

## Wedstrijd reglement 2023/ Règlement du concours 2023



1° De wedstrijd wordt georganiseerd onder de benaming  
**'Junior Maître d'hôtel Belgium Georges Samain'**

*1° Le concours est organisé sous le nom*

**'Junior Maître d'hôtel Belgium Georges Samain'**

2° De wedstrijd gaat door in l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, Avenue de l'Ermitage 7, 5000 Namur op maandag 6 februari 2023

*2° Le concours sera organisé le lundi 6 février 2023 et se déroulera à l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur, Avenue de l'Ermitage 7, 5000 Namur*

3° De wedstrijd wordt georganiseerd door 'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur' & 'Hotelschool Ter Groene Poorte Brugge'

*3° Le concours est organisé par « l'Ecole Hôtelière Provinciale de Namur » et « l'Ecole Hôtelière Ter Groene Poorte Bruges »*

4° Het aantal deelnemers per hotelschool en/of andere onderwijsverstrekkers is beperkt tot twee leerlingen. De inschrijvingen moeten gebeuren tussen 10/12/2022 en 10/01/2023. De directies van Hotelscholen en andere onderwijsverstrekkers vullen het deelnemingsformulier in met de naam van de deelnemers en de naam van de begeleidende leraar.

*4° Le nombre de participants par école hôtelière ou tout autre établissement (centre) de formation est limité à deux élèves. Les candidatures se posent entre le 10/12/2022 et le 10/01/2023. Les directeurs d'écoles hôtelières et autres centres de formation remplissent le formulaire de participation avec le nom des participants et le nom de l'enseignant accompagnateur.*

5° De kandidaten zijn officieel ingeschreven in een Belgische Hotelschool of andere onderwijsverstrekker in een zesde jaar en zijn in België woonachtig. De kandidaat moet jonger zijn dan 21 jaar op de dag van de wedstrijd.

*5° Les candidats doivent être officiellement inscrits dans une école hôtelière belge ou un centre de formation en sixième année et vivre en Belgique. Le candidat doit avoir moins de 21 ans le jour du concours.*

6° De deelnemende kandidaten worden door de directie van hun school geselecteerd.

*6° Les candidats participants seront sélectionnés par la direction de leur école.*

7° De kandidaat mag zich zowel schriftelijk als mondeling in het Frans of in het Nederlands uitdrukken.

*7° Le candidat peut s'exprimer à la fois par écrit comme à l'oral en français ou en néerlandais.*

8° De kandidaten dienen zich aan op de dag van de wedstrijd in een neutrale klassieke donkere broek of rok (liefst zwart of donkerblauw), klassieke zwarte schoenen en een wit hemd of blouse. De organisatie zorgt voor een zelfde das en een schort voor iedere kandidaat. Insignes van de school mogen niet zichtbaar zijn. Dit om de neutraliteit te waarborgen. Ook is iedere kandidaat verantwoordelijk voor zijn/haar eigen materiaal voor het verzorgen van de dienst. Dit wil zeggen: bonboekje, balpen, lucifers, schuier, kurkentrekker en 2 dienst-servetten. Alles zonder embleem. Al het ander materiaal wordt voorzien door de organisatie. Eigen materiaal buiten het hierboven beschreven is niet toegestaan.

*8° Les candidats se présentent le jour du concours en pantalon noir ou bleu foncé neutre classique ou en jupe, chaussures noires classiques et chemise blanche. L'organisation fournit à chaque candidat la même cravate et un tablier. Aucun insigne de l'école ne devrait être visible. Ceci afin d'assurer la neutralité. Chaque candidat est également responsable de son propre matériel pour assurer le service. Cela signifie : carnet pour prendre la commande, stylo à bille, allumettes, un ramasse-miettes, un tire-bouchon et 2 serviettes de service. Le tout sans logo.*

*Tout autre matériel sera fourni par l'organisation. Autre matériel, personnel que ce qui est décrit ci-dessus n'est pas permis.*



9° De commissarissen zorgen voor het goede verloop van de proeven en van de wedstrijd in het algemeen. Ze zullen geen invloed hebben op de resultaten, mogen geen punten geven en doen enkel dienst als technische raadgevers.

*9° Les commissaires assurent le bon déroulement des épreuves et du concours en général. Ils n'auront pas le droit de coter. Ils assisteront le jury en tant que "conseillers techniques".*

10° De jury is samengesteld uit Belgische Maître d'hotels en personaliteiten uit de restaurantwereld aan zowel Nederlandstalige als Franstalige zijde.

*10° Le jury sera composé de Maîtres d'Hôtel de Belgique et de personnalités du monde de la restauration, néerlandophones et francophones.*

11° De wedstrijd-materie bestaat uit :

- De halve finale in de voormiddag bestaat uit een schriftelijke en mondelinge proef, gevolgd door een praktijkproef.
- De schriftelijke proef bestaat uit meerdere vragen. Enkele voorbeeldvragen zijn te vinden op de website [www.juniormaitredhotelbelgium.be](http://www.juniormaitredhotelbelgium.be)
- Alle kandidaten krijgen dezelfde vragen. Op elke vraag is slechts één correct antwoord van toepassing.

De finale voor de 6 kandidaten in de namiddag bestaat uit een rollenspel:

- Gasten verwelkomen, een bestelling opnemen met allergenen en de informatie in het Engels weergeven over één van de vragen.
- Een zaalversnijding
- Een flambage
- Het openen en serveren van een fles wijn (wit of rood) of schuimwijn (Crémant/Champagne) volgens de regels van "l'Association de la Sommellerie Internationale" met harmonie "wijn-gerecht"
- Het opdekken van een ronde tafel voor 4 personen aan de hand van een opgegeven menu
- Het serveren van een kaasplank/kar met daarop 10 Belgische kazen en uitleg

De opdrachten tijdens de finale worden opgesteld aan de hand van een restaurant-, wijn- en drankenkaart die vooraf gecommuniceerd wordt op [www.juniormaitredhotelbelgium.be](http://www.juniormaitredhotelbelgium.be) En op facebook [www.facebook.com/Junior-maitre-dhotel-Belgique.be](https://www.facebook.com/Junior-maitre-dhotel-Belgique.be).

*11° La matière de la compétition consiste principalement en :*

- *La demi-finale du matin est composée d'un test écrit et oral suivi par une mise en situation pratique.*
- *L'épreuve écrite est constituée de plusieurs questions. Quelques exemples de questions se trouvent sur le site web [www.juniormaitredhotelbelgium.be](http://www.juniormaitredhotelbelgium.be).*
- *Tous les candidats sont confrontés aux mêmes questions. À chaque question, il n'y a qu'une seule réponse correcte possible.*
- *La finale pour les 6 candidats l'après-midi est composée d'un jeu de rôle :*
  - *Accueil des invités, prise d'une commande avec allergènes + donner les informations en anglais sur une des questions.*
  - *Une découpe en salle,*
  - *Un flambage en salle,*
  - *Débouchage et service d'une bouteille de vin (blanc ou rouge) ou vin effervescent (Crémant/Champagne) selon les règles de "l'Association de la Sommellerie Internationale" avec accord « mets-vin »*

- Dresser une table ronde pour 4 personnes suivant le menu proposé
- Servir le plateau (ou chariot) de fromages avec 10 fromages belges (plus explications)



Toutes les tâches pendant la finale sont établies sur base d'une carte de restaurant, de vins et de boissons annoncés à l'avance sur notre site : [www.juniormaitredhotelbelgium.be](http://www.juniormaitredhotelbelgium.be) et sur la page facebook [www.facebook.com/Junior-maitre-dhotel-Belgique.be](https://www.facebook.com/Junior-maitre-dhotel-Belgique.be).

12° Na de halve finale worden de beste 6 kandidaten geselecteerd voor de finale. Bij een gelijke stand worden de punten van de halve finale in rekening gebracht. Iedere discipline weegt uiteindelijk even zwaar door.

12° Après les demi-finales, les 6 meilleurs candidats seront sélectionnés pour la finale.

Tous les points des demi-finales sont annulés pendant la finale sauf s'il y a un ex aequo.

Au final, chaque discipline a le même poids dans la balance.

13° Na afloop van de finale zal de uitslag van 'Junior Maître d'hôtel Belgium Georges Samain 2023', bekend gemaakt worden. De winnaar zal een trofee, een diploma en geschenken ontvangen.

13° Après la finale, les résultats du 'Junior Maître d'hôtel Belgium Georges Samain 2023' seront annoncés. Le gagnant recevra un trophée, un diplôme et des cadeaux.

14° Voor alle vragen en opmerkingen: [info@junior-maitredhotel-belgium.be](mailto:info@junior-maitredhotel-belgium.be).

14° Toute correspondance (questions et remarques à propos du formulaire d'inscription) doit être adressée à [info@junior-maitredhotel-belgium.be](mailto:info@junior-maitredhotel-belgium.be).

15° Verloop van de dag:

- 08u30 - 9h15: Onthaal met ontbijt
- 09u30 - 11h30: Start halve finale
- 11u45 - 12h45: Lunch
- 13u00 : Aankondiging finalisten
- 13u30 : Start finale met jury (6 ateliers)
- 16u00 : Einde wedstrijd
- 16u30 : Proclamatie en uitreiking van de prijzen
- 16u50 – 18u00 : Receptie

15° Déroulement de la journée:

- 8h30 - 9h15 : Accueil avec petit déjeuner
- 09h30 - 11h30 : Lancement de la demi-finale
- 11h45 - 12h45: Lunch
- 13h00: Annonce des finalistes
- 13h30 : Lancement de la finale avec jurys (6 épreuves)
- 16h00: Fin du concours
- 16h30 : Proclamation et remise des prix
- 16h50 - 18h00: Drink de clôture

16° De beslissingen van de jury zijn niet te betwisten.

16° Les décisions du jury sont incontestables.

## Inschrijvingsformulier-Junior Maître d'hôtel Belgium Georges Samain-Formulaire d'inscription 2023

Ik ondergetekende

*Je soussigné*

Functie

*Fonction*

School

*Ecole*

Adres

*Adresse*

Tel

*Tél*

E-mail

*E-mail*



Naam leerling 1

*Nom de l'élève 1*

Naam leerling 2

*Nom de l'élève 2*

Geboortedatum leerling 1

*Date de naissance de l'élève 1*

Geboortedatum leerling 2

*Date de naissance de l'élève 2*

Naam van begeleidende leerkracht

*Nom de l'enseignant accompagnateur*

Wens deel te nemen aan de wedstrijd 'Junior Maître d'hôtel Belgium Georges Samain 2023'

*Souhaite participer au concours 'Junior Maître d'hôtel Belgium Georges Samain 2023'*

Heb kennisgenomen van het wedstrijdreglement en ga hiermee volledig akkoord. Verbind mij ertoe het wedstrijdsecretariaat in te lichten over alle wijzigingen inzake leerling en leraar die zouden voorkomen na het insturen van dit formulier.

*A pris connaissance des règles du concours et est entièrement d'accord avec le règlement. S'engage à 'informer le secrétariat de la compétition de tout changement concernant l'élève et l'enseignant qui se produirait après avoir soumis ce formulaire.*

Stempel van de school

*Cachet de l'école*

Naam en handtekening

*Nom et signature*

Datum

*Date*