



worldskills

ÉQUIPE DE FRANCE



Préparation à la **Finale Mondiale Worldskills**
Lyon 2024

DENIS MERLO - SERVICE EN RESTAURANT

QUI SUIS-JE ?

Je me présente, **Denis MERLO**, 21 ans, j'ai obtenu mon BTS Management en Hôtellerie Restauration spécialité service en juin dernier ce qui marque la fin de 6 ans d'étude en service.

Passionné depuis mon plus jeune âge pour les métiers du service en restaurant, c'est pour cela que j'en ai fait mon métier aujourd'hui.

J'ai fait mes premiers pas dans le monde du service à 16 ans et ai commencé les concours en 2019. J'ai depuis participé à différents concours dans le domaine du service en restaurant dont celui des Worldskills.

Je représenterai donc la France dans le métier service en restaurant sous les couleurs et valeurs de l'**Équipe de France Worldskills** pour le **Championnat du Monde Lyon 2024**.

En tant qu'ancien compétiteur sportif, dans le karaté, j'ai toujours eu pour objectif d'intégrer l'Équipe de France sans y parvenir. Aujourd'hui, cet objectif est atteint d'une manière différente mais pour cela ce challenge représente beaucoup pour moi !

Ainsi, depuis novembre, je consacre mon année à la préparation de cette finale mettant en place des séries d'entraînements à la fois techniques et professionnels mais aussi sportifs et mentaux.



Expérience professionnelle

CV Denis Merlo



Palmarès

2023

- Champion de France Worldskills - *Service en Restaurant*
- Champion Hauts-de-France Worldskills - *Service en Restaurant*

2022

- Médaille d'Argent Trophée Mille International

2021

- Médaille d'or Trophée Mille National
- Élu jeune talent Association Ô service des talents de demain

2019

- Finaliste Coupe Baptiste Nationale
- Lauréat Coupe Baptiste Régionale



Actualités

- Commis de Salle - Assiette Champenoise 3* (Reims)
- Préparation et entraînements en vue de la compétition

Dans la presse



L'équipe Métier qui m'accompagne au quotidien dans ma préparation

Stéphanie Lemoine Boutté
Enseignante Service en Restaurant

Rosalie Bojoly
Coach mentale

Serge Goulaieff
Expert International Worldskills
Meilleur Ouvrier de France 2003

Dylan Werner
Champion du Monde Worldskills
Service en restaurant 2022

Louis Cozette
Vice-champion du Monde Worldskills
Service en restaurant 2019

DES VALEURS À PARTAGER

LES VALEURS ASSOCIÉES À MON MÉTIER



- L'ESPRIT D'ÉQUIPE
- LE COURAGE
- L'EXIGENCE
- L'ADAPTABILITÉ
- L'OUVERTURE AUX CULTURES, AUX PERSONNES



VOUS ASSOCIER À UN JEUNE PROFESSIONNEL

Soutenir un jeune professionnel dans sa préparation et la réalisation d'une compétition de dimension internationale peut illustrer les **valeurs sincères que vous défendez au quotidien**.

Avec cet événement comprenant 86 pays adhérents, 1.500 compétiteurs mondiaux, des centaines de milliers de visiteurs attendus ainsi que la présence des médias*

Que cela soit durant ma préparation (*communication sur les réseaux sociaux*) que lors de la compétition, **je serai toujours en lien avec vous en vous partageant mes avancées**.



Ma cagnotte en ligne

Devenez partenaire de ma carrière et mettons en commun notre valeur de l'Excellence !

* Suivi de la presse régionale et la radio
Suivi par l'ONISEP
Suivi de l'équipe de France par le Groupe TF1
Présence des médias étrangers

ILS ME FONT CONFIANCE

METRO

LEHMANN
REIMS • FRANCE



Blandin & Delloye





MERCI

DE VOTRE SOUTIEN !

Contact



07.68.40.25.35.



denis.merlo11@gmail.com



72-5 rue d'Orcamps - 02200 BELLEU



[Denis Merlo](#) 