



Règlement du concours **TROPHÉE THONON CHATELDON 2017**

Article 1 : **ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS.**

Sont admis à concourir, pour l'édition 2017, les élèves de terminale baccalauréat technologique ET baccalauréat professionnel.

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

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

Un seul professeur accompagnateur par lycée.

Un candidat ne pourra se présenter qu'une seule fois.

Article 2 : **COMPOSITION DU JURY**

Le concours, sera placé sous la coprésidence d'un membre de l'Éducation Nationale et d'une personnalité de l'hôtellerie restauration.

Le jury pourra être composé de :

- Professeurs de restaurant accompagnateurs des candidats.
- De professionnels de l'hôtellerie restauration.
- De Meilleurs Ouvriers de France, maître du service de la table, sommelier et/ou barman et/ou gouvernante.
- De professeurs de langue anglaise ou enseignant une discipline non linguistique (D.N.L.).

Le jury sera désigné par les organisateurs du Trophée.

Article 3 : **ACCUEIL DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS**

Concernant les déplacements, les frais nourriture et hébergement sont pris en charge de la façon suivante :

Epreuve de sélection :

L'ensemble des frais est à la charge des établissements, sauf les frais de bouche du déjeuner des épreuves, qui sont à la charge du comité d'organisation du Trophée Thonon-Chateldon.

Finale à Thonon les bains :

Le comité d'organisation du Trophée prend en charge l'hébergement et les repas pour le (les) candidat(s) et le professeur accompagnateur.

du Jeudi 6 Avril 2017 pour le dîner au samedi 8 Avril 2017 après le petit – déjeuner.

Information : L'Hôtel Savoie Léman fermant ses portes à 10h00, nous remercions les participants de respecter cet impératif.



Article 4 : ETABLISSEMENTS SUPPORTS

Les épreuves de présélection régionales se dérouleront dans les lycées hôteliers partenaires. Elles seront encadrées par un Meilleur Ouvrier de France.

Les épreuves de la finale se dérouleront au lycée hôtelier Savoie Léman de Thonon les Bains.

Article 5 : TENUE.

Les candidats concourront en tenue professionnelle, sans signe distinctif. Ils devront être munis de tout leur matériel professionnel. En fonction des épreuves, le matériel « spécifique » sera mis à disposition par le centre d'organisation.

Article 6 : DEROULEMENT DES EPREUVES

6-1 ÉPREUVES DE SELECTIONS ½ FINALE DANS UN LYCEE HOTELIER PARTENAIRE

A - EPREUVE ECRITE.

(Durée 45 min)

Une partie écrite, portant sur la technologie de restaurant, l'œnologie, le cru des vins, l'actualité professionnelle, ainsi que des questions spécifiques, relatives à l'eau en général et aux eaux du groupe NEPTUNE en particulier.

Les questions seront établies en fonction du programme d'étude de chacune des filières de formation.

Pour les élèves de Bac Technologique, une série de questions, ayant trait à la technologie hébergement sera également proposée, de même que **pour les élèves de Bac Professionnel**, une série de questions ayant trait à la gastronomie européenne.

B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE D'EAUX

(Durée 15 min)

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.

C - EPREUVE TECHNIQUE (durée 30 minutes maximum dont 10 minutes d'entretien avec le jury concernant la connaissance du produit, la technique)

Une des techniques ci-dessous, sera proposée lors des épreuves de sélection

- Débouchage, carafage et service d'un vin à une table de clients.
- Saumon fumé(pour une personne) et pliage d'une serviette pour présenter les toasts.
- Huîtres creuses (3 pièces), présenter un ½ citron pour accompagner les huîtres.
- Accord mets et vins (deux vins et un mets). Présentation à l'oral au jury.



6-2. ÉPREUVES DE LA FINALE

Le comité d'organisation se réserve le droit de modifier les épreuves de la finale.

Un règlement définitif de la finale sera fourni aux dix finalistes à l'issue des résultats des sélections.

A - REALISATION D'UN COCKTAIL SANS ALCOOL (Préparation 10 min, Réalisation/Argumentation 15 min)

Réalisation du cocktail **diététique de fruits FRAIS et / ou légumes FRAIS** sans alcool, complété d'eau plate ou gazeuse du groupe Neptune.
Tous les ingrédients seront fournis par le candidat, y compris les 2 verres de présentation.
A disposition des candidats, mixer, blender, presse fruits, centrifugeuse, shaker, planche....
Le candidat dispose d'un temps de préparation et d'un temps de réalisation.
Le jour de l'épreuve, il devra fournir la fiche technique avec photo du cocktail sur une clé USB plus une copie papier à remettre au jury.

B – EPREUVE DE RECONNAISSANCE DE PRODUITS (10 min)

Présentés sur un buffet, le candidat devra identifier une trentaine de produits (liquides et/ou solides) utilisés dans la restauration traditionnelle.

C - EPREUVE D'HEBERGEMENT Bac Technologique uniquement (15 min)

Le candidat sera mis en situation face à un (des) client(s) en réception (accueil, départ, renseignement, réservation), ou en étages (accompagnement en chambre, visite de chambre contrôle de chambre).
Une partie de cette épreuve se fera en langue anglaise.

D – EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE Bac Professionnel uniquement (15 min)

A partir d'un document commercial, (carte des **mets** envoyée aux candidats en même temps que la diffusion des résultats de la ½ finale), le candidat devra prendre la commande **des mets et des boissons** à une table de deux couverts.
Une partie de l'épreuve se déroulera en langue anglaise.
La commande des boissons s'effectuera à partir des connaissances personnelles.

E - EPREUVE « ART DE LA TABLE » Coef 2 (30 min)

Le candidat dressera une table selon un thème imposé préalablement communiqué et en partenariat avec Guy Degrenne.
Le thème sera annoncé lors de la diffusion des résultats des sélections.

F - EPREUVE SERVICE A TABLE Coef 3 (2 heures)

Le candidat assurera le service du déjeuner d'une table de 4 couverts.
Le menu comprendra une entrée chaude ou froide, un plat et sa garniture, un plateau de fromages, un dessert, apéritif, vins et café.
La mise en place de la table et de la console sera assurée par le centre organisateur.



Article 7 : CLASSEMENT / RECOMPENSES

7-1 CLASSEMENT

Les candidats seront classés en fonction des points obtenus **uniquement lors des épreuves finales.**

Dans chaque catégorie (Bac technologique et Bac professionnel) **un seul lauréat sera proclamé.** Les autres candidats seront déclarés deuxième ex-æquo

7-2 RECOMPENSES

Le premier de chaque filière de formation recevra un Trophée ainsi que divers lots offerts par les partenaires.

Les autres candidats seront déclarés deuxième ex-æquo et recevront des cadeaux offerts par les partenaires.

Article 8 : RAPPEL

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

L'ensemble des notes de la sélection régionale, et de la finale sera communiqué à tous les candidats.

Pour le comité d'organisation.
V. RIGOUT, S. ROUSSEL GALL, D. GALOPIN

Le président,

Didier GALOPIN