



## Wedstrijd reglement / Règlement du concours

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 de Hotelschool 'Ter Groene Poorte', Groene Poortdreef 17, 8200 Brugge, op maandag 17 februari 2020.

*2° Le concours a lieu à l'école hôtelière 'Ter Groene Poorte', Groene Poortdreef 17, 8200 Brugge, le lundi 17 février 2020.*

3° De wedstrijd wordt georganiseerd door l'Ecole hôtelière provinciale de Namur & Hotelschool Ter Groene Poorte Brugge.

*3° Le concours est organisé par l'Ecole hôtelière provinciale de Namur & par l'Ecole hôtelière Ter Groene Poorte Brugge.*

4° Het aantal deelnemers per hotelschool en/of andere onderwijsverstrekkers is beperkt tot twee leerlingen. De kandidaturen moeten gebeuren tussen 25/10/2019 en 16/01/2020. 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 par autres établissements (centres) de formation est limité à deux élèves. Les candidatures se posent entre le 25/10/2019 et le 16/01/2020. Les directeurs d'écoles hôtelières et autres centres de formation remplissent le formulaire de participation par 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 leerjaar en in België woonachtig zijn. 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 a moins que 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 ou 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. 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 onder de kandidaten 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, 2 nette dienst-servetten en alle messen die voor de versnijdingen, opgegeven in de menukaart, nodig zijn. Al het ander materiaal wordt voorzien door de organisatie. Eigen materiaal buiten het hierboven beschrevene is niet toegestaan.

*8° Les candidats se présentent le jour du concours en pantalon noir ou bleu foncé neutre classique (ou jupe), chaussures noires classiques et chemisier blanc. 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 parmi les candidats. 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, tire-bouchon, 2 serviettes de*



*service (propres) et tous les couteaux nécessaires pour faire les découpes spécifiées dans le menu. 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 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 leden van Belgische Maître d'hôtels en personaliteiten uit de restaurantwereld aan zowel Nederlandstalige als Franstalige zijde.

*10° Le jury sera composé de membres des 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 tien vragen. Enkele voorbeeldvragen zijn te vinden op de website [www.junior-maitredhotel-belgium.be](http://www.junior-maitredhotel-belgium.be)
- Alle kandidaten krijgen dezelfde vragen voorgeschoteld. Op elke vraag is slechts één correct antwoord van toepassing.
- De finale voor de 6 kandidaten in de namiddag bestaat uit:
  - het opnemen van een bestelling met een vraag in het Engels.
  - een zaalversnijding
  - het flamberen van een gerecht
  - het openen, decanteren en serveren van een fles wijn & het bereiden en serveren van een cocktail/mocktail
  - het opdekken van een rondetafel voor 5 personen aan de hand van een opgegeven menu
  - het serveren van een kaasplank/kar met daarop 10 Belgische kazen
- De opdrachten tijdens de finale worden opgesteld aan de hand van een restaurant-, wijn- en drankenkaart die vooraf gecommuniceerd wordt op [www.junior-maitredhotel-belgium.be](http://www.junior-maitredhotel-belgium.be).

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

- *La demi-finale du matin, composée d'un test écrit et oral, suivi par une mise en situation pratique.*
- *L'épreuve écrite consistera de dix questions. Quelques exemples de questions se trouvent sur le site web [www.junior-maitredhotel-belgium.be](http://www.junior-maitredhotel-belgium.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 composé de:*

*o jeu de rôle: accueil des invités, prise d'une commande avec allergènes + donner les*

- informations en anglais sur une des questions.*
  - o un découpe en salle,*
  - o un flambage en salle,*
  - o débouchage, décantage et service d'une bouteille de vin (décantage) + explications de l'accord mets-vin & la préparation et le service d'un cocktail/mocktail*
  - o dresser une table ronde pour 5 personnes suivant le menu proposé*
  - o servir le plateau (ou chariot) de fromages avec 10 fromages belges*
- *Toutes les tâches pendant la finale sont établies à base d'une carte de restaurant, de vins et de boissons annoncés à l'avance sur notre site : [www.junior-maitredhotel-belgium.be](http://www.junior-maitredhotel-belgium.be) et sur la page facebook [www.facebook.com/Junior-maitre-dhotel-Belgique.be](http://www.facebook.com/Junior-maitre-dhotel-Belgique.be).*



13° 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.

*13° 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.*

14° Na afloop van de finale zal de uitslag van 'Junior Maître d'hôtel Belgium – Georges Samain 2020', bekend gemaakt worden. De winnaar zal een trofee, een diploma en geschenken ontvangen. *14° Après la finale, les résultats du 'Junior Maître d'hôtel Belgique - Georges Samain 2020' seront annoncés. Le gagnant recevra un trophée, un diplôme et des cadeaux.*

15° Voor alle vragen en opmerkingen: [info@junior-maitredhotel-belgium.be](mailto:info@junior-maitredhotel-belgium.be).

*15° Toute correspondance (questions et remarques à propos du formulaire d'inscription) doit être adressée à la [info@junior-maitredhotel-belgium.be](mailto:info@junior-maitredhotel-belgium.be).*

16° Verloop van de dag:

- 09.00 Onthaal met koffie/thee buffet in Zaal Breughel - Casserole
  - \* indien per auto: parking Casserole, Groene Poortdreef 17 8200 Brugge
  - \* indien per trein: onthaal - receptiegebouw 2a, Spoorwegstraat 14 8200 Brugge
- 09.30 Start halve finale zonder jury
- 12.00 Lunch
- 13.30 Start finale met jury
- 16.30 Proclamatie & receptie

16° *Déroulement de la journée:*

- 09.00 *Accueil Salle Breughel – Casserole : café, thé, infusion /biscuit, praline, croissant*
  - \* *pour les candidats qui arrivent en voiture: parking CasseroleGroene Poortdreef 17 8200 Brugge*
  - \* *pour les candidats qui arrivent en train: accueil de l'école 2a, Spoorwegstraat 14 8200 Brugge*
- 09.30 *Lancement de la demi-finale sans jury*
- 12.00 *Lunch*
- 13.30 *Lancement de la finale avec jury*
- 16.30 *Proclamation, Remise de prix & réception*

17° De beslissingen van de jury zijn niet te betwisten.

*17° Les décisions du jury sont incontestables.*

**Inschrijvingsformulier / Formulaire d'inscription**



Ik ondergetekende: \_\_\_\_\_

*Je soussigné:*

Functie \_\_\_\_\_

*Fonction*

School \_\_\_\_\_

*Ecole*

Datum \_\_\_\_\_

*Date*

Adres \_\_\_\_\_

*Adresse*

Tel: \_\_\_\_\_

*Tél*

E-mail \_\_\_\_\_

*E-mail*

Naam leerling 1

Naam leerling 2

*Nom de l'élève 1*

*Nom de l'élève 2*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Geboortedatum leerling 1

Geboortedatum leerling 2

*Date de naissance de l'élève 1*

*Date de naissance de l'élève 2*

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

[www.junior-maitredhotel-belgium.be](http://www.junior-maitredhotel-belgium.be)

*'Maître d'hôtel, it's not a job, it's a way of life!'*



---

Naam begeleidende leerkracht  
*Nom enseignant accompagnateur*

Wens deel te nemen aan de wedstrijd 'Junior Maître d'hôtel Belgium – Georges Samain 2020'  
*Souhaite participer au concours 'Junior Maître d'hôtel Belgique - Georges Samain 2020'*

Heb kennis genomen 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 optreden 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*