



REGLEMENT DU CONCOURS
TROPHEE THONON CHATELDON 2020
EPREUVES DE SELECTION

Vendredi 10 Janvier 2020

Article 1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS.

Sont admis à concourir, pour l'édition 2020, les élèves de TERMINALE STHR et de BAC PROFESSIONNEL.

Lors de l'inscription, le candidat devra joindre un certificat de scolarité à son dossier.

Chaque établissement peut présenter un candidat de terminale baccalauréat technologique **ET** professionnel.

ATTENTION :

- Un seul professeur accompagnateur par lycée.
- Un candidat ne pourra se présenter qu'une seule fois.
 - Les inscriptions se feront uniquement sur le site du lycée Savoie Léman.
[lien inscription](#)

Entre le 3 septembre et le 22 Novembre 2019.

Article 2 : COMPOSITION DU JURY

Le jury pourra être composé de :

- Professeurs de restaurant,
 - De professionnels de l'hôtellerie restauration,
 - De Meilleurs Ouvriers de France, Maître du Service et des Arts de la table.
- Le jury sera désigné par les organisateurs du Trophée.

Article 3 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

L'ensemble des frais est à la charge des établissements, hormis le café d'accueil et le déjeuner, qui sont à la charge du comité d'organisation du Trophée Thonon-Chateldon.

Article 4 : ETABLISSEMENT PARTENAIRE

Les épreuves de présélection se dérouleront au :

Lycée Guillaume TIREL
237 Boulevard Raspail à PARIS (75014)
Le Vendredi 10 Janvier 2020

L'accueil se fera autour d'un café dès 10h. Les épreuves se dérouleront le matin à partir de 10h30 et l'après-midi jusqu'à 17h en fonction des rotations des candidats (*en fonction des impératifs de transport, et de l'accord des autres candidats, la rotation de l'après-midi pourra être adaptée*).

<http://www.ecole-hoteliere-thonon.com/>

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN
40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS
Tél : 04 50 71 13 80



Article 5 : TENUE

Les candidats concourront en tenue professionnelle, **sans signe distinctif**. Ils devront être munis de tout leur matériel professionnel.

Article 6 : DEROULEMENT DES EPREUVES

A - EPREUVE ECRITE.

(20 MINUTES)

Une partie écrite, portant sur la connaissance des eaux minérales en général, et celles des boissons des Sources Alma.

Les sites de référence d'où seront extraites les questions sont les suivants :

<https://eaumineralnaturelle.fr/>

<https://www.sources-alma.com/>

Cette épreuve se déroulera à partir du téléphone mobile du candidat (ou de celui de son accompagnateur.)

B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE DES EAUX (20 MINUTES)

A partir d'un échantillonnage d'eaux remis préalablement à chaque centre, le candidat devra reconnaître à l'aveugle les eaux proposées à la dégustation. En outre, il devra compléter un questionnaire sur les références dégustées.

C - EPREUVES TECHNIQUES (durée 30 minutes maximum)

Technique retenue pour l'édition 2020

Autour de la CLEMENTINE DE CORSE

A partir du panier ci-dessous, les candidats devront proposer une assiette (ou autre contenant) de **Clémentines de Corse Flambées**. En plus des produits proposés, le candidat apportera à sa convenance deux produits (bruts) hors ingrédients fournis par le comité.

Exemple : Eaux de vie, liqueur, épices, sirop (parfum unique), herbes. Agrumes, infusion fraîche (nature)

Le matériel de dressage est également laissé à l'initiative du candidat.

Ingrédients fournis par le centre : Clémentine de Corse, (2 pièces), Mandarine Impériale, Cognac VS, crème fleurette, sucre roux, œufs frais, citrons, orange, beurre doux, sauce caramel liquide maison

Note : Le candidat n'est pas tenu d'utiliser tous les produits mis à sa disposition.

Matériel fourni par le centre : Pincés, assiettes entremets et grandes assiettes, coupelles, pichets, saladier, réchaud et poêlon.

Note : Le candidat peut apporter tout ou partie de son matériel (réchaud, poêlon, pichets...).

<http://www.ecole-hoteliere-thonon.com/>

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS

Tél : 04 50 71 13 80