



Service à la Française
Exportateur de talents

Brochure Internationale

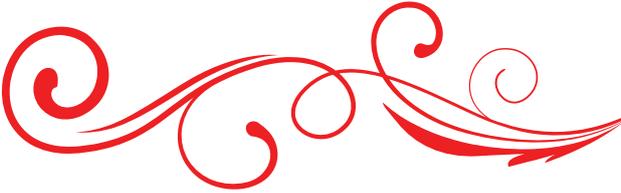
Évènements

réalisées par

Meilleurs Ouvriers de France







Sommaire

Lettre du fondateur de SAF	5
Nos Experts	6
Intro: Évènements par Service à la Française	9
Métiers retenus pour évènements	10
Présentation des métiers retenus pour évènements	11





Pascal Obrecht

Meilleur Ouvrier de France

Maître d'hôtel

Expert SAF



Service à la Française
Exportateur de talents

Cher Client,

Vous souhaitez organiser un événement exceptionnel tel qu'un mariage ou un anniversaire d'entreprise, développer une offre événementielle et dynamiser votre entreprise en contactant de nouveaux clients. Vous souhaitez créer une semaine gastronomique sur le thème du vin ou du fromage.

SAF couvre 240 métiers des « Meilleurs Ouvriers de France », c'est à la fois un gestionnaire de projets internationaux et un organisateur de formations et d'évènements à l'international. SAF organise et met en œuvre des missions internationales et est dirigée par des experts internationaux.

Qui n'a jamais souhaité le meilleur, pour qu'un événement soit vraiment unique ? SERVICE A LA FRANÇAIS (SAF) et les " Meilleurs Ouvriers de France " peuvent vous apporter la solution avec 13 métiers qui offrent un grand nombre d'opportunités pour que vous puissiez créer l'exceptionnel.

- Un Chef "MOF" qui peut exécuter un repas festif
- Un Chef Pâtissier "MOF" qui peut créer les gâteaux les plus somptueux
- Un Fleuriste "MOF" qui peut faire les décorations d'un dîner de mariage
- Un Coiffeur-Visagiste "MOF" qui peut coiffer et styler les invités à votre mariage
- Un Créateur de mode "MOF" qui peut créer la robe de mariée de vos rêves

Les Meilleurs Ouvriers de France peuvent répondre à vos besoins événementiels car ils peuvent préparer des événements, y contribuer et les rendre vraiment exceptionnels.

Convaincu que SAF, saura répondre à vos besoins, je vous donne rendez-vous dans votre entreprise

Vincent LATAPIE,



Fondateur,

Service à la Française



Les experts de Service à la Française : Meilleurs Ouvriers de France

La France a une tradition qui s'est perpétuée au fil des siècles : elle classe, organise et récompense les meilleurs ouvriers et artisans français grâce à des institutions tels que « Meilleurs Ouvriers de France » (plus de 100 ans) ou « Compagnons du tour de France » (plus de 800 années).

Ils ont tous été formés en connaissances d'audits car ils ont tous passé les tests proposés lors des compétitions. Ils savent comment prodiguer la formation car pour eux, l'apprentissage constitue le moyen principal d'accéder à la connaissance.



Frédéric FAURE
Meilleur Ouvrier de France
Landscape gardener
Founding member of SAF

Zoom sur les "Meilleurs Ouvriers de France" (MOF)

De nombreux artisans en France et à l'étranger rêvent de devenir « Meilleur Ouvrier de France » (MOF) et porter la cravate tricolore bleu-blanc-rouge. Le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » a été créé en 1924 pour promouvoir « la haute qualification dans l'exercice d'une activité professionnelle dans le domaine artisanal, commercial, tertiaire, industriel ou agricole ». Seuls les artisans hautement qualifiés obtiennent cette médaille, d'où l'admiration qu'elle suscite.

Le concours est divisé en 16 groupes et rassemble 240 métiers dont la restauration, hôtellerie, le patrimoine architectural et de la construction, la fabrication de vêtements, bijoux, musique et nourriture. La classe de gastronomie distingue les chefs, c'est aussi la plus médiatisée des groupes.

Liste des métiers des Meilleurs Ouvriers de France

Restauration et hôtellerie

- Cuisine et gastronomie
- Maître d'hôtel
- Sommelier
- Barman, barmaid
- Gouvernante
- Réceptionniste

Métiers de l'alimentation

- Pâtisserie, confiserie
- Boucherie, étal
- Charcuterie-traiteur
- Boulangerie
- Glacier (Glaces, sorbets, crèmes glacées)
- Chocolaterie, confiserie
- Fromager
- Poissonnier
- Primeur
- Torréfacteur

Métiers du bâtiment et du patrimoine architectural

- Menuiserie et construction en bois
- Menuiserie
- Couverture-ornemaniste - métallerie
- Plomberie, installation sanitaire, fontainerie
- Carrelage
- Fumisterie de bâtiment
- Chauffage Génie climatique

Métier du plâtre-gypserie

- Maçonnerie
- Mosaïque d'art
- Métiers de la pierre
- Miroiterie décorative
- Peinture d'intérieur et peinture décorative
- Travaux marbriers
- Serrurerie-métallerie
- Ferronnerie d'art
- Maquette d'architecture
- Solier
- Métier de la piscine

Métiers du textile et du cuir

- Dessinateurs pour textiles et papiers peints
- Tissage de la soie
- Peinture sur soie
- Impression sur tissus

- Teinture
- Restauration de tapis et tapisseries
- Nettoyage apprêtage
- Gainerie et gainerie d'art
- Sellerie
- Tapis, conception et facture

Métiers du bois et de l'ameublement

- Ébénisterie
- Menuiserie en siège
- Tourneur sur bois
- Sculpture sur bois
- Restaurateur de mobilier
- Tapisserie-décoration
- Tapisserie d'ameublement
- Encadreur, restaurateur

Restaurateur de tableaux rentoilier

- Marqueterie
- Tonnellerie
- Vannerie
- Pipier
- Laque traditionnelle
- Construction navale bois et matériaux composites

Métiers des métaux

- Fonderie d'art
- Bronze d'ornement
- Orfèvre
- Art dinanderie

Métiers de l'industrie et de la métallurgie

- Chaudronnerie
- Tôlerie
- Réparateur en carrosserie automobile
- Soudage manuel des métaux
- Outillage, prototypage mécanique
- Métiers de l'électricité et de l'électronique
- Métiers de la forge
- Maquette industrielle
- Art et technique des matériaux de synthèse
- Modelage, construction d'outillage
- Conception assistée par ordinateur de produits mécaniques industriels
- Technologie automobile

- Métiers du service à l'énergie
- Peinture automobile
- Frigoriste

Métiers de la terre et du verre

- Modelleur de porcelaine
- Décoration sur porcelaine
- Décoration sur faïence
- Verrerie, cristallerie
- Vitraux d'art
- Santons
- Poterie
- Restauration en céramique
- Soufflage du verre au chalumeau

Métiers de l'habillement

- Modiste
- Tailleur homme et femme
- Pelleterie et fourrures confectionnées
- Lingerie, corsetterie, soutien-gorge
- Prêt à porter couture-jour
- Prêt à porter couture flou robe de soirée

Métiers des accessoires de la mode et de la beauté

- Dentelles
- Broderies à la main
- Ganterie
- Chaussures
- Maroquinerie
- Coiffure
- Esthétique et art du maquillage

Métiers de la bijouterie

- Joaillerie
- Bijouterie, métaux précieux
- Polissage en joaillerie
- Diamantaire
- Lapidaire, pierres de couleurs
- Sertissage en haute joaillerie

Métiers des techniques de précision

- Coutellerie
- Instruments chirurgicaux
- Lunetterie
- Prothèse dentaire
- Horloger-restaurateur
- Armurier

Métiers de la gravure

- Gravure du modèle, héraldique

- Gravure ornementale taille douce
- Gravure sur cuivre et acier pour impression
- Glyptique
- Emailage

Métiers de la communication, du multimédia, de l'audiovisuel

- Impression, communication graphique, multimédia
- Reliure
- Dorure
- Graphisme
- Photographie
- Calligraphie
- Enluminure
- Imagerie numérique
- Métiers de l'image animée
- Sérigraphie

Métiers liés à la musique

- Lutherie-archeterie
- Lutherie-guitare
- Instruments traditionnels
- Accordeur de piano
- Facteur d'orgues

Métiers de l'agriculture et de l'aménagement du paysage

- Arts des jardins paysagés
- Maréchal ferrant
- Bourrellerie, sellerie, harnachement
- Art floral
- Conseil-expertise en sécurité alimentaire

Métiers du commerce, des services et de l'hôtellerie

- Actions commerciales en optique lunetterie
- Gouvernante des services hôteliers
- Réceptionniste en hôtellerie
- Technico-commercial conseil en solution d'efficacité énergétique
- Vendeur conseil en produits de finition et de décoration
- Conseil – expertise en sécurité alimentaire
- Taxidermie
- Toilettage animalier



Christophe Davoine

Meilleur Ouvrier de France

Barman

SAF Expert





Évènements

Événements par Service à la Française



L'organisation d'un événement est intégrée dans la formation : conférence (sommelier, etc.), repas gastronomique (chef, glacier, pâtissier, maître d'hôtel), buffet (étal de boucher, étal de boulanger) lune de miel (chef pâtissier, chocolatier), traiteur, chef, etc., défilé de mode (coiffeur, fleuriste) et maquillage (bien-être et SPA).

Pour la majorité des métiers, étant donné la notoriété et l'excellence des "Meilleurs Ouvriers de France", **l'événement constitue le cœur de la formation**. Il assure à la fois la motivation des stagiaires, la valorisation d'un établissement en démontrant sa capacité à innover et offre un divertissement inégalé à vos clients. Enfin, **il participe au financement de la formation et au-delà**. Pour son organisation, l'équipe SAF est à votre service.



Évènements réalisés par les Meilleurs Ouvriers de France

Métiers retenus





Présentation des métiers retenus

Chef (Cuisinier)

Description du métier : Il assure une mise en place avec ou sans aide. Il met en œuvre toutes les techniques préparatoires, tous types de cuissons simples et complexes de cuisine et de pâtisserie de restauration. Il cuisine dans des temps imposés tous les produits à l'aide de matériels classiques ou évolutifs.

Idée d'évènement : Le chef préparera pour vous un repas gastronomique pour un évènement particulier : fête, anniversaire, mariage.



Pâtissier

Description du métier : Il réalise tous les travaux de pâtisserie et de chocolaterie. Il maîtrise toutes les techniques de fabrication des bases. Il réalise les produits faisant partie de la composition des desserts. Il maîtrise les techniques d'assemblage et de décoration. Il sait réaliser un assemblage ou une pièce artistique dans le cadre d'un évènement donné. Il connaît les règles de préservation des produits et est capable d'estimer le coût de réalisation de sa production.

Idée d'évènement : Le chef pâtissier réalisera un dessert exceptionnel pour une soirée ou un évènement : mariage, anniversaire, lune de miel, etc.

Charcutier-traiteur

Description du métier : Il est le garant d'une tradition culinaire ancienne (rillettes du Mans, andouille de Vire, jambon de Bayonne, etc). Sa spécialité est de confectionner des préparations à base de viande de porc. Il travaille aussi d'autres viandes (boeuf, volaille, gibier), des poissons et des légumes, et concocte une grande variété de hors d'oeuvre et de plats cuisinés, chauds ou froids. Le charcutier-traiteur découpe et désosse lui-même les bêtes, trie et répartit les morceaux de viande qu'il sale et fume avant la cuisson. Il maîtrise et pratique les différentes techniques d'approvisionnement, de transformation, de fabrication, de dressage, de décor et de mise en valeur des différentes fabrications de charcuterie traiteur, en respectant le code des usages.

Idée d'évènement : Le charcutier-traiteur réalisera un buffet exceptionnel pour une soirée ou un évènement : mariage, anniversaire, lune de miel, etc.



Présentation des métiers retenus



Boulangier

Description du métier : Le boulanger effectue tous les travaux de boulangerie en autonomie, assumant la responsabilité de ses actes professionnels dans le respect des règles de l'art du métier de boulanger. Il assure les étapes de fabrication des produits quelles que soient les conditions matérielles en utilisant toutes les méthodes de travail afin d'obtenir des produits présentant des qualités optimales. Il fabrique, cultive et utilise tous types de pré fermentation à acidité lactique ou acétique. Il sait fabriquer tous les types de pains, de viennoiseries et de produits traiteurs boulangers. Il possède des capacités artistiques lui permettant de mettre en valeur ses fabrications en utilisant les techniques de décors.

Idée d'évènement : Le boulanger réalisera un buffet ou un petit déjeuner exceptionnel autour du pain et viennoiserie pour un évènement tout aussi exceptionnel : mariage, anniversaire, lune de miel etc.

Chocolatier confiseur

Description du métier : Il effectue tous les travaux de chocolaterie et de confiserie. Il connaît particulièrement le chocolat et les sucres. Il connaît et sélectionne ses matières premières et rationalise l'utilisation des produits. Il maîtrise toutes les techniques de fabrication des bases du travail du chocolat et des sucres. Il réalise les différentes masses (ganaches et masses de fourrage, giandujas, pralinés, boissons chocolatées, intérieurs liqueur, sucres cuits durs et tendres, masses aérées, pâtes de fruits, gelées, confitures, fruits confits, gélifiés et gommes, pâtes d'amandes et dérivés). Il maîtrise les techniques de réalisation et de décoration des produits qu'il apporte ou fabrique sur place. Il maîtrise la qualité et les critères de conservation des produits.

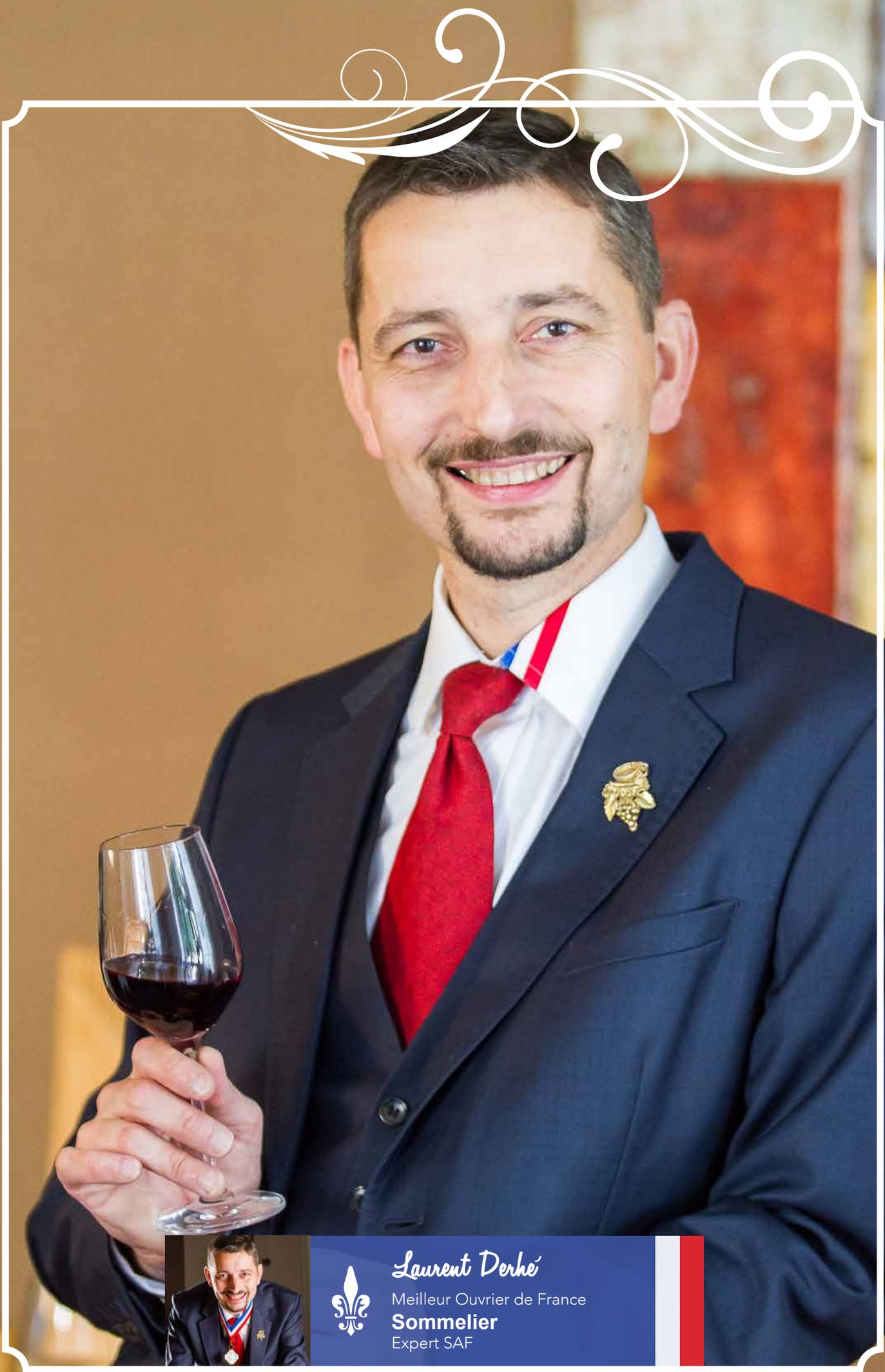
Idée d'évènement : Le chocolatier réalisera une sculpture ou un dessert autour du chocolat (œuf de pâques ...), aux côtés de votre chef un repas gastronomique aux « saveurs de chocolat ». Le chocolatier pourra aussi faire partager sa passion du chocolat lors d'une conférence qui se terminera par une dégustation.



Sommelier

Description du métier : Il est en charge de la cave du restaurant : il choisit les vins, les achète et élabore une carte variée et originale pour accompagner la cuisine de l'établissement ; il est en charge des liqueurs et des alcools. Il veille aux stocks et à la bonne conservation des bouteilles. Il se tient au courant des derniers crus et recherche en permanence des vins de qualité. En salle, le sommelier est présent lors du service pour conseiller la clientèle et effectuer le service des vins à table, en respectant les règles très précises de la profession : ouverture, décantage, présentation du vin et commentaires, dégustation, puis service au verre. Il connaît la carte des mets et il travaille en étroite collaboration avec le Chef de cuisine.

Idée d'évènement : Le sommelier pourra réaliser un repas avec votre chef en accordant les vins aux mets, ou intervenir comme conférencier en œnologie, organiser des wines testing et autres fêtes autour du vin (semaine du vin)



Laurent Derhé

Meilleur Ouvrier de France
Sommelier
Expert SAF





Barman

Description du métier : Il est le spécialiste de l'histoire du bar, des cocktails et de ce qui a attiré au métier de chef barman. Il dispose de la connaissance approfondie de l'élaboration des produits et boissons utilisés. Il a la maîtrise parfaite de la confection des cocktails classiques et la capacité à innover en respectant les règles de base et en utilisant l'analyse sensorielle. Il est celui qui accueille le client, qui le place dans un endroit adapté à ses souhaits. Il conseille et prend en charge le client tout au long du service. Référent du bar, il donne la mesure, imprime un style qui lui est propre. Il connaît les codes de la société et pratique au moins une langue étrangère.

Idée d'évènement : Le barman pourra réaliser des cocktails originaux à vos clients et faire l'animation lors d'une soirée « barman show ». jongler, et démontrer son originalité et ses talents de démonstrateur.



Toiletteur d'animaux

Description du métier : Il réalise des soins animaliers d'hygiène selon les besoins et les caractéristiques de l'animal et les normes en vigueur ou le désir des clients. Il doit montrer de l'habileté, de la patience, de la compréhension à l'encontre de l'animal pour exercer ses soins avec sérénité.

Idée d'évènement : Le toiletteur sera là pour préparer un pet show exceptionnel combinant le monde de la mode aux exhibitions de vos animaux préférés.



Barbara Sonnery Cottet

Meilleur Ouvrier de France

Esthéticienne-maquilleuse

Membre du Conseil d'Administration SAF

Esthéticien(ne)-maquilleur(se)

Description du métier : L'esthéticien(ne) – maquilleur(se) assure des missions variées qui vont du soin esthétique visage, corps, mains, pieds, ongles, de l'épilation, à la mise en beauté à la création de looks, conformément aux règles de l'art, de la santé et de la sécurité. Il met en œuvre toutes sortes de techniques esthétiques dans les limites de ses compétences et les règles d'exercice de la profession. Le professionnel réalise ses prestations dans des domaines nombreux mais toujours artistiques : mariages, shooting photo, défilés de mode et shows, réalisation de visuels. Il peut aussi conseiller une ou un groupe de personne (relooking) ou encore enseigner les techniques de maquillage.

Idée d'évènement : L'esthéticienne spécialisée dans l'art du maquillage pourra intervenir lors d'un fashion shows originaux aux cotés des créateurs de mode mettant en avant son art, son savoir-faire et son sens créatif exceptionnelle pour des maquillages exceptionnels. L'art du maquillage accompagne vos soirées à thème et mariages d'exception.



Créateur de mode

Description du métier : Le créateur de mode combine plusieurs savoir-faire tels que la lingerie, la corsetterie, les costumes pour hommes et pour femmes. Il crée des sous-vêtements, des robes, des pantalons, des vestes, des manteaux et des gilets à la main et sur mesure. Il procède méthodiquement et méticuleusement en prenant des mesures. Chaque pièce est faite en intégrant les caractéristiques physiques de chaque client.

Idée d'évènement : Le créateur de mode pourra créer les uniformes de vos personnels, réaliser les somptueuses robes pour vos mariages d'exception, c'est aussi l'occasion de faire un fashion show exceptionnel avec des créations originales.



Emmanuelle Poignan

Meilleur Ouvrier de France

Fashion Designer, Lingerie, Corsetry

Membre du Conseil d'Administration SAF

Fleuriste d'hôtel

Description du métier : Il exécute tous travaux courants avec dextérité et technicité. Il peut exécuter un travail floral complexe dans le respect d'un thème, d'un style, de techniques spécifiques, de l'identité des végétaux, des règles d'harmonie et d'équilibre. Il possède une connaissance du coût de revient d'une composition florale.

Idée d'évènement : Le grand fleuriste intervient pour le fleurissement de vos soirées d'exception, d'un dîner ou d'un mariage, mais avez-vous déjà essayé un grand fleuriste pour un fashion show quelque peu original ou les fleurs remplacent les robes ?



Jardinier paysagiste

Description du métier : Il aménage et entretient des espaces verts. Il imagine et met en œuvre des décors végétaux d'intérieur. Il maîtrise les différents travaux du paysage en mettant une attention particulière sur la propreté du chantier. Il élabore un plan et exécute le projet sur le terrain. Il prépare le sol et effectue la plantation. Il applique les soins nécessaires pour le bon développement des végétaux. Il peut réaliser la construction d'ouvrages paysagers (dallage, pavage, muret, bordure).

Idée d'évènement : Quoi de plus original que d'inaugurer le tout nouveau jardin de votre établissement lors d'une garden-party ou d'un mariage ?





Service à la Française
Exportateur de talents

Opérateur International de
l'organisation Service à la Française
Moka Business centre, Mont Ory road, Bon Air, Mauritius
Téléphone: (+230) 434 1271

