



Le tourangeau Yoann Gregory en finale des MOF Maître d'Hôtel

Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'hôtel du service et des arts de la table » se déroule les 7 et 8 novembre 2018 à l'hôtel Barrière de Deauville (14).

Le directeur du restaurant Yam'Tcha à Paris, Yoann Gregory, tourangeau d'origine, fait partie des 11 finalistes.



Yoann Gregory ©Magazine Le Chef

Yoann Gregory est originaire de Saint Avertin (37) , et a passé un bac

technologique hôtellerie-restauration au **lycée d'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire** à Blois (41)

Il dirige aujourd'hui le restaurant parisien **Yam'Tcha** après avoir travaillé en Touraine aux côtés de **Rémy Giraudau Domaine des Hauts de Loire** (41) comme demi-chef de rang en 2004 et d'**Olivier Arlot** à **La Chancelière** à Montbazon (37) comme directeur de restaurant de 2012 à 2013.

Le sujet de la finale 2018 du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France maître d'hôtel du service et des arts de la table » vise la modernisation du métier. Pour préparer les candidats au titre « Un des Meilleurs Ouvriers de France » à l'évolution de leur métier, les sujets de l'épreuve finale s'articulent autour du chef-d'œuvre : « La production de service d'un dessert ».

Ce chef-d'œuvre représente la synthèse des compétences commerciales et techniques d'un service en salle.

Le Jury attend des candidats leur capacité à magnifier cet instant du repas par une finition et une relation client personnalisées.

Plutôt que d'attendre la réalisation d'un service classique, le jury souhaite être surpris par les candidats dans leurs choix du service de ce dessert et le soin qu'ils apporteront pour concevoir une expérience nouvelle, capable de créer de l'émotion dans le regard du client.



Le maître d'hôtel est porteur de l'image de son entreprise, il doit aussi maîtriser les techniques de communication qui la valorisent, c'est la raison d'être de l'épreuve « exposer son travail dans une capsule vidéo » qui permettra de matérialiser sa prestation éphémère et démontrera sa maîtrise d'une nouvelle compétence que l'on voit éclore sur les réseaux sociaux.

Pour préparer les futurs lauréats « Un des Meilleurs Ouvriers de France » à des situations auxquelles ils pourraient être confrontés, les candidats seront mis en situation d'une « interview en anglais avec la presse internationale ».

Pour valoriser leur métier et le rendre attractif auprès des jeunes en recherche d'une orientation, les candidats auront à « former les commis pour les inclure dans leur scénographie du service ».

Lors de l'épreuve du Grand Oral, les candidats devront soutenir un dossier portant sur « l'exploitation des apports de la digitalisation dans les pratiques

quotidiennes du métier ».

Le délai supplémentaire accordé aux finalistes, pour préparer cette conception contemporaine des épreuves doit permettre aux candidats de relever le défi de toute une profession face aux évolutions technologiques.

RELIRE

8/11/2018 : découvrez les 6 Lauréats du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'hôtel du service et des arts de la table »

Les 11 finalistes du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France Maître d'hôtel du service et des arts de la table »