

# Concours général des lycées session 2007

## Option « technologies et gestion hôtelières »

Ce concours est l'expression vivante de l'ambition du baccalauréat technologique puisqu'il vise à tester les candidats dans les quatre principaux champs disciplinaires de leur formation : L'économie et gestion, et les trois valences (cuisine, restaurant, hébergement) qui leur permettent de faire un choix éclairé de leurs études supérieures en STS.

Pour être admissible, il faut déjà surmonter une épreuve écrite de 5 heures, et travailler sur un sujet assorti de questions guides et d'annexes qui réclame un bon niveau d'expression écrite, des qualités d'analyse et d'exploitation de documents, et une aptitude à mobiliser des exemples issus de son expérience de stages et de sa culture professionnelle.

En cette année 2007, le sujet portait sur « les mutations de la haute gastronomie française »

Rappel des années précédentes :

- 2006 : « *L'accueil en hôtellerie-restauration : théorie et pratiques* »
- 2005 : « *La rationalisation en hôtellerie-restauration : une démarche nécessaire et adaptée* »
- 2004 : « *La restauration collective, un marché vaste mais diversifié, une offre contrainte mais dynamique* »
- 2003 : « *Le concept de palace entre mythe et réalité* »

Les dix meilleurs rédacteurs des copies sont ensuite soumis au mois de mai à trois épreuves intensives dans les 3 domaines de la cuisine, du service et de la commercialisation et de l'hébergement qui se déroulent en trois demi-journées dans un lycée hôtelier avec un jury composé de professionnels et de professeurs.

**Cette année, les 15 et 16 mai, c'est au lycée hôtelier d'Occitanie à Toulouse que s'est déroulée la finale.**

Les candidats ne connaîtront que le 4 juillet dans le grand amphithéâtre de La Sorbonne les prix attribués. Le classement final est fonction de la qualité de leurs prestations et de la concrétisation des exigences de polyvalence du baccalauréat : Un, deux ou trois prix, des accessits et des mentions régionales.

Ils étaient donc dix candidats à parvenir au lycée de Toulouse ce 14 mai avec leurs accompagnateurs, professeurs « coachs » ou parents.

FINALISTES	ÉTABLISSEMENT
BOURDY Quentin	LPO GUILLAUME TIREL PARIS
GUILLAIN Arnaud	LPO HOTELLERIE ET TOURISME GUYANCOURT
HELLER Jérôme	LPO ALEXANDRE DUMAS ILLKIRCH
KASSEL Guillaume	LPO ALEXANDRE DUMAS ILLKIRCH
MARECHAL-MESTRALLET Stephanie	LPO HOTEL.TOURISME GASCOGNE TALENCE
MERCIER Henri	LPO ND DU ROC LA ROCHE SUR YON
MONTCHAU Marie	LPO HOTELIER LESDIGUIERES GRENOBLE
RENARD Mickaël	LPO HOTELIER JEAN MONNET LIMOGES
ROUSSEL Amélie	LP LEON BLUM PERPIGNAN
TORCHE Laetitia	LPO JEAN DROUANT PARIS

**Dès l'accueil, les candidats ont très vite compris qu'ils n'auraient guère de temps pour la visite de la région.**



Lever 6h30 le 15 mai pour la première épreuve de « Production Culinaire » :

Cette année, le sujet portait sur le dressage de 4 assiettes de poisson : ils avaient 2 heures à partir des denrées mises à leur disposition, pour marquer un fumet de poisson, conduire une cuisson « à court mouillement » sur le loup, élaborer une garniture à base d'asperges vertes, dresser sur assiette et présenter le bilan de leur action à un jury vigilant

L'évaluation de cette épreuve porte sur la réflexion écrite de l'organisation de son travail, la tenue du poste, l'optimisation

des préparations préliminaires, les méthodes et techniques mises en œuvre, le respect des cuissons et la qualité des fonds et sauces, le respect de l'horaire et l'esthétique de l'assiette, les qualités gustatives et l'analyse de son travail.



Un « débriefing » de Philippe Etchebest, chef cuisinier et MOF du restaurant du « Château Plaisance » à Saint-Emilion permet aux candidats épuisés de faire le point sur les principales embûches et erreurs repérées dans la matinée.

A 13h30, dans leur tenue de maître d'hôtel, les candidats commencent leurs épreuves dans le domaine du service et de la commercialisation.

Un accueil de deux clients et une prise de commande à réaliser, sur la base d'une carte d'un restaurant local, mais surtout d'une consigne en interne sur la nécessité de rechercher à vendre soit le poisson du jour (dont il faut éviter la perte et le gaspillage) et d'un menu « retour du marché » qui permet une marge confortable.

La désagréable surprise de nos maîtres d'hôtel d'un jour est venue du fait que plusieurs clients étrangers avaient besoin de quelques conseils en anglais pour se déterminer !





A 16 heures, nouvelle épreuve : nos candidats sont dans un restaurant qui propose un buffet de crudités et se fait un point d'honneur à offrir des sauces allégées.

Les vins que ce restaurant met à disposition sont tous des vins locaux très différents en qualité.

Répondre aux interrogations des clients sur les produits, composer l'assiette de leur choix avec maîtrise, offrir une sauce légère, et le vin adapté n'étaient pas simples car les clients étaient curieux de tout et exigeants dans leur demande.

L'évaluation de ces épreuves porte à la fois sur le comportement professionnel du candidat, son argumentation commerciale et sa connaissance des produits vendus.



Le lendemain, à 7h30, les finalistes sont déjà en salle de préparation des épreuves d'hébergement. Il s'agissait pour eux cette année d'être capables dans un premier temps de régler à la réception d'un hôtel au téléphone ou en face à face les problèmes de clients pressés ou exigeants, de tenir à jour le planning de réservation et d'analyser leur travail, avant de proposer dans cet hôtel supports, procédures et conditions de mise en oeuvre de la loi anti-tabac auprès de la clientèle, du personnel et de clients récalcitrants.

L'épreuve d'hébergement vise à trouver le meilleur candidat capable d'avoir une attitude professionnelle en réception, particulièrement dans le dialogue et l'ouverture à l'autre, une capacité de réflexion pour anticiper ou mettre en oeuvre des solutions, procédures efficaces dans le respect du client et du bon fonctionnement de l'établissement.



Finalement, épuisés et heureux ils se sont retrouvés au restaurant d'application du lycée pour un repas final après avoir entendu les félicitations de Christian Petitcolas, IGEN, Président du jury.

Merci aux concepteurs des sujets, à tous les membres des jurys, professeurs de lycées hôteliers de toute la France, merci aux professionnels, qui ont apporté leur expertise et leurs conseils aux jeunes candidats.

Merci à l'organisateur Jean-Luc Danjou, chef des travaux et à ses collègues qui ont trouvé des solutions à toutes les contraintes des épreuves.



Merci à Patricia Morel, Proviseur du lycée hôtelier d'Occitanie de Toulouse pour son accueil.

Ces dix finalistes, déjà rudement sélectionnés par un écrit difficile, ont mis toute leur énergie dans ces journées dans un esprit de saine émulation. Ils ont écrit en partant ces quelques phrases, témoignage de l'intensité de leur expérience :

*« Une expérience inoubliable, sur un jour et demi d'épreuves. Un grand merci au lycée d'Occitanie et aux organisateurs » Henri – La Roche/Yon*

*« Malgré d'éprouvantes épreuves, ce concours général reste une excellente occasion de se rencontrer entre jeunes et professionnels de l'hôtellerie. Quelques soient les résultats, ce moment restera gravé dans nos mémoires ». Laetitia – Jean Drouant Paris*

*« Un groupe soudé, malgré la difficulté du concours. Une expérience unique et partagée parmi les 10 candidats. L'aventure est enrichissante et formatrice. Excellente expérience. Merci à tous les organisateurs du lycée de Toulouse. Arnaud- St Quentin en Yvelines*

*« J'ai été impressionnée par l'ambiance qui régnait dans le groupe des candidats, car à aucun moment, la compétition n'était parmi nous. Ce concours est une expérience enrichissante que ce soit pour notre avenir professionnel ou la connaissance que nous avons acquise à travers les candidats des « quatre coins de la France ». Merci pour l'organisation, l'accueil, et merci au lycée de Toulouse. » Stéphanie – Talence*

*« Quelque sera le résultat, l'expérience de ce concours restera un souvenir persistant, une courte période chargée en émotions et en activités mentales. L'ambiance n'aurait pas pu être plus agréable » Quentin- Guillaume Tirel - Paris*

*« Une expérience intéressante, très plaisante. Un lycée vraiment agréable. Dix candidats qui ont vécu de très bons moments dans cet établissement. Deux jours de concours qu'on n'oubliera pas. Merci pour tout. » Amélie – Perpignan*

*« Dix candidats, ...un « Tour de France » de concurrents ! Une expérience magnifique dans un grand établissement, et entourée de grands jurys. Merci pour tout. Jérôme – Illkirch*

*« Une expérience inoubliable, une ambiance à laquelle on ne s'attend vraiment pas, un concours pas comme les autres, tant par ses épreuves étonnantes que par les gens qui l'organisent. Merci Toulouse, merci aux autres candidats. Guillaume – Illkirch*

*« Deux jours formidables, des épreuves difficiles mais une grande aventure humaine partagée avec les uns et les autres, le tout dans un cadre merveilleux. Une expérience inoubliable »  
Mickael – Limoges*

Marie, de Grenoble était déjà partie, pour réviser son baccalauréat qui commence dans quelques jours.....

La réussite au concours général constitue un excellent passeport pour la poursuite d'études.

Dès à présent, il faut encourager tous les lycées hôteliers à présenter aux épreuves de la session 2008 leurs meilleurs élèves préparant le baccalauréat technologique "hôtellerie" ...

Le 17 mai 2007,

F.Mathieu

IA-IPR

Vice-Présidente du Concours

**Cet article est disponible en ligne sur le site**



[www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr](http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr)

**« Concours général des lycées, session 2007 »**

Adresse : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article451>