



*Monaco*

**Concours International**  
**« L'expérience et le savoir-faire du Maître d'Hôtel »**  
**Durant le salon AGEHOTEL 2018**

**Présidents du jury :** Antonio Fochi, Christophe Prosper et Dominique Milardi.

**Déroulé du Concours :**

**-Les candidats :** Arriveront à **12h45** en ayant pris soin de déjeuner, en tenue de travail avec leur matériel

**-Briefing des candidats de 12h45 à 12h55** par Antonio Fochi, Christophe Prosper et Dominique Milardi.

**-13h00 :** Début des épreuves écrites pour les candidats (Atelier 1)

**-13H50 :** Fin des épreuves écrites.

**-13H00 :** Briefing et attribution des ateliers aux jurys

(Pendant le questionnaire écrit des candidats)

**-13H50 à 14h00** Les candidats sont acheminés sur le lieu du concours « épreuves pratiques » Et sont présentés au public.

**-14H00 :** Début des épreuves pratiques, 5 ateliers, dès qu'un atelier est terminé le candidat doit se positionner pour le prochain et le signaler au référent du concours (jury sélectionné). A partir de 14h le public sera accepté (selon disponibilité).

**-18h00 :** fin des épreuves

**-19H00 :** Proclamation des résultats et remise des prix et fin du Concours

**Temps théorique du Concours : 2h20**

**Les différents ateliers :**

**-Atelier 1, Salon AGEHOTEL Nicexpo premier étage, 50 minutes :** Questionnaire écrit

**-Atelier 2, 15 minutes :** Accord mets et vins avec dégustation du vin

**-Atelier 3, 15 minutes :** Découverte des fromages, accompagnement et un produit mystère

**-Atelier 4, 30 minutes :** Prise de commande (avec la carte de l'établissement du candidat)

**-Atelier 5, 15 minutes :** Faire une proposition de menu, animation, sur un thème tiré au sort à un client en Anglais

**-Atelier 6, 15 minutes :** Questions sur l'actualité

Toutes les épreuves peuvent être suivies par le public excepté le questionnaire écrit qui aura lieu à huit clos.

|                  |
|------------------|
| <b>Atelier 1</b> |
|------------------|

*Questions écrites*

- **Candidat : Répondre par écrit**
- **Jury x 1 : Maître d'Hôtel**
- **Jury : Fiche de correction**
- **Lieu : Salon Agecotel Nicexpo premier étage (style école)**
- **Timing : 45 minutes**
- **Matériel : stylo, feuille**

|                  |
|------------------|
| <b>Atelier 2</b> |
|------------------|

*Accord mets et vins avec dégustation du vin*

- **Candidat : Dégustation du vin, accompagnement dans un type de menu ou produits**
- **Jury x 3 : 1 Chef de cuisine, 1 sommelier, 1 maître d'hôtel :**
- **Jury : Fiche de notation de dégustation et d'argumentation**

- **Lieu : Sur le site du salon AGECOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : votre couteau sommelier**

**Attention :** Il s'agit de goûter le vin pas de l'identifier, trouver le meilleur accord et l'argumenter.

### Atelier 3

#### *Découverte des fromage, accompagnement et un produit mystère*

- **Candidat : Dégustation du fromage, accompagnement dans un type de menu ou produits**
- **Jury x 3 : 1 Chef de cuisine 2 Maîtres d'Hôtel**
- **Jury : Fiche de notation de dégustation et appréciation**
- **Lieu : Sur le site du salon AGECOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : Fourni par AGECOTEL**
- 

### Atelier 4

#### *Prise de commande avec la carte de l'établissement du candidat*

- **Candidat : En fonction de sa carte**
- **Jury x 8 : 1 Chef de cuisine, 2 journalistes, 1 personnalité, 4 Maîtres d'Hôtel**
- **Jury : Fiche de notation de l'argumentation commerciale**
- **Lieu : Sur le site du salon AGECOTEL**
- **Timing : 30 minutes (délibération après chaque candidat 10 minutes)**
- **Matériel : Fourni par AGECOTEL**

## Atelier 5

*Faire une proposition de menu, animation, sur un thème tiré au sort à un client en Anglais*

- **Candidat : Le client vous rencontre le matin afin d'organiser un diner le jour même**
- **Jury x 2 : 1 professeur d'Anglais et un responsable commercial**
- **Jury : Fiche de notation**
- **Lieu : Sur le site du salon AGEHOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : Fourni par AGEHOTEL**

## Atelier 6

*L'actualité*

- **Candidat : Argumenter sur des questions de culture générale**
- **Jury x 2 : 1 Maître d'Hôtel, 1 journaliste**
- **Jury : Fiche des questions réponses**
- **Lieu : Sur le site du salon AGEHOTEL**
- **Timing : 15 minutes (délibération après chaque candidat 5 minutes)**
- **Matériel : Fourni par AGEHOTEL**

### **Pour participer à ce concours :**

Il suffit aux candidats d'être en activité dans la profession depuis au moins 5 ans (une attestation par le / les employeurs devra être fournie).

Un référent/coach devra aussi être nommé par le candidat et sera intégré à la communication du Concours.

L'établissement dans lequel ils exercent sera mis en avant par une communication.  
Chaque candidat se verra remettre, en plus de la dotation, un diplôme de participation ainsi qu'un passe d'entrée pour le salon AGEHOTEL qui se déroulera au Palais des Expositions de Nice du dimanche 4 au mercredi 7 février 2018.

Il vous faudra impérativement retourner ce document par courriel uniquement dûment signé à l'adresse suivante [antonio.fochi@lemeridien.com](mailto:antonio.fochi@lemeridien.com)

Pour toute question contacter Antonio Fochi Président de l'A.M.I.R.A Monaco,  
Associazione Maestri Italiana Ristoranti ed Alberghi de Monaco

Soit par mail [antonio.fochi@lemeridien.com](mailto:antonio.fochi@lemeridien.com)

Soit par téléphone 06 23 62 46 53.

Clôture des inscriptions au concours le vendredi 26 janvier 2018 à minuit.

**Les jurys sont souverains dans leurs décisions, aucune contestation ne pourra être faite par les candidats qui s'y engagent par écrit :**

Signature du candidat :





## La Philosophie



## Les Objectifs

**L'A.M.I.R.A. DE MONACO** : L'ASSOCIATION DES MAÎTRES D'HÔTEL DES RESTAURANTS ET DES HÔTELS. PREND VIE IL Y A ENVIRON 60 ANS EN ITALIE. ELLE EST AUJOURD'HUI RECONNUE ET REPRÉSENTÉE DANS LE MONDE ENTIER.

NOTRE CORPORATION A BESOIN DE RECOUVRIR SA PLACE EN DÉLIVRANT UN SERVICE DE QUALITÉ, ALLIANT LA TRADITION ET LES IMPÉRATIFS DE LA VIE MODERNE. LES MAÎTRES D'HÔTEL DOIVENT ÊTRE EN DIRECT COMMUNICATION ET TRAVAILLER EN BINÔME AVEC LES CHEFS DE CUISINE.

FAISONS REDÉCOUVRIR LA RICHESSE, L'ART DE NOTRE MÉTIER, LE RESPECT ET LA VALORISATION DE LA QUALITÉ, DES PRESTATIONS DU MÉTIER DE SALLE. C'EST DANS LE DÉVELOPPEMENT DE NOTRE ASSOCIATION QUE RÉSIDE LE VÉRITABLE AVENIR DE LA CULTURE GASTRONOMIQUE D'OÙ PEUT SORTIR LE PROGRÈS, AFIN DE CONSERVER UN PATRIMOINE PROFESSIONNEL ET DE TRANSMETTRE AUX JEUNES GENS QUI VIENNENT À NOTRE MÉTIER.

**L'A.M.I.R.A. DE MONACO** EST UNE IDÉE DE PROFESSIONNELS ET PEUT NOUS ASSURER UN MEILLEUR AVENIR.

POURSUIVONS L'ŒUVRE ACCOMPLIE. REJOIGNEZ-NOUS !

**L'A.M.I.R.A. DE MONACO A POUR BUT DE :**

- **RASSEMBLER** DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION.
- **PROMOUVOIR** LE MÉTIER DE DIRECTEUR DE RESTAURANT, DE MAJORDOME, DE MAÎTRE D'HÔTEL ET CHEF DE RANG.
- **DÉFENDRE** CES TITRES ET FONCTIONS CONTRE TOUTE USURPATION.
- **FAVORISER** LE RAPPROCHEMENT ENTRE SES MEMBRES ET LES AUTRES CORPORATIONS DE LA PROFESSION, SOMMELIERS ET CHEFS DE CUISINE.
- **DÉVELOPPER** LEUR SAVOIR-FAIRE EN MATIÈRE D'ACCUEIL, DE DÉCOUPAGE, DE SERVICE ET DE CULTURE GÉNÉRALE.
- **PERPÉTUER** LE SERVICE DE TRADITION FRANÇAISE.
- **SOUTENIR** SES MEMBRES DANS LEUR PARCOURS PROFESSIONNEL.