



Rappel sur le déroulement de la finale
Mardi 5 Février 2019
Lycée Hôtelier du Touquet



Pour l'ensemble des épreuves,
aucun signe distinctif n'est autorisé sur les tenues professionnelles

Le concours est basé sur les techniques de restaurant, de bar, de sommellerie, d'hébergement ainsi que sur la connaissance des produits.

Il est divisé en plusieurs parties :

- **Une épreuve de projet portant sur les sciences et technologies des services** (30 minutes) :

→ Vous traiterez au choix l'un des thèmes suivants :

- La valorisation du fromage en restaurant, proposez une procédure adaptée permettant sa mise en avant par le personnel de salle. Vous aborderez chronologiquement les différentes techniques de mise en avant (du support commercial en passant par l'argumentation commerciale jusqu'aux techniques de découpe).

- Le nouveau mobilier de restaurant, proposez un mobilier novateur adapté aux attentes du XXIème siècle.

- Le check-in 2.0, proposez une innovation permettant la prise en charge rapide et efficace du client dès son arrivée.

→ L'épreuve prend appui sur un mini projet mené par vos soins.

Pour cette épreuve, vous devrez préparer selon le sujet choisi, une soutenance orale de 15 minutes suivie d'un échange de 15 minutes avec les membres du jury permettant de communiquer et d'argumenter vos choix effectués.

→ Vous préparerez pour le jour de la finale :

- Un document informatisé structuré en 3 exemplaires (**Format A4 portrait ; Avec nom et prénom du candidat ; Marges haute, basse, droite et gauche à 2,5 ; 4 pages maximum ; Police 12, Times New Roman ; Interligne 1,5**) servant de support à votre soutenance.

Ce document sera collecté avant le début des épreuves pour que le jury puisse en prendre connaissance.

→ Cette soutenance donnera lieu à l'utilisation d'un support numérique. Le candidat est autorisé à apporter son ordinateur personnel. Dans le cas contraire le matériel informatique sera mis à disposition par le Lycée Hôtelier du Touquet à savoir : 1 ordinateur muni du logiciel Powerpoint.

Le candidat aura la possibilité de « tester » le matériel la veille du concours.

- **Une épreuve de prise de commande et de sommellerie** (30 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais) :

→ Le Royal Picardy vient d'ouvrir son nouveau restaurant « Le Royal Food Court » (fiche explicative et carte du restaurant fournie 6 semaines avant la finale). Pour son premier jour d'ouverture, les réservations explosent ! À ce jour, vous êtes en charge d'une table de 4 couverts. Curieux de ce nouveau concept, les clients vous posent diverses questions afin de mieux comprendre son fonctionnement. Vous aiguillez leur choix en leur expliquant votre nouveau concept, pourquoi l'avoir intégré dans vos prestations.

→ Vous devrez faire face aux aléas qui peuvent survenir face à vos clients (allergies, régimes spécifiques, demandes particulières...).

→ À partir des trois vins proposés sur la carte (1 blanc, 1 rouge, 1 rosé), vous prenez la commande et servez le vin choisi par vos clients.

→ La prise de commande étant terminée, votre chef sommelier vous demande une brève analyse sensorielle du vin servi.

- **Une épreuve de bar** (20 minutes) :

→ Vous réalisez depuis de nombreuses années les cocktails classiques au bar « Le Picardy ». Les clients et leurs demandes évoluent et vous souhaitez rester dans l'air du temps en revisitant l'un des cinq cocktails présents sur la carte (votre choix reste libre) :

- Le John Collin's
- Le Caïpirinha
- Le Scotch Sour
- L'Americano
- Le Bloody Mary

Le cocktail sera réalisé pour deux personnes et le candidat présentera au jury une fiche technique du cocktail réalisé le jour de la finale.

→ Le candidat apportera pour cet atelier un maximum de 3 produits de son choix pour revisiter le cocktail qu'il aura choisi. Il connaîtra bien évidemment l'ensemble des informations nécessaires sur les produits qu'il utilisera (produits de base et produits amenés). **Les produits de base seront fournis par l'organisation, uniquement les produits choisis permettant la revisite sont à amener par le candidat. Tout le matériel de préparation et de réalisation sera mis à disposition sur place (planche, blender, balance, shaker, verre à mélange...).**

- **Une épreuve de reconnaissance de produits de la région « Hauts de France »** (10 minutes), où le candidat sera confronté à un buffet composé de divers produits liquides et/ou solides.

- **Une épreuve professionnelle d'hébergement** (30 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais)

→ Les thèmes pouvant être abordés sont : la réservation, l'arrivée avec ou sans réservation, le séjour du client, la conciergerie et le départ.

→ Déroulement : 5 min de prise de connaissance de la situation professionnelle, découverte des documents mis à disposition ; 15 min maximum de situation professionnelle en français ; 10 min maximum de situation professionnelle en anglais.

→ Le candidat est prié de ramener sa calculatrice qui pourra éventuellement être nécessaire lors de l'épreuve.

- **Un service d'une table de 4 couverts** au cours duquel le candidat devra démontrer ses compétences pour le service en restaurant. Techniques de tranche, de filetage et/ou de flambage pourront figurer dans cette épreuve.

**Les Fondateurs et Organisateurs du Trophée National Royal Picardy
restent à votre entière disposition pour d'éventuelles questions :**

M. Anthony DE OLIVEIRA

M. Laurent JOSSE

M. Fabien QUIBEL

✉ tropheenationalroyalpicardy@gmail.com ✉