

Trophée du
Maitre
d'hôtel

ESPOIR ET
TRANSMISSION

Concours

2027

TRANSMISSION, INNOVATION,
EXCELLENCE

VALEURS DU TMH ESPOIR ET TRANSMISSION

Humanisme et humilité

Se porter garant des valeurs d'humanisme et
d'humilité de son futur métier
Adopter une attitude professionnelle en toute
circonstance

Engagement pour son métier

Développer une passion pour faire vocation
Valoriser et promouvoir sa profession
Insuffler une dimension contemporaine

Excellence

Maîtrise du geste, élégance, curiosité
professionnelle
Avoir le sens de la mise en scène,
être audacieux et créatif

Savoir-dire

Avoir les mots justes qui contribuent à
l'expérience

COMPOSITION DES EQUIPES ET PROFIL DES CANDIDATS

Chaque équipe se compose d'un jeune espoir, de son
coach et d'un mentor.

*** Jeune Espoir**

Né(e) après le 31 Août 2007, il doit être scolarisé ou en
contrat d'apprentissage : école privée, école privée sous
contrat, lycée hôtelier, lycée professionnel, CFA, basé en
France où à l'international.

*** Coach**

Le jeune espoir viendra accompagner d'un enseignant/
formateur de son choix.

*** Mentor**

Le Jeune Espoir et son coach seront rejoints via un
tirage au sort par un Mentor, membre du Trophée
Maître d'Hôtel.

Le mentor et le coach conseillent le jeune espoir tout au
long du concours mais ne pourront pas intervenir dans
l'un des ateliers techniquement ou oralement auprès
des jurys.

Trophée du Maître d'hôtel



DETAIL DES EPREUVES DU CONCOURS

PRE-SELECTION

Quatre équipes sont sélectionnées sur vidéo d'une durée de trois minutes au maximum. Elle doit être envoyée avant le 22 octobre 2026 et se compose d'une :

- ◆ Présentation de l'équipe jeune Espoir, de son coach et de l'établissement scolaire
- ◆ Introduction de la région administrative du buffet
- ◆ Prise en compte de son engagement RSE, associatif ou de bénévolat, volontariat chez les sapeurs-pompiers, encadrement en centre de loisirs, entraînement sportif, opérations de nettoyage de sites touristiques, participation à des actions caritatives... (liste non exhaustive)
- ◆ Possibilité d'utilisation d'une IA intégrée dans la vidéo (images, sons, vidéos dynamiques...)
- ◆ La vidéo s'accompagnera de l'envoi de la fiche technique de l'atelier « Révélez votre talent, sublimez le naturel »

CONCOURS

Le/la jeune Espoir (e) est évalué(e) sur sa culture professionnelle – Technique – Savoir-dire et son audace à travers trois ateliers.
Chaque jeune Espoir sélectionné bénéficie d'un temps préparatoire d'une heure avec son coach pour :

- La mise en place de son buffet – Atelier 1
- La mise en place de son guéridon – Atelier 2
- Mise a disposition d'un commis – étudiant de l'Institut Lyfe

Trophée du
Maitre
d'hôtel



Atelier 1 : Pitche ta région à travers ton buffet à la manière de Vatel !

Le/la jeune Esprit valorise la région administrative de son établissement scolaire à travers son buffet. Celui-ci/elle-ci met en avant la gastronomie, les arts de la table, les producteurs/artisans, les curiosités touristiques de la région ... Il/elle respecte la saisonnalité des produits, les règles de mise en place et d'hygiène, de présentation d'un buffet. Son buffet sera composé au maximum de :

- ♦ 20 produits alimentaires (fromages, charcuteries, confitures, miels, pains, confiseries...)
- ♦ 5 boissons (vins, bières, cidres)
- ♦ Divers éléments de décoration représentant sa région et le savoir-faire des artisans locaux (liste non exhaustive).

L'ensemble des composants devra être disposé exclusivement sur le buffet — aucun élément ne devra être placé en dehors de celui-ci. Les produits frais seront utilisés pour une dégustation proposée au jury par la suite. La dimension RSE sera prise en compte dans l'élaboration et la gestion du buffet pendant le concours.

- ♦ Une commission de jury composée de professionnels évaluera :
 - La qualité de présentation du buffet, son originalité et créativité
 - La qualité des produits sélectionnés
 - La diversité des produits présents sur le buffet.
 - Le savoir dire, l'expression orale, l'élégance et sa connaissance professionnelle.
 - Respect des règles d'hygiène et des standards de la profession
 - Son aisance orale avec le jury et le public
 - La réutilisation des produits frais et l'anti-gaspillage (RSE).



Durée : 10 minutes maximum (présentation et interactions avec le public et le jury)

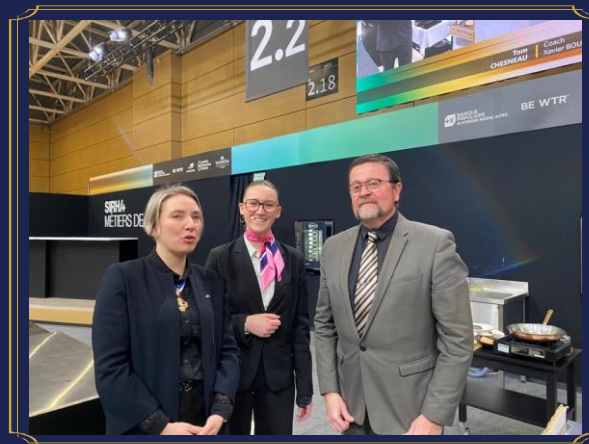
- ♦ Un buffet + nappe sont mis à disposition. Les dimensions du buffet seront confirmées au candidat 30 jours avant la date du concours.

Le/la jeune Esprit et son coach apportent l'ensemble des éléments de son buffet.

- ♦ Un remboursement à hauteur de 500 € maximum par établissement reversé à l'issue de la finale de Janvier 2027, sur présentation des factures d'achats.

Atelier 2 : Révélez votre talent, sublimez le naturel

- ♦ Le/la jeune Espoir valorise le service d'un légume ou d'un fruit au restaurant en proposant une recette signature associant le légume ou le fruit de son choix à une cuisson ou un appoint de cuisson en salle (flambage, nappage, réalisation...). Il s'agit d'une préparation pour deux clients qu'un maitre d'hôtel réaliserait au guéridon en salle de restaurant. Le légume ou le fruit reste le produit phare de cette préparation. Dix ingrédients bruts maximum sont autorisés dans cette recette. Elle/Il intégrera au moins un produit de son buffet et un produit du partenaire Combier dans sa recette qu'il/elle ne manquera pas de valoriser.
- ♦ Une commission de jurys composée de professionnels évaluera :
 - ♦ La technique, la dextérité, rapidité d'exécution
 - ♦ Son aisance orale et corporelle lors des interactions avec son jury
 - ♦ La qualité de sa recette.
- ♦ Durée : 15 minutes de réalisation maximum
- ♦ Un guéridon + 1 nappe sont mis à disposition du candidat
- ♦ La maison Combier mettra gracieusement à disposition du candidat
Le produit sélectionné
- ♦ Le/la jeune Espoir et son coach apportent l'ensemble du matériel
et marchandises à la bonne réalisation de sa recette.



Atelier 3 : Propose et tips ta boisson !

- ♦ Le/la jeune Esprit présente un mocktail autour du même produit utilisé sur l'atelier 2. Le/la jeune Esprit assure la création, la présentation, le service et propose une association argumentée avec l'un des produits de son buffet. L'originalité, le respect du produit et l'audace sont un plus dans cette épreuve.
- ♦ Une commission de jury composée de professionnels évaluera :
 - ♦ Connaissance et présentation du produit
 - ♦ Technicité de la création et du service
 - ♦ Originalité de la boisson
 - ♦ Vocabulaire professionnel et expression orale
 - ♦ La qualité, la pertinence et l'originalité de l'accord mets et boisson
 - ♦ Durée : 10 minutes maximum

