

COMMUNIQUÉ

Les finales nationales des 45^e Olympiades des Métiers ont débuté au Parc des Expositions de Caen (Calvados).

Les candidats pour le Métier Sommelier viennent de s'affronter au tour de 13 ateliers différents visant à évaluer leurs compétences sur l'ensemble des champs d'actions propres au métier de Sommelier en les mettant dans des situations professionnelles.

ATELIER n°1 : Répondre à un questionnaire de 60 questions portant sur les caractéristiques du vignoble français.

ATELIER n°2 : Procéder à une dégustation complète de deux vins (dont les références étaient connues des candidats) et assurer le commentaire de dégustation intégralement en langue anglaise.

ATELIER n° 3 : Assurer l'ouverture et le service d'une bouteille de vin blanc.

ATELIER n°4 : Assurer la présentation, la découpe et le service d'un plateau de fromages à des clients d'un restaurant

ATELIER n°5 : Identifier, à partir de photographies, des outils et matériels liés à la gastronomie et/ou au vin

ATELIER n° 6 : Procéder à une dégustation « à l'aveugle » complète commentée d'un cidre brut.



Victor Poulouin – Candidat de la Région PACA

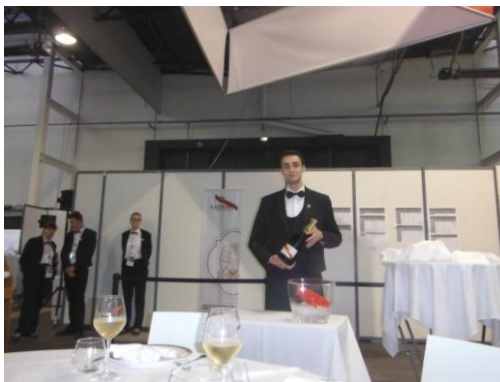
ATELIER n° 7 : Assurer l'ouverture, le carafage (ou aération) et le service d'un vin rouge présenté en magnum

ATELIER n°8 : Conseiller et prendre la commande des vins et boissons à des clients d'un restaurant gastronomique.

ATELIER n°9 : Identifier, à partir de photographies, des lieux, des paysages ou des monuments emblématiques des vignobles.

ATELIER n°10 : Procéder à une dégustation « à l'aveugle » complète commentée d'un vin blanc.

ATELIER n°11 : Assurer l'ouverture et le service d'un Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge présenté en magnum



Corentin AUBRY – Candidat de la région Bourgogne Franche-Comté

ATELIER n°12 : Assurer l'ouverture « à la pince » et le service d'une bouteille de Porto Sandeman



Thomas MAZEYRIE – Candidat de la région Centre Val-de-Loire

ATELIER n°13 : Identifier, à partir de photographies, des spécialités gastronomiques.

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)

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)

IURÉS

Région Bourgogne Franche-Comté

Mr Patrice GILLARD

Région Centre Val-de-Loire

Mr Christian PECHOUTRE

(Meilleur Ouvrier de France – Sommelierie 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