

Communiqué de presse

14 janvier 2015

Les meilleurs jeunes barmen, cuisiniers, réceptionnistes et serveurs en salle s'affrontent lors d'une compétition internationale !

Résultats du « Challenge des Métiers » Accor, parrainé par le pâtissier français Pierre Hermé

Le « Challenge des métiers » met en compétition de jeunes collaborateurs du Groupe, âgés entre 18 et 25 ans, excellant dans les métiers du Bar, de la Cuisine, du Service en salle ou de la Réception.

Issus de 25 pays d'Europe, d'Afrique, du Moyen-Orient, de l'Asie Pacifique*, les 1000 candidats, qui occupent actuellement un poste ou suivent un contrat d'apprentissage en alternance, se sont affrontés en pools régionales puis nationales entre juillet et décembre 2014.

Les 70 finalistes, notés par un jury composé de journalistes, de professionnels de l'hôtellerie et d'experts des ressources humaines, se sont affrontés au cours d'épreuves chronométrées dans l'une des quatre disciplines : Bar, Cuisine, Service en salle ou Réception. Ce concours donne l'occasion aux candidats, travaillant dans des hôtels allant du segment économique au luxe, de mesurer leurs talents, de donner le meilleur d'eux-mêmes et de vivre d'intenses moments de partage.

Evelyne Chabrot, Directrice des Ressources Humaines de Accor, rappelle que « *le Challenge des métiers permet de valoriser nos jeunes talents et les métiers phare de notre secteur d'activité, l'hôtellerie-restauration. En effet, chaque année, dans le monde, nous recherchons à un niveau d'employés, plus de 3200 postes de réceptionnistes, près de 350 barmen, 2200 postes de service en salle et près de 1600 commis de cuisine, qui sont visibles sur notre site de recrutement AccorJobs. Les candidats de cette édition ont fait preuve d'une grande créativité et d'un professionnalisme précoce lors des épreuves ; nous sommes très fiers de ces talents qui représentent l'avenir du Groupe* ».

En exclusivité pour cette 12^{ème} édition, au lendemain de la grande finale qui s'est déroulée le 13 janvier au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie Santos Dumont à Saint-Cloud ainsi qu'au Mercure Paris Centre Tour Eiffel, le pâtissier Pierre Hermé a décerné les prix aux vainqueurs, aux côtés de Sébastien Bazin, Président-directeur général de Accor, Sven Boinet, Directeur Général Délégué, Evelyne Chabrot et Magali Laurent, Directrice de la gestion des talents et de la mobilité internationale.

Pierre Hermé affirme « *Le savoir-faire est un héritage que nous recevons de nos prédécesseurs et que nous avons le devoir de transmettre à la prochaine génération. Le Challenge des Métiers constitue une excellente opportunité de partager notre expertise avec des jeunes du monde entier.* »

Les huit gagnants du Challenge des Métiers 2014

Les épreuves de cuisine :

Technique et créativité pour 2 jeux de 3 verrines ou bouchées : imaginez et réalisez une recette de verrine ou bouchée salée et une recette de verrine ou bouchée salée sucrée à partir d'un panier surprise.

- Catégorie 18/22 : Lukasz WIECZOREK du Novotel Warszawa Centrum – Pologne
- Catégorie 23/25 : Mikhail SMIRNOV du Novotel Moscow City – Russie

Les épreuves de service en salle :

Mise en place, service et conseil : sélectionnez des éléments d'art de la table et dressez votre table. Accueillez les clients, mettez en avant les produits de la carte du restaurant de l'hôtel, conseillez le client dans ses choix.

- Catégorie 18/22 ans : Agata STASIEWICZ du Novotel Lodz Center – Pologne
- Catégorie 23/25 ans : Caroline MILLER du Pullman Auckland – Nouvelle Zélande

Les épreuves de bar :

Agilité, rapidité et originalité : parmi la sélection de recettes issues de l'International Bartender Association, réalisez le cocktail que vous aurez tiré au sort. Concevez et réalisez ensuite une recette de votre création.

- Catégorie 18/22 : Stefania ANTONACCI du Novotel Milano Linate – Italie
- Catégorie 23/25 : Nicola PADULA du Mercure Roma Colosseo – Italie

Les épreuves de réception :

Vente et accueil : accueillez le client, procédez au check in, proposer le programme de fidélité du Groupe puis présentez les prestations de votre hôtel et répondez aux demandes de conciergerie.

- Catégorie 18/22 : Netteke LEENTVAAR du Novotel Rotterdam Brainpark – Pays Bas
- Catégorie 23/25 : Eszter TAKACS du MGallery Nemzeti Budapest – Hongrie

* 25 pays ont participé au Challenge en 2014 : l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, la Chine, la Corée du Sud, les Émirats Arabes Unis, l'Espagne, la France, la Hongrie, l'Inde, l'Indonésie, l'Italie, le Maroc, la Nouvelle Zélande, la Pologne, le Portugal, le Royaume-Uni, la Russie, la Slovaquie, la Suisse, la Thaïlande, les Pays-Bas, la République Tchèque et le Vietnam.

Marques représentées : ibis, Mercure, Novotel, MGallery, Grand Mercure, Pullman and Sofitel.



Premier opérateur hôtelier mondial avec **470 000 chambres** dans **3700 hôtels**, Accor est présent dans **92 pays** avec **14 marques** de renommée internationale. Organisé autour de deux entités, le Groupe met au service de ses clients et partenaires sa double expertise d'opérateur/franchiseur (**HotelServices**) et de propriétaire/investisseur (**HotelInvest**). Du luxe-haut de gamme (**Sofitel, Pullman, MGallery, Grand Mercure, The Sebel**) à l'économique (**ibis, ibis Styles, ibis budget, adagio access et hotelF1**), en passant par le milieu de gamme (**Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio**), Accor fait évoluer en permanence ses concepts pour satisfaire pleinement les voyageurs d'affaires et de loisirs, partout dans le monde. Le Groupe s'appuie sur un écosystème digital puissant avec notamment son portail de réservations **accorhotels.com**, ses sites de marque et son programme de fidélité **Le Club Accorhotels**.

Les **170 000 collaborateurs** sous enseignes Accor évoluent dans une entreprise engagée dans la formation et le développement de ses talents, grâce à l'Académie Accor. Depuis sa création il y a 45 ans, le Groupe place l'innovation au cœur de sa stratégie pour satisfaire ses clients et bâtir une hôtellerie durable et responsable.

 @accor | www.accor.com

www.accorhotels.com

Contacts presse

Marie-Camille Aubagnac

Relations Presse

+ (0) 1 45 38 19 16

marie-camille.aubagnac@accor.com

Delphine Dumonceau

Relations presse

+33 (0)1 45 38 84 95

delphine.dumonceau@accor.com