

# Règlement Geneva Service Challenge

## Candidat-e-s

1. Ce concours s'adresse aux apprenti-e-s Employé-e-s en restauration AFP et Spécialistes en restauration CFC ainsi qu'aux personnes en préparation de l'examen dans la cadre d'un article 32 pour ces professions, quel que soit leur âge.
2. Selon l'expérience des participant-e-s, les organisateurs se réservent le droit de créer deux catégories et des critères d'évaluations différenciés. Les candidat-e-s en seront informé-e-s d'avance.
3. Les candidat-e-s doivent être domicilié-e-s dans le canton de Genève ou y effectuer leur formation.
4. Sauf exception accordée par les organisateurs, le/la candidat-e s'inscrit avec son entreprise formatrice ou l'établissement dans lequel il/elle effectue sa formation.

## Dossier de candidature

5. Le dossier de candidature, en français, doit être envoyé via le site internet du concours ou par e-mail à [concours@hgf-ge.ch](mailto:concours@hgf-ge.ch) avant la date limite de participation (15 novembre 2024).
6. Une taxe d'inscription de CHF 70.- devra être versée à Hotel & Gastro formation Genève pour valider l'inscription. En cas d'impossibilité de s'acquitter de la somme, une réduction solidaire peut être demandée aux organisateurs. Une facture est envoyée et doit être réglée avant la séance de lancement/kick-off.
7. Le dossier doit contenir les éléments suivants :
  - a. le formulaire d'inscription dûment rempli
  - b. une brève présentation et motivation du/de la candidat-e
  - c. le CV du/de la candidat-e

## Sélection des candidat-e-s

8. Le passage en revue de tous les dossiers de candidature reçus sera effectué par un jury de professionnel-le-s.
9. Un maximum de 9 dossiers sera sélectionné pour participer au concours.
10. Les candidat-e-s sélectionné-e-s pour le concours seront informé-e-s personnellement.
11. Le jury de sélection n'est pas tenu de fournir une explication pour les candidatures non-retenues.

## Séance de lancement/kick-off

12. Les candidat-e-s sélectionné-e-s seront invité-e-s à une séance de lancement le lundi 2 décembre à 16h. La présence est obligatoire.
13. Ils/elles sont tenu-e-s de se présenter dans une tenue appropriée, car des photos et/ou vidéos seront prises sur place pour les besoins en communication du concours.
14. Les candidat-e-s peuvent être accompagné-e-s, sous réserve de l'inscription préalable et validation par les organisateurs.

15. Lors du kick-off, le déroulement du concours est discuté et les cartes des mets et des boissons sont remises. Les postes d'évaluation (points évalués durant le concours) sont présentés.
16. Les candidat-e-s seront invité-e-s à poser toutes leurs questions, les organisateurs se réservent le droit de ne pas fournir de réponse, notamment sur la notation.
17. Sauf exception communiquée à tous les candidat-e-s, aucune question ne pourra faire l'objet de clarification après le kick-off et avant le jour du concours.

### **Déroulement du concours**

18. Le concours aura lieu dans les locaux de Hotel & Gastro formation Genève, à SPARK, le samedi 18 et/ou le dimanche 19 janvier 2024.
19. La présence des candidat-e-s est obligatoire et une annulation de la participation après validation de l'inscription ne peut occasionner un remboursement de la taxe d'inscription.
20. Les candidat-e-s peuvent être accompagné-e-s durant la journée du concours, en respectant scrupuleusement les indications de la présidence du jury.
21. Si les besoins du concours l'exigent, ou en cas de comportement inadapté, les personnes accompagnant-e-s peuvent être tenues de quitter la salle du concours.
22. Les candidat-e-s portent une tenue professionnelle adaptée au service. Un comportement et une attitude professionnels sont attendus.
23. En cas de manquements graves, une exclusion du concours peut être prononcée.

### **Thème et critères du concours**

24. Le concours comprend trois épreuves distinctes et se focalise sur les exigences de base de la formation initiale en restauration : mise en place, encadrement de l'hôte, vente active, techniques de service.
25. Chaque candidat-e disposera du temps suivant pour réaliser son concours :
  - a. 45 minutes pour le dressage des tables
  - b. 90 minutes pour le service des convives
  - c. 15 minutes pour l'entretien professionnel après le service
26. Les actions à réaliser pour le dressage des tables
  - a. dresser deux tables de deux client-e-s (format 80/80cm)
  - b. toute la vaisselle et le matériel nécessaire, y compris nappage, sont fournis par l'organisateur
  - c. chaque candidat-e doit amener et installer une légère décoration de son choix, en lien avec la carte des mets remise par les organisateurs
  - d. une console de service et un guéridon sont à la disposition de chaque candidat-e pour l'ensemble du service.
27. Les actions à réaliser pour le service
  - a. accueil des invité-e-s
  - b. placement des invité-e-s

- c. présentation de la carte des mets et recommandation
  - d. présentation de la carte des boissons et recommandation
  - e. service du repas complet, y compris boissons chaudes et/ou digestifs
  - f. gestion de la facturation
  - g. prise de congé des client-e-s
28. Les actions à réaliser pour l'entretien professionnel
- a. Autoévaluation du candidat-e sur le déroulement du service et les éventuelles améliorations possibles
  - b. Echange avec les membres du jury sur des connaissances professionnelles, basées sur les cartes des mets et boissons ou sur les techniques de service liées.
29. Avant le service, les candidat-e-s seront invité-e-s à
- a. compléter/corriger leur mise en place (après notation par le jury)
  - b. participer à un briefing avec le chef de cuisine, pour toutes les explications sur les mets et poser leurs questions

#### **Comité d'organisation et jury**

30. Le comité d'organisation assume la direction opérationnelle et stratégique du concours. Il est composé de représentant-e-s des partenaires organisateurs ; HGF-GE, FORPRO, EHG.
31. Le jury du concours est responsable du déroulement du concours, de l'encadrement des candidat-e-s et de la notation. Il est composé de professionnel-le-s du domaine de la restauration.
32. Un membre du comité d'organisation est membre du jury avec voix consultative. Les autres membres du comité d'organisation ou du jury ne peuvent siéger dans les deux organes.
33. En cas de litige, les présidences du comité d'organisation et du jury tranchent conjointement.

#### **Responsabilités**

34. Lors du kick-off, chaque candidat-e signera la dernière version du règlement avec la mention « lu et approuvé ».
35. Les candidat-e-s acceptent la publication de leur nom, celui de leur entreprise, ainsi que de toutes les photos et vidéos du concours par HGF Genève et ses partenaires.
36. Chaque candidat-e est responsable de toutes ses assurances. Les organisateurs déclinent toute responsabilité en cas d'événement, d'incident ou d'accident – directement ou indirectement causé par le/la candidat-e.
37. Les résultats seront annoncés lors de la remise des prix qui aura lieu à l'issue du concours, le dimanche 19 janvier 2024. Tous les candidat-e-s sont tenu-e-s d'être présent-e-s.
38. Les organisateurs du concours se réservent le droit d'annuler le concours ou de modifier les dates du concours si les circonstances l'exigent. Les décisions du jury ne peuvent pas être contestées.
39. Le/la vainqueur-e, pour autant qu'il/elle réponde aux critères de sélection, ou le/la première venue ensuite, s'engage à participer à l'assessment des SwissSkills Service Restauration

2025. Le/la candidat-e sera soutenu-e dans sa préparation par les organisateurs du présent concours, en collaboration avec son entreprise formatrice.

40. Tout droit est réservé par les organisateurs.