

COMMUNIQUÉ

Les finales nationales des 45e Olympiades des Métiers vont se dérouler les 29, 30 novembre et 1er décembre 2018 au Parc des Expositions de Caen (Calvados).

A l'invitation du Conseil Régional de Normandie et sous l'égide de WorldSkills France, plus de 630 jeunes professionnels de moins de 23 ans se sont affrontés sous les couleurs de leur région d'origine.

Parmi les 61 métiers représentés, la sommellerie était à nouveau en compétition.

Les candidats vont devoir démontrer toute l'étendue de leurs compétences au cours des trois journées d'épreuves.

L'équipe d'organisation a conçu 32 ateliers différents, recouvrant toutes les facettes du métiers de sommelier, afin d'évaluer leur niveau professionnel.

Les Olympiades des Métiers sont un concours qui a lieu tous les deux ans environ.

Ce concours recouvre une soixantaine de métiers dans toutes les branches professionnelle liées à l'artisanat ou à la production industrielle (par exemple : carrosserie automobile, maçonnerie, paysagiste, coiffure, web designer, etc...)

La sommellerie est rattachée au pôle "Alimentation" avec la cuisine, le service en salle, la pâtisserie, la boulangerie, la boucherie et la poissonnerie.

Le concours se déroule en trois temps:

- une première phase qui s'est déroulée au printemps 2018. Il s'agit d'épreuves organisées par les Conseils Régionaux afin de sélectionner un candidat Régional par métier et ainsi de constituer une équipe pour chacune des régions françaises.

- une deuxième phase du 29 novembre au 1er décembre 2018 à Caen. Les équipes régionales vont s'affronter en une compétition nationale sur 3 journées d'épreuves. Cela va permettre d'établir un podium (médaille d'or, d'argent, de bronze) et surtout de former une Équipe de France avec le meilleur jeune pour chacun des métiers représentés.

- une troisième phase en août 2019 à Kazan en Russie. Chaque nation va se confronter aux autres et cela va permettre de déterminer un podium mondial pour chaque métier.

Le concours est réservé aux jeunes professionnels ou en cours de formation de moins de 23 ans au moment des épreuves internationales, c'est à dire nés après le 1er janvier 1996.

La sommellerie bénéficie d'une dérogation et les épreuves sont ouvertes aux jeunes de moins de 25 ans, c'est à dire nés après le 1er janvier 1994.

C'est un concours qui présente un aspect original (épreuves sur trois journées consécutives) et surtout dont les épreuves sont ouvertes au grand public et permet donc de faire connaître les métiers. Ainsi, lors de épreuves nationales à Bordeaux en 2017, près de 90 000 visiteurs ont été comptabilisés sur 3 jours dont de nombreux collégiens et lycéens aquitains pour lesquels des dispositifs de transports avaient été mis en place. C'est un formidable outil pour susciter des vocations.

Vous trouverez des informations complémentaires sur

<http://www.worldskills-france.org/olympiades-des-metiers-metiers-en-competition/sommellerie>

CANDIDATS

Région Bourgogne Franche-Comté
Mr Corentin AUBRY
en poste à l'Hôtel de Crillon à Paris (75)
formé au Lycée Hôtelier de Chamalières (63)

Région Centre Val-de-Loire
Mr Thomas MAZEYRIE
en poste au Restaurant Georges Blanc à Vonnas (01)
formé au Lycée Albert Bayet à Tours (37)

Région Grand-Est
Mr Gautier SOUDET
formé au Lycée Gustave Eiffel à Reims (51)

Région Normandie
Mr Thomas FOURÉ
en poste à Oenanthique à Carpiquet (14)
formé au Lycée François Rabelais d'Ifs (14)

Région Occitanie
Mme Margot DUFFORT
en poste au Restaurant Le Gindreau à Saint-Médard (46)
formée au Lycée d'Occitanie à Toulouse (31)

Région Pays de la Loire
Mr Sietse KESSELER
en poste au Restaurant Anne de Bretagne à La Plaine Sur Mer (44)
formé au centre de formation Pierre Cointreau à Angers (49)

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur
Mr Victor POULOUIN
en poste au Restaurant Au Coeur du Village à La Clusaz (74)
formé au Lycée Bonneveine à Marseille (13)



ORGANISATION DE LA COMPÉTITION :

Mr Thomas VIVANT

*Expert-Métier Sommellerie auprès de WorldSkills France
Professeur au Lycée Hôtelier de Chamalières (63)*

assisté de

Mr Antoine WOERLÉ

Meilleur Ouvrier de France – Maître d'Hôtel, Maître du Service et des Arts de la Table 1993

Mr Bruno PINET

Professeur au Lycée François Rabelais à Ifs (14)

JURÉS

Région Bourgogne Franche-Comté : **Mr Patrice GILLARD**

Région Centre Val-de-Loire : **Mr Christian PECHOUTRE**
(Meilleur Ouvrier de France – Sommellerie 2000)

Région Grand-Est : **Mme Gladys BAUDRON**

Région Hauts de France : **Mr Laurent JOSSE**

Région Normandie : **Mr Philippe STEVENNOU**

Région Occitanie : **Mr Robert DESBUREAUX**
(Président de l'Association Sommeliers-Formateurs)

Région Pays de la Loire : **Mr Damien PELLERIN**

Région Provence-Alpes-Côte d'Azur : **Mr Jean-François JAGOT**

REMERCIEMENTS AUX PARTENAIRES

Conseil Régional Normandie *(Mme Delporte)*

Lycée François Rabelais à Ifs *(14)*

Lycée des Métiers de la Restauration de Chamalières (63) *(Mme Natale)*

Maison Louis Jadot (21) *(Mr Thivat)*

Pernod France Distribution *(Mr Veneau)*

Baron Philippe de Rothschild France Distribution *(Mme De Trogoff)*

Chartreuse Diffusion *(Mr Couvin)*

Distillerie Couderc *(Mr Vermeerch)*

IDAC – Interprofession des Appellations Cidricoles

Fédération des Producteurs de Châteauneuf-du-Pape

InterRhône