans dans un pays du monde. Plus de 650 jeunes garçons et filles de moins de 22 ans, venus de tous les continents, s'y mesurent pacifiquement au cours de cette grande fête de la jeunesse et des métiers, dans l'exercice d'une activité professionnelle.

La seconde étape sont les finales nationales qui permettront la constitution de l'Equipe de France des Métiers. Cette équipe aura l'honneur de participer à la compétition internationale, à Calgary (Canada) en septembre 2009.

Vous êtes apprenti(e), étudiant(e), lycéen(ne), salarié(e), sous contrat de travail en alternance ; aujourd'hui, vous avez toutes vos chances de participer aux finales et au concours international en améliorant toutes les compétences que vous avez déjà acquises.

Une fois sélectionné(e) pour les finales nationales, et ensuite dans l'Equipe de France, vous recevrez un perfectionnement dans votre métier, et pour les titulaires de l'Equipe de France, une préparation physique et mentale.

Mais pour accroître d'ores et déjà vos chances de succès, nous avons préparé pour vous un guide vous donnant des pistes de progression pour votre métier. Il peut vous être une aide précieuse.

Avec tous mes encouragements. »

Marie-Thérèse GEFROY

Présidente du COFOM

SERVICE EN SALLE



LA PREPARATION TECHNIQUE

Mot du Délégué Technique National:

Vous voici sur le point d'accomplir une première étape au concours régional des métiers. Le choix, qui est le vôtre d'entrer dès à présent dans l'aventure Olympiades des Métiers, vous permettra de découvrir de nouvelles méthodes de travail, d'entrer en contact avec d'autres jeunes de différentes régions et de différents métiers.

Rejoindre « l'équipe de France des métiers » est une formidable aventure et une expérience professionnelle unique. C'est ainsi que vous devez savoir que rien ne s'acquiert dans la facilité, et qu'il vous faudra faire preuve de persévérance, de patience, mais aussi de beaucoup de courage.

Nous sommes sûrs de compter sur votre dynamisme et votre savoir faire, afin d'honorer votre métier, votre région.

Espérant vous retrouver dans l'équipe de France,

Je vous souhaite bon courage !

Le Délégué Technique National

SERVICE EN SALLE



Présentation de l'expert :

↩ **Age :**

↩ **Profession :**

↩ **Parcours Olympiades :**

↩ **Activités :**

↩ **Loisirs :**

SERVICE EN SALLE



PRESENTATION DU METIER DE SERVICE EN SALLE aux Olympiades internationales

- Préparation (mise en place) pour le service, disponibilité du matériel, pliage des serviettes
- Préparatifs et disponibilité des boissons et ustensiles nécessaires pour mélanger les boissons ou cocktails
- Préparatifs pour disposer différentes tables y compris le banquet
- Harmoniser une décoration florale. Harmoniser et décorer une table de présentation

Travailler à la table d'hôte :

- préparer une spécialité contemporaine
- préparer un steak tartare, des assaisonnements de salade ou des assortiments de hors-d'oeuvre
- couper un Chateaubriand, une entrecôte double, un steak Porterhouse, du saumon fumé, du saumon, découper de la volaille (poularde/canard) ou un carré d'agneau
- préparer et flamber des steaks
- faire des filets dans le poisson
- préparer et couper des fruit
- flamber des crêpes ou des fruits

SERVICE EN SALLE



- préparation de boissons chaudes (thé ou café)
- préparation de boissons à base de mélange :
 - Alexandra - Manhattan - Gin fiz
 - Tom Collins - Martini sec - Grasshopper
 - Bloody Mary - Margerita - Side car
 - Singapore Sling - White Lady - Long drinks
 - Whisky sour - Cocktail champagne - Daïkiri
- Cocktails sans alcools
- Cocktails avec alcool de votre choix

SERVICE EN SALLE



PRESENTATION DU METIER DE SERVICE EN SALLE aux Olympiades internationales

- Service de repas et de boissons
- servir tous les plats mentionnés plus haut
- servir du champagne
- décanter et servir du vin rouge
- servir du vin blanc
- dresser une table pour un banquet
- servir aux hôtes présents un menu complet composé de plusieurs plats accompagnés des vins correspondants
- servir des menus assiettes à plusieurs tables
- reconnaître la diversité des vins
- reconnaître des boissons alcoolisées très courantes uniquement par la vue et l'odorat
- prendre des commandes de vin
- s'occuper des hôtes pendant leur visite
- prendre congé des hôtes

SERVICE EN SALLE



COMMENT SE PREPARER

aux sélections régionales

Capacités et compétences visées

- ↳ **Organiser** son travail dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur
- ↳ **Apprécier** la conformité des produits stockés, des matériels et des mobiliers à mettre en oeuvre
- ↳ **Réaliser** et dresser des préparations **avec créativité**
- ✓ Réaliser les opérations de nettoyage des locaux, des matériels et les contrôler
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de l'environnement
- ✓ Effectuer la mise en place en fonction du type de prestation et des exigences auprès des clients
- ✓ Assurer le service des mets, des vins, des boissons froides ou chaudes, en l'état ou après préparation
- ↳ **Communiquer** : Accueillir les clients, prendre les commandes en anglais

Construire un argumentaire de vente.

SERVICE EN SALLE



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercices d'application

➔ Exercice n° 1 :

Sujet : le décantage

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
MISE EN PLACE	APPORTER AVEC PRECAUTION LA BOUTEILLE A TEMPERATURE DE SERVICE DANS UN PANIER VERSEUR ADAPTE ET LA DEPOSER SUR LE GUERIDON. PREPARER : > LA VERRERIE POUR LE CLIENT > 1 VERRE DEGUSTATION OU TASTE-VIN > 1 CARAFE A DECANter AVEC SON BOUCHON OU 1 AIGUIERE EN CRISTAL > 1 BOUGEOIR, 1 BOUGIE ET DES ALLUMETTES > 2 ASSIETTES A PAIN		SOIT CARAFER 1 VIN ROUGE JEUNE POUR « OUVRIR » LE BOUQUET DU VIN PAR OXYGENATION, REDUCTION OU PETILLEMENT. SOIT DECANter 1 VIN ROUGE POUR RETIRER LE DEPOT DANS LA BOUTEILLE POUR SENTIR LE VIN POUR VALORISER LE VIN ET LE PROTEGER DE L'AIR POUR 1 MEILLEURE VISIBILITE DE LA PROGRESSION DU DEPOT 1 POUR SURELEVER LE PANIER VERSEUR ET 1 POUR DEPOSER LA CAPSULE ET LE BOUCHON POUR OUVRIR

SERVICE EN SALLE

	<ul style="list-style-type: none"> > 1 COUTEAU SOMMELIER > 1 LITEAU > 1 SERVIETTE EN PAPIER 		<p>POUR SERVIR</p> <p>POUR NETTOYER LE GOULEAU</p>
<p>OUVERTURE DE LA BOUTEILLE</p>	<p>PRESENTER AVEC PRECAUTION LE VIN</p> <p>DANS SON PANIER VERSEUR A LA</p> <p>PERSONNE QUI A COMMANDE</p> <p>SURELEVER LA BOUTEILLE AVEC 1</p> <p>ASSIETTE A PAIN</p> <p>INCISER LE DESSUS DE LA CAPSULE EN</p> <p>ETAIN OU ALUMINIUM SOUS LA BAGUE</p> <p>DU GOULOT AVEC LA LAME AFFUTEE DU</p> <p>COUTEAU.</p> <p>SI CAPSULE EN PLASTIQUE INCISER</p> <p>AU-DESSUS DE LA BAGUE.</p> <p>SI CAPSULE EN CIRE LA RECOUVRIR DU</p> <p>LITEAU ET CASSER PAR PETITS COUPS.</p>	<p>« VOICI VOTRE VIN :</p> <p>APPELLATION ...</p> <p>MILLESIME ...</p> <p>ET PRODUCTEUR ... »</p>	<p>POUR CONFIRMER LA COMMANDE</p> <p>AVANT OUVERTURE</p> <p>POUR EVITER DE TACHER LE NAPPERON</p> <p>POUR EVITER LE CONTACT DU METAL</p> <p>ET DU VIN</p> <p>POUR AVOIR 1 COUPE NETTE SANS</p> <p>BOUGER LA BOUTEILLE</p> <p>POUR EVITER LES PROJECTIONS.</p>

SERVICE EN SALLE



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercices d'application

➔ Exercice n° 1 : Le décantage (suite)

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
OUVERTURE (SUITE)	<p>INCISER LA CAPSULE LE LONG DU</p> <p>GOULOT ET LA RETIRER ENTIEREMENT</p> <p>SUR 1 ASSIETTE A PAIN</p> <p>ESSUYER LE DESSUS ET LE BORD</p> <p>EXTERIEUR DU GOULOT AVEC LA</p> <p>SERVIETTE EN PAPIER</p> <p>PLACER LA MECHE LONGUE AFFUTEE</p> <p>OU EN TEFLON AU CENTRE DU</p> <p>BOUCHON ET L'ENFONCER DOUCEMENT</p> <p>AU $\frac{3}{4}$ DU BOUCHON</p> <p>PLACER LE LEVIER SUR LE BORD DU</p> <p>GOULOT ET LE MAINTENIR AVEC</p> <p>L'INDEX GAUCHE</p> <p>EXTRAIRE DOUCEMENT LE BOUCHON ET</p> <p>TERMINER A LA MAIN EN L'INCLINANT</p> <p>SENTIR « LE MIROIR » DU</p>		<p>POUR 1 MEILLEURE VISIBILITE.</p> <p>JUSQU'À L'ÉPAULEMENT DE LA</p> <p>BOUTEILLE</p> <p>POUR RETIRER TOUTE MOISSISSURE</p> <p>ET OXYDE DE PLOMB</p> <p>POUR EVITER DE CASSER OU DE</p> <p>TRANSPERSER LE BOUCHON</p> <p>(PARTICULES DE LIEGE DANS LE</p> <p>VIN)</p> <p>DECOLLER LE BOUCHON SANS</p> <p>CASSER LE BORD DU GOULOT NI</p> <p>REMUER LE VIN</p> <p>EVITER TOUT BRUIT ET</p> <p>PROJECTION</p> <p>DETECTER TOUTE ODEUR OU</p> <p>TEXTURE ANORMALE</p> <p>LE CLIENT PEUT LE RECLAMER</p> <p>RETIRER TOUT OXYDE DE PLOMB OU</p>

SERVICE EN SALLE



	<p>BOUCHON ET</p> <p>LE PALPER</p> <p>RESERVER LE BOUCHON SUR</p> <p>L'ASSIETTE A PAIN</p> <p>ESSUYER LE BORD INTERIEUR DU</p> <p>GOULOT AVEC LA SERVIETTE EN PAPIER</p>		<p>CRISTAUX DE TARTRE</p>
<p>DECANTAGE</p>	<p>ALLUMER LA BOUGIE EN PRENANT SOIN</p> <p>DE FROTTER L'ALLUMETTE VERS SOI</p> <p>PUIS LA MOUCHER ET LA RESERVER.</p> <p>VERSER 2 OU 3 CL DE VIN DANS LA</p> <p>CARAFE ET L'AVINER PAR UN GESTE</p> <p>ROTATIF SUR TOUTES LES PAROIS.</p> <p>VERSER LE VIN DANS LE VERRE A</p> <p>DEGUSTATION OU TASTE-VIN ET LE</p> <p>DEGUSTER DISCRETEMENT.</p> <p>SAISIR LA CARAFE DE LA MAIN</p> <p>GAUCHE, PAR LE FOND, LEGEREMENT</p> <p>INCLINEE</p> <p>SAISIR DOUCEMENT LE PANIER AVEC</p> <p>LA MAIN DROITE ET AMENER</p> <p>L'EPAULEMENT DE LA BOUTEILLE AUDESUSUS</p> <p>ET DEVANT LA FLAMME.</p>		<p>PAR SECURITE ET EVITER L'ODEUR</p> <p>DESAGREABLE</p> <p>POUR L'IMPREGNER DU GOUT DU VIN</p> <p>POUR DETECTER UN DEFAUT OU UNE</p> <p>FRAGILITE A L'EPREUVE DU</p> <p>DECANTAGE</p> <p>POUR L'AISANCE ET L'ELEGANCE DU</p> <p>GESTE</p> <p>POUR ENTREVOIR PAR</p> <p>TRANSPARENCE L'ARRIVEE DU</p> <p>DEPOT.</p>

SERVICE EN SALLE



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercices d'application

➔ Exercice n° 1 : Le décantage : suite et fin

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
	<p>FAIRE GLISSER LENTEMENT ET SANS</p> <p>A-COUP LE VIN LE LONG DE LA PAROI</p> <p>DE LA CARAFE. A L'APPARITION DU</p> <p>DEPOT, RELEVER LE PANIER, POSER</p> <p>PANIER ET CARAFE SUR LE GUERIDON.</p> <p>ETEINDRE LA BOUGIE EN MOUCHANT</p> <p>LA MECHE AVEC L'ALLUMETTE UTILISEE</p> <p>OU EN LA PINCANT RAPIDEMENT ENTRE 2 DOIGTS.</p>		<p>NE PAS MELANGER LE DEPOT AU VIN</p> <p>NE PAS LA SOUFFLER PAR HYGIENE</p> <p>ET POUR EVITER L'ODEUR DESAGREABLE.</p>
SERVICE	<p>SAISIR LA CARAFE DE LA MAIN DROITE</p> <p>PAR LE FOND, LE LITEAU PLIE DANS LA</p> <p>MAIN GAUCHE</p> <p>FAIRE GOUTER LA PERSONNE QUI A</p> <p>COMMANDE</p> <p>SERVIR LES INVITES DE LA MEME</p>	<p>« EST-IL A VOTRE GOUT ? »</p> <p>« PUIS-JE RETIRER VOTRE VERRE ? »</p>	<p>POUR LA COMMODITE DU SERVICE</p> <p>POUR VALORISER LE CLIENT</p> <p>PARFOIS RECTIFIER 1 TEMPERATURE</p> <p>OU CHANGER 1 BOUTEILLE DEFECTUEUSE</p> <p>PAR POLITESSE</p> <p>EVITER QU'1 AUTRE</p>

SERVICE EN SALLE



FAÇON, EN RESPECTANT LES
RÈGLES DE

PRÉSENCE. SI 1 PERSONNE
NE PREND

PAS DE VIN, LUI **RETIRER**
SON OU SES

VERRES À VIN

SERVIR LA PERSONNE QUI A

COMMANDE, **REBOUCHER** LA
CARAFE ET

LA LAISSER SUR TABLE OU
SUR

GUERIDON SELON PLACE SUR
UN

DESSOUS DE CARAFE
ADAPTE.

FAIRE GOUTER DANS 1
AUTRE VERRE

TOUTE COMMANDE
SUPPLÉMENTAIRE.

SERVEUR NE

L'IMPORTUNE

LE MÊME FIN PEUT ÊTRE
DIFFÉRENT

D'UNE BOUTEILLE À L'AUTRE.

En fonction du niveau du candidat, les exigences de critères et de temps
diffèrent.

SERVICE EN SALLE




COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercices d'application

➔ Exercice n° 2 :

Sujet : Entrecôte double sauce béarnaise et sa garniture

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
PRISE DE LA COMMANDE	EXPLIQUER ARGUMENTER DEMANDER LA CUISSON REDIGER LE BON AVEC UN PLAN DE TABLE	« IL S'AGIT D'1 ENTRECOTE DE VIANDE CHAROLAISE POUR 2 PERSONNES, ACCOMPAGNEE D'1 SAUCE A BASE D'ECHALOTE, ESTRAGON, JAUNE D'OEUF ET BEURRE, GARNIE AVEC DES POMMES RISSOLEES ET EPINARDS FRAIS » « QUELLE CUISSON DESIREZVOUS ? « BLEU, SAIGNANT, A POINT OU BIEN CUIT ? »	VENDRE REPONDRE AUX GOUTS ET ATTENTES (SANTE RELIGION) DES CLIENTS APPORTER UN SERVICE SUPPLEMENTAIRE INFORMER LA CUISINE EVITER DE DERANGER LE CLIENT PENDANT LE SERVICE (DISCRETION)
PRISE DE LA COMMANDE DU VIN	ARGUMENTER	« AVEC L'ENTRECOTE SAUCE BEARNAISE, JE VOUS PROPOSE : APPELLATION ... MILLESIME ... ET PRODUCTEUR ...	SATISFAIRE LE CLIENT SELON SES ATTENTES PAR L'ECOUTE ET SON BUDGET PAR LA PSYCHOLOGIE

SERVICE EN SALLE

 <p>worldskills France 40^{èmes} Olympiades des Métiers</p>		POUR SON COTE SEVEUX, SOUPLE ET SA RONDEUR »	VENDRE LES VINS PRIORITAIRES.
MISES EN PLACE VIN ET METS	AMENER LE VIN A TEMPERATURE VOISINE DE 15° C ET VERIFIER PREPARER LES VERRES ADEQUATS		VALORISER LES PRODUITS ANIMER PAR LES TECHNIQUES (DECOUPAGE)

SERVICE EN SALLE




COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercice d'application

→ Exercice n° 2 : L'entrecôte double et sa béarnaise (suite)

PHASE	ACTIONS	FORMULATION	BUTS
	<p>PREPARER SON MATERIEL DE SERVICE : 1 PLANCHE, 1 COUTEAU DE TRANCHE, 2 PINCES, 1 CUIILLERE</p> <p>ENTREMETS, MOUTARDE, POIVRE AU MOULIN, COUTEAUX A VIANDE, ASSIETTES TRES CHAUDES ET PLAQUES CHAUFFANTES.</p>		<p>PROMOUVOIR LES VENTES AUPRES DES AUTRES TABLES</p> <p>NE PAS FAIRE ATTENDRE.</p>
SERVICE DU VIN	<p>PRESENTER LE VIN AU CLIENT</p> <p>QUI A COMMANDE</p> <p>FAIRE GOUTER JUSTE APRES LE DEBARRASSAGE DU METS PRECEDENT</p> <p>SERVIR LES INVITES SELON LES REGLES DE PRESEANCE</p> <p>SERVIR LA PERSONNE QUI A</p>	<p>« VOICI VOTRE VIN :</p> <p>APPELLATION... MILLESIME</p> <p>.....</p> <p>ET PRODUCTEUR ... »</p> <p>« CE VIN VOUS CONVIENT-IL ? »</p>	<p>CONFIRMER LA COMMANDE</p> <p>AVANT L'OUVERTURE</p> <p>POUR VALORISER LE CLIENT</p> <p>PARFOIS RECTIFIER 1 TEMPERATURE OU CHANGER 1 BOUTEILLE DEFECTUEUSE</p>

SERVICE EN SALLE

 <p>worldskills France 40^{èmes} Olympiades des Métiers</p> <p>SERVICE DU METS</p>	<p>GOUTE LE VIN</p> <p>PRESENTER</p> <p>DECOUPER EN BIAIS, SUR PLANCHE, EN 2 PARTIES EGALES.</p> <p>SERVIR AVEC PROPRETE ET RAPIDITE LA VIANDE A 6 HEURES ET LA GARNITURE EN HAUT</p> <p>PASSER LES ASSIETTES A DROITE DU CLIENT AVEC LA MAIN DROITE SELON LES REGLES DE PRESEANCE</p> <p>SERVIR LA SAUCE A L'ANGLAISE</p>	<p>« VOICI L'ENTRECOTE DOUBLE »</p> <p>« DESIREZ-VOUS DE LA SAUCE BEARNAISE, MOUTARDE, POIVRE AU MOULIN ? »</p>	<p>AUTHENTIFIER</p> <p>PRESENTER LA CUISSON RESPECTEE AU CLIENT POUR SERVIR CHAUD ET RESPECTER LES REGLES D'HYGIENE PAR POLITESSE ET RESPECTER LES REGLES DE SECURITE LAISSER LE CHOIX AU CLIENT.</p>
--	---	---	--

En fonction du niveau du candidat, les exigences de critères et de temps diffèrent.

SERVICE EN SALLE



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales Exercice d'application

Exercice n° 3 : Assiette de fruits frais

A partir de fruits et d'ingrédients fournis, réaliser deux assiettes de « FRUITS FRAIS »

Temps : 15 minutes



➔ Exercice n° 4 : Décoration florale

Conditionner, ouvrir et servir un vin rouge en panier selon les règles de la sommellerie française.

Temps : 15 minutes



SERVICE EN SALLE



COMMENT SE PREPARER aux sélections régionales

Exercice d'application

→ Exercice n° 6 : Pliage de serviettes

A partir de six serviettes « à plat » réaliser et disposer sur votre table six pliages libres.

Temps : 15 minutes



→ Exercice n° 7 : Flambage

A partir des ingrédients et matériels fournis , mettre en place, réaliser et servir deux cocktails classiques pour deux personnes :

dont un cocktail au shaker et l'autre au verre à mélange

Temps : 15 minutes

