

LE CONCOURS GÉNÉRAL DES MÉTIERS Session 2022, DISCIPLINES « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION » & « CUISINE ».



Sous la présidence de Michel Lugnier, Inspecteur général de l'éducation nationale et Président du concours, secondé par Jérôme Muzard et Jean-Luc Lapeyre, inspecteurs de l'éducation nationale et vice-présidents, le concours général des métiers s'adresse pour sa 26^e année à tous les élèves et apprentis inscrits en classe de terminale du baccalauréat professionnel. L'implication de nombreux partenaires participe à la réussite de ce prestigieux concours. Les remises de prix se font dans le cadre de la Sorbonne en présence du Ministre de l'éducation nationale.

Le concours se déroule en deux phases destinées à sélectionner les meilleurs candidats proposés par les établissements de formation :

❖ Une première phase d'admissibilité qui se déroule en académie. Elle consiste en une épreuve écrite et pratique destinée à sélectionner les douze candidats finalistes dans chacune des deux disciplines : « cuisine » et « commercialisation et services en restauration ».

❖ Une seconde phase d'admission qui se déroulera au lycée Jean-Drouant à Paris les 17 et 18 mai 2022. Les douze candidats sélectionnés lors de la première phase subiront alors des épreuves pratiques très exigeantes, respectivement en « cuisine » et en « services et commercialisation », sous le regard bienveillant d'un jury extrêmement prestigieux.

LE JURY

Les jurys se composent de professionnels reconnus par leurs pairs (directeur.ice.s, maîtres d'hôtels d'institutions et de restaurants prestigieux, de grands chefs de cuisine, Meilleurs Ouvriers de France) ainsi que d'enseignants très expérimentés (enseignants/MOF, membres des jurys de concours de recrutement des enseignants, concepteurs de sujets d'examens et concours).

LES PARRAINS/MARRAINES

Chaque année, les candidats peuvent compter sur un illustre parrain issu du monde professionnel et reconnu pour ses qualités professionnelles et humaines.

Parrains « services et commercialisation » : Joseph DESSERPRIX 2022 Directeur de Restaurant (La Scène : Stéphanie le Quellec), Eric ROUSSEAU 2019 (ancien directeur de restaurant, Le relais Bernard LOISEAU - Saulieu) ; Claire SONNET 2018 (directrice de restaurant « L'Ecrin » Hôtel de CRILLON - Paris) ; Stéphane TRAPPIER 2017 (directeur du restaurant La Tour d'Argent - Paris).

De gauche à droite :

*Didier Georges Proviseur Jean Drouant,
Michel Lugnier Président CGM IGESR et
Joseph Desserprix Directeur du restaurant La scène*



FINALISTES « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »

Finalistes	Établissements
RAYBAUD Baptiste	LP Lycée des métiers Colard Noël - ST QUENTIN
GADRE Rémy	LPO Lycée des métiers Hôtellerie Biarritz Atlantique - BIARRITZ
DAUCHY Alexis	LPO Vauban - AIRE SUR LA LYS
DIEUDONNE Yaelle	LPO Lycée des métiers Hôtelier J-B Siméon Chardin - GERARDMER
AUBRY Salomé	LPO Lycée des métiers hôtelier - LA ROCHELLE
LELONG Romain	LPO Etienne Oehmichen - CHALONS EN CHAMPAGNE
DUBARD Bastien	LP Lycée des métiers hôtelier Quercy Périgord - SOUILLAC
SCHAAD Axel	LPO Lycée des métiers Hôtelier Alexandre Dumas - ILLKIRCH
SERAFINO Clémence	LPO Lycée des métiers François Rabelais - DARDILLY
ROSELLIER Eden	LPO Lycée des métiers hôtelier - LA ROCHELLE
BERGERO Enzo	LP Lycée des métiers Haute-vue - MORLAAS
ELIOT Antoine	LPO Lycée des métiers hôtelier tourisme Paul Augier - NICE

JURY « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »

LUGNIER	Michel	IGESR et Président du Concours général des métiers
LAPEYRE	Jean Luc	Vice-président du jury Inspecteur de l'éducation nationale
DESSERPRIX	Joseph	Parrain de la session 2022 - Directeur de restaurant. La Scène Paris
ADIEN	Philippe	Enseignant Lycée Jean DROUANT. Paris
AGAR	Laurent	Enseignant LPO George Freche Montpellier
ANCHER	Jean-Marie	Professionnel
BIKAO	Olivier	Directeur de restaurant - Hôtel Le Meurice
BOUVIER	Mickaël	Directeur de restaurant -MOF - Restaurant la pyramide. Vienne
BRULE	Marylène	DDFPT -Lycée Professionnel la Closerie Saint-Quay-Portrieux
BRUN	Johan	Coordonnateur CGM Lycée Hôtelier Belliard Paris
CASTIER	Christine	Enseignante LHO OLivet
CAVAILLES	Sébastien	Enseignant - MOF. Lycée des métiers VAUBAN. Auxerre
CHAMBENOIT	Kévin	Consultant - MOF. Paris
COMPTE	Nathalie	Enseignante. Lycée professionnel Jacques de Romas. Nérac
COURTIADÉ	Denis	Directeur de restaurant - Restaurant Plaza Athénée. Paris
FOURNILLIER	Stéphane	Enseignant Lycée professionnel Haute-Vue. Morlaàs
FOURNIS	Emmanuel	Enseignant. Lycée Hôtelier François Rabelais. Duny
GOETTELMAN	Éric	Professionnel MOF Chef Sommelier Relais Bernard Loiseau Saulieu
GUENAUD	Stéphane	Professionnel Argentier Palais de l'Elysée Paris
JUMERT	Vincent	Professionnel Adjoint Evènementiel Pole Paris Ecole Militaire Paris
LANGUILLE	Franck	1° Maître d'hôtel - Assemblée Nationale. Paris
NADIRAS	Clémence	Enseignante Lycée Camille Claudel Mantes La Ville
PARMENTIER	Hervé	Directeur de restaurant - Restaurant Pierre GAGNAIRE. Paris
PETRUS	Antoine	Directeur Général - MOF - TAILLEVENT. Paris
RICHARD	Josselin	Enseignant Lycée La Hotoie Amiens
ROUSSEAU	Éric	Ancien directeur de restaurant du Relais Bernard LOISEAU. Saulieu
SHEER	Michel	Professionnel - MOF.
SEBIRE	Armelle	Enseignante Lycée François Camel Saint-Girons
SEGUALINO	Barbara	Professionnelle Restaurant du Relais Bernard Loiseau Saulieu
THILIEZ	Manuel	Enseignant LP Antonin Carême Savigny Le Temple
TRAPIER	Stéphane	Directeur de restaurant -Restaurant La Tour d'Argent. Paris
VANNIER	Hélène	Enseignante LPR Funay Le MANS
VIALLELE	Frédéric	Enseignant-Lycée Jean de Prades. Castelsarrasin
WOJNAROWICZ	Synthia	Enseignante. Lycée Pardailhan. Auch

LE PALMARES NATIONAL DU CONCOURS GENERAL DES METIERS 2022

LPO Lycée des métiers hôtelier - LA ROCHELLE

❖ AUBRY Salomé 1° PRIX

LPO Lycée des métiers Hôtellerie Biarritz Atlantique - BIARRITZ

❖ GADRE Rémy 2° PRIX

LPO Vauban - AIRE SUR LA LYS

❖ DAUCHY Alexis 3° PRIX

LP Lycée des métiers hôtelier Quercy Périgord - SOUILLAC

❖ DUBARD Bastien ACCESSIT

LPO Lycée des métiers Hôtelier Alexandre Dumas - ILLKIRCH

❖ SCHAAD Axel ACCESSIT

LES PARTENAIRES

Le lien étroit entre le ministère de l'éducation nationale et le monde professionnel est symbolisé par la présence, lors des épreuves, de nombreux partenaires professionnels qui accompagnent, tout au long de l'année, les établissements de formation ; contribuant ainsi à la renommée du concours général des métiers dans le secteur de la restauration.

Linvosges Hôtellerie, Alain Milliat, Malongo France, Blanchisserie Parisienne, Odzo Mur d'eau, Pernod Ricard France, DEGRENNE, CHOMETTE, Edition BPI, Champagne Deutz, Eurolam (Lames de vos cuisines), EF Education First, Rugby World Cup France23, Morgane Diffusion, CNIEL, Ekole, Danone, CLASSHOTELS, O Service





DEGRENNE
PARIS



EUROLAM
MATÉRIEL DE CUISINE PROFESSIONNEL
POUR LA FORMATION

Equipe et vous



VERDIS

MORGANE
DIFFUSION
PARIS



Ekole
Agence de
communication
de l'enseignement

DEPUIS 1923

linvosges

L'EXPÉRIENCE DU BEAU LINGE



Pernod Ricard France



Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

CH
CLASHOTEL
CONCEPTEUR ET FABRICANT DE MOBILIER DE PRÉSENTATION

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION



Mercredi 18 mai 2022

Spécialité « Commercialisation et services en restauration »

Président : Michel LUGNIER

Inspecteur général de l'Éducation, du Sport et de la Recherche. Président du concours général des métiers de la restauration

Vice-président : Jean Luc LAPEYRE

Inspecteur de l'Éducation Nationale, Enseignement technique Économie - Gestion. Filières Hôtellerie-Restauration/Alimentation

Parrain : Joseph DESSERPRIX

Directeur du restaurant 2 étoiles La Scène, Stéphanie Le Quellec

Thème : Le Shangri-La

Slogan : « Millésime des Retrouvailles »



Le mercredi 18 mai, s'est tenu à l'École hôtelière de Paris Jean Drouant, le prestigieux Concours Général des Métiers de la Restauration. Une édition très attendue après 2 ans d'absence signée du Millésime des retrouvailles et organisée par Johan BRUN, professeur de Commercialisation.



Au cours de la journée, les 12 candidats ont été mis à l'épreuve devant un jury composé des plus grands professionnels et de Meilleurs Ouvriers de France pour évaluer leurs compétences dans le domaine de la commercialisation et des services en restauration.



Réalisation et mise en place d'une table de 4 couverts et d'une table de 2 couverts avec 2 menus imposés et boissons au choix, et création d'une décoration florale.



Participation à différents ateliers, préparation de cocktail, sommellerie et réalisation d'un plateau de fromage avec évaluation des connaissances.



La série d'examens s'est clôturée par un dîner de gala lors duquel les candidats, accompagnés de leur commis, ont effectué le service des tables avec annonce et explication des plats et mise en pratique de différentes techniques, à savoir le dressage du tartare, le flambage du dessert et enfin le service de café pressé.

Presse professionnelle :

<https://unoeilensalle.fr/concours/retour-du-concours-general-des-metiers-2022-le-festival-de-cannes-de-education-nationale/>

<https://www.linvosges-hotellerie.fr/passion-implication-et-maitrise-au-cgm-2022/>

<https://oservice.fr/concours-general-des-metiers-2022/>

Sources :

<http://www.education.gouv.fr/cid23025/le-concours-general.html#Historique>

Mettre à jour le dossier de presse et le palmarès

http://cache.media.education.gouv.fr/file/07 - Juillet/53/6/CONCOURS_GENERAL_Palmares_national_2018_19juin2018_982536.pdf

http://cache.media.education.gouv.fr/file/07 - Juillet/66/1/2018_Concours_general_dossier_de_presse_-_v2_982661.pdf