

## RESULTATS

### **Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » : la valorisation des savoir-faire d'excellence**

#### **« SOMMELLERIE »**

*Ils étaient 9 candidats à tenter de décrocher le titre diplômant « Un des Meilleurs Ouvriers de France », gage de leur expertise et synonyme d'excellence, lors de la finale du Concours pour le métier de Sommelier. 4 lauréats recevront leur titre de « Un des Meilleurs Ouvriers de France » lors d'une cérémonie qui se déroulera à la Sorbonne en mars 2019.*

*La finale du concours s'est déroulée du 30/09/2018 au 01/10/2018 au Château Fonscolombe – Route de Saint Canadet – 13610 Le Puy-Sainte-Réparate sous la présidence de Philippe Faure-Brac.*

*(Les dates et lieux des épreuves finales toutes classes confondues au 26<sup>e</sup> concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » sont consultables sur : <https://www.meilleursouvriersdefrance.org/les-epreuves-finales>)*

#### **Les lauréats du Concours sont :**

- Eric GOETTELMANN
- Jean-Baptiste KLEIN
- Pascaline LEPELTIER
- Nicolas VIALETES

#### **Qu'est-ce que le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » ?**

Si le public associe facilement le concours aux métiers d'art et d'artisanat, il ignore souvent que sont également concernés les métiers du BTP, de l'industrie et de la métallurgie ou encore du multimédia et de l'audiovisuel... Le nombre et la diversité des métiers concernés est en effet une des richesses du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France, créé en 1924.

S'il récompense l'excellence du professionnel, il contribue également à l'amélioration de la performance de l'entreprise. Tel une vigie, le lauréat Un des Meilleurs Ouvriers de France véhicule des valeurs sociétales, sociales et de solidarité.

#### **Le 26<sup>e</sup> concours en bref**

2 950 candidats inscrits au 31.05.2017

170 classes concernées sur les 232 classes existantes

Nombre de finalistes toutes classes confondues : 1202 au 20.07.2018 (en attente épreuves qualificatives des classes Cuisine, gastronomie (partie B), Charcutier-traiteur, traiteur et Fromager)

#### **Le saviez-vous ?**

Le concours est géré par le COET-MOF (Comité d'organisation des expositions du travail), association 1901 qui a reçu la délégation de l'Éducation Nationale pour son organisation.

Le lauréat Un des Meilleurs Ouvriers de France est UN des Meilleurs Ouvriers de France et non pas LE Meilleur Ouvrier de France.

Le concours Un des Meilleurs Ouvriers de France est un diplôme d'État classé depuis 2001 au niveau III de la nomenclature des niveaux de formation (soit l'équivalent du BTS, du DUT ou de la fin du premier cycle de l'enseignement supérieur).

Il est le seul diplôme délivré par l'Éducation nationale dont le référentiel métier (critères permettant de juger l'excellence) est établi par les professionnels eux-mêmes.

### **Le concours en quelques chiffres**

1925 : organisation du 1<sup>er</sup> concours

9 006 diplômés depuis 1925

Entre 1 800 et 2 000 MOF en activité à ce jour

Près de 200 lauréats par promotion

23 ans : âge minimum des candidats à la date de fin des inscriptions

37 ans : âge moyen des candidats

De 8 à 15 ans de métier : expérience moyenne des candidats

232 : nombre total de métiers représentés dans les 17 groupes

3 ans : temps écoulé entre chaque session

### **Le Crédit Agricole, partenaire du concours**

Première banque des Professionnels\* et acteur engagé dans la valorisation de la richesse des savoir-faire en région, le Crédit Agricole soutient l'excellence des artisans et est fier d'être partenaire du 26<sup>ème</sup> concours des "Meilleurs Ouvriers de France".

Faire connaître le savoir-faire du « Made in France » contribue à dynamiser tous les territoires. En tant que banque coopérative et mutualiste, le Crédit Agricole est particulièrement attaché à faire vivre les régions et à développer l'économie locale.

\*En termes de pénétration commerciale. Source : Etude PEPITES – CSA juin 2016

[www.meilleursouvriersdefrance.org](http://www.meilleursouvriersdefrance.org)

#### **Contact presse :**

Jean-Patrick Blin | Agence AB3C

Tel. 01 53 30 74 01 – 06 47 48 63 96 – jeanpatrick@ab3c.com