



ÉPREUVE FINALE
du 25^e examen dénommé
« Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France »

**MAÎTRE D'HÔTEL, DU SERVICE ET DES ARTS DE LA
TABLE**

Président de classe : monsieur Gérald CANFAILLIA

**Groupe I
Classe 2**

**CALENDRIER ET LIEUX DES EVALUATIONS FINALES
DU 25^{ème} CONCOURS MOF
Classe MHSAT**

Lundi 16 février 2015 de 12 h 30 à 23 h au

**Cercle de l'Union Interallié
33 rue du Faubourg St Honoré
75008 Paris**

pour les épreuves :

- de service à table,
- de réalisation d'une œuvre des arts de la table
- de technique et d'encadrement

NB. Les candidats pourront déposer à la loge du Cercle de l'Union Interallié, le matin entre 9 h et 11 h, le matériel nécessaire servant à l'épreuve de la mise en œuvre des arts de la table sous emballage filmé avec leur nom.

Mardi 17 février 2015 de 8 h 30 à 12 h au Restaurant

**Le Laurent
41 avenue Gabriel
75008 Paris**

pour les épreuves :

- de culture et communication professionnelle en français et en anglais
- de deuxième langue vivante orale facultative

NB. **L'usage de tout ouvrage de référence**, de support papier, numérique, électronique ou autre **est formellement interdit au cours des épreuves.**

Le sujet sera mis en ligne à partir du 15 janvier 2015.



ÉPREUVE FINALE
du 25^e examen dénommé
« Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France »

**MAÎTRE D'HÔTEL, DU SERVICE ET DES ARTS DE LA
TABLE**

Président de classe : monsieur Gérald CANFAILLIA

**Groupe I
Classe 2**

Durée de l'épreuve : 1 h coefficient 10

SUJET

Vous avez en charge la réalisation d'un buffet apéritif lors d'un dîner privé dans les salons d'un club parisien.

Les 6 convives dégusteront un champagne ou une autre boisson de votre choix, que vous pourrez promouvoir.

Cet apéritif ne devrait pas durer plus de 30 minutes.

Vous disposez d'une table ovale de :
1.5 m de longueur,
1 m de largeur et
1.05 m de hauteur.



Le champagne et les 5 pièces d'amuse-bouche par personne vous seront fournis.

Vous réaliserez votre buffet sur place.

NB. Les candidats pourront déposer à la loge du Cercle de l'Union Interallié, le lundi 16 février entre 9 h et 11 h, le matériel nécessaire à l'épreuve des arts de la table sous emballage filmé avec leur nom.

La prestation du candidat doit se conformer à la législation en vigueur.

Les candidats doivent se munir de tout ce qui est nécessaire pour la réalisation de l'œuvre, y compris leurs tenues et outils personnels (nécessaires) pour l'ensemble des épreuves.