

Challenge

Première édition

« *STHAR by MAISON ROUTIN* »



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**

**Soutien au tourisme,
à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire
et à la Restauration
Auvergne-Rhône-Alpes**



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE,
DE LA JEUNESSE
ET DES SPORTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Article 1 - Qui peut être candidat ?

Le challenge « STHAR by MAISON ROUTIN » est ouvert aux étudiants étant scolarisés dans des lycées d'enseignement publics et privés sous contrat dépendant du ministère de l'Éducation nationale en :

- Mention complémentaire liée aux métiers du bar, de la sommellerie ou du restaurant.
- Brevet de technicien supérieur management en hôtellerie-restauration, option A management d'une unité de restauration.

Article 2 - Modalités d'inscription

L'inscription et l'envoi des différents travaux se feront de façon dématérialisée et sont à réaliser **avant le vendredi 10 décembre 2021**.

- Le formulaire d'inscription est à compléter en ligne : <https://tinyurl.com/y78uedyx>
- Les différents travaux sont à envoyer par mail : anthony.de-oliveira@ac-grenoble.fr

6 candidats maximum seront retenus pour les phases finales.

Article 3 - Épreuve de sélection du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN »

Dossier de sélection à envoyer **avant le vendredi 10 décembre 2021**.

Le candidat devra réaliser :

- La fiche technique informatisée avec photo d'un cocktail création sans alcool qui sera réalisé lors de la finale en cas de sélection ;
- Un support de vente proposant un argumentaire commercial en français et en anglais.

Le cocktail contiendra un maximum de 2 sirops « Maison Routin France – Collection 1883 » parmi la liste proposée sur le site de la marque : <https://www.1883.com/collections/>

En cas de sélection, la maison ROUTIN enverra au candidat un exemplaire de chaque sirop pour ses entraînements en vue de la finale.

Article 4 - Épreuves finales du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN »

La finale du concours « STHAR by MAISON ROUTIN » se déroulera courant de la deuxième quinzaine du mois de mars 2022 dans un des établissements du campus des métiers et des qualifications de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

La date et le lieu définitifs seront communiqués lors de l'annonce des candidats finalistes.

4.1 Atelier réalisation d'un cocktail création sans alcool (20 minutes)

Contexte :

Vous travaillez en tant que barman/maid au sein d'un hôtel 4 étoiles.

Soucieux de répondre aux attentes de votre clientèle, vous souhaitez retravailler votre carte de bar en proposant notamment de nouveaux cocktails.

Déroulement de l'épreuve :

Le candidat réalisera pour deux personnes son cocktail création, présenté pour les épreuves de sélection, face au jury.

Les sirops utilisés ainsi que le matériel de bar seront mis à disposition par le comité d'organisation.

Le reste des produits ainsi que la verrerie seront amenés par le candidat.

Les critères suivants seront évalués :

- Maîtrise technique
- Originalité du cocktail
- Équilibre visuel, olfactif et gustatif
- Connaissance des produits
- Argumentaire commercial adapté (storytelling).

4.2 Atelier flambage « Distillerie des Alpes » (30 minutes)

Contexte :

Vous travaillez en tant que chef de rang au sein du restaurant gastronomique de votre établissement hôtelier classé 4 étoiles et souhaitez valoriser les desserts flambés.

À cette occasion vous réfléchissez à une recette novatrice de fruits flambés.

Déroulement de l'épreuve :

Le candidat réalisera un flambage de fruits frais (fruit(s) au libre choix du candidat).

Pour réaliser son flambage, le candidat aura à disposition les produits suivants :

- Génépi de Savoie
- Marc de Savoie
- Vermouths routin
 - Dry
 - Original rouge
 - Original blanc
- Pastis des Alpes
- Crème de framboise
- Crème de mûre
- Crème de pêche

Les autres produits seront amenés par le candidat (fruits, jus...).

Le matériel de flambage sera mis à disposition par le comité d'organisation (réchaud, saupoudreuse, poêlon, assiettes à pain, couverts, assiettes de service...).

Le candidat disposera de 15 minutes de travail d'office pour préparer ses fruits et ses différents ingrédients.

Il disposera ensuite de 15 minutes pour réaliser et argumenter son flambage.

4.3 Atelier service d'un apéritif de la maison ROUTIN (20 minutes)

Contexte :

Vous travaillez en tant que barman/maid au sein du bar de votre établissement hôtelier classé 4 étoiles.

Vous accueillez une table de 4 personnes pour la prise de commande et le service des apéritifs.

Déroulement de l'épreuve :

Le candidat accueillera et installera ses 4 clients.

Il prendra ensuite la commande des apéritifs à partir de la carte du bar (fournie 6 semaines avant la finale). Plusieurs questions pourront être posées afin de valoriser les différents apéritifs proposés.

Enfin il préparera et servira les apéritifs choisis par ses clients.

Article 5 - Engagement des candidats

Tout candidat s'engage à en accepter le règlement, à accepter l'utilisation de son nom, de son image ainsi que la reproduction de sa recette quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de campagne de communication.

Article 6 - Jury

Le jury sera composé, si possible à parité, de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de professeurs de l'Éducation nationale.

Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

Article 7 - Transport, hébergement, restauration

Les frais de déplacement et de logement restent à la charge des établissements candidats.

Le jour de la finale, le déjeuner sera pris en charge par le comité d'organisation pour le candidat et un accompagnateur.

Article 8 - Remise des prix

Divers prix récompenseront l'ensemble des finalistes.

Un cocktail viendra clôturer cette première édition du concours « STHAR by MAISON ROUTIN ».

Article 9 - Contacts

Pour toutes questions liées au concours « STHAR by MAISON ROUTIN » :

M. Anthony DE OLIVEIRA

Professeur certifié en sciences et technologies des services

Responsable organisation et logistique

✉ anthony.de-oliveira@ac-grenoble.fr