



Coupe Georges Baptiste 2025.

Sujets de qualification des jeunes maîtres d'hôtel professionnels

1- Vous avez la parole dans une réunion de chefs de service.

Argumenter votre besoin de formation pour votre équipe de salle auprès de la direction de la restauration.

Vous devrez utiliser dans votre argumentaire 3 mots clé :

- a) Fidéliser
- b) Considérer
- c) Valoriser

Vous faites votre présentation en tenue professionnelle sous forme de vidéo d'une durée de 3 minutes en format MP4.

Le jury, composé de professionnels de la restauration, hôtellerie et du monde de la formation, évalueront vos aptitudes à convaincre par votre connaissance du dossier présenté et de votre compétence professionnelle dans le management.

2- Créativité et innovation dans l'expérience client

Description :

Les candidats doivent imaginer une expérience de service innovante qui allie tradition et modernité pour surprendre et fidéliser une clientèle exigeante.

Épreuves :

- 1 Conception et présentation d'un rituel de service original
- Ou
- 2 Élaboration d'une mise en scène spécifique autour d'un moment clé du repas (ex. arrivée des plats ou digestifs).
 - Argumentation du choix 1 ou 2, sur l'impact de l'innovation dans le métier de maître d'hôtel.

Le jury, composé de professionnels, évalueront vos connaissances traditionnelles de la restauration et votre vision du futur de notre métier. Votre présentation sera évaluée en

tenue professionnelle dans un cadre de votre entreprise sous forme de vidéo d'une durée de 3 minutes en format MP4.

Les dossiers de présentation devront être accompagnés d'un courrier numérique de motivation à la présentation du concours de la Coupe Georges Baptiste 2025.

Adresse : coupegeorgesbaptiste@gmail.com

Les dossiers pour la sélection doivent être déposés au plus tard le dimanche 5 janvier 2025 sur le site internet.

Les finalistes sélectionnés seront annoncés le lundi 20 janvier 2025 par voie de presse.