



4^{ème} Trophée Frédéric Delair

- Concours National des Métiers de Service
& des Arts de la Table française -

Jeudi 02 avril 2020

avec le soutien de l'Education Nationale



**Le repas
gastronomique
des Français®**

Patrimoine de l'humanité

Mission Française
du Patrimoine &
des Cultures Alimentaires



REGLEMENT

Article 1 : Calendrier du troisième Trophée Frédéric Delair

30 avril 2019 – Lancement des inscriptions au concours,

20 décembre 2019 - Date limite de dépôt des dossiers, sélections des 6 finalistes,

09 janvier 2020 – Annonce des 6 équipes finalistes.

02 avril 2020 - Finale du IV^{ème} Trophée National Frédéric Delair à l'Ecole Hôtelière de Paris – CFA Médéric – 20, rue Médéric 75017 PARIS.

Article 2 : Profil des candidat(e)s

Sont admis à prendre part au concours tous les apprentis ou élèves du CAP au BTS - relatifs aux métiers de l'hôtellerie, restauration et métiers de salle - des lycées d'enseignement public et CFA public et des lycées et CFA privés sous contrat avec l'Education Nationale. Ils devront être âgés de moins de 26 ans à la date du concours (certificat de scolarité à joindre). La recherche de la mise en valeur de l'enseignement des métiers de salle doit motiver les candidats.

Article 3 : Thème du quatrième Trophée Frédéric Delair

Organisé par l'Association Frédéric Delair (association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901), le quatrième Trophée Frédéric Delair cherche à valoriser les apprentis, élèves et étudiants qui restitueront le mieux l'enseignement reçu relatif aux métiers de salle, à leur participation à la renommée de la gastronomie française au titre de patrimoine vivant et à leur évolution dans le respect des savoirs fondamentaux. Divers ateliers pratiques seront mis en place afin de valider les acquis et aptitudes des candidats.

Article 4 : Déroulement des épreuves

Article 4.1 Epreuves de sélection

La sélection des candidats s'effectuera par l'Association Frédéric Delair. Un dossier par établissement d'enseignement pourra être retenu. Le dossier d'inscription devra être composé de :

- Une courte vidéo scénarisée du binôme concourant, présentant leur établissement, leur parcours, leur motivation et aspiration à participer à ce Trophée, - vidéo en haute définition, format .mp4, d'une durée de 90 secondes maximum et d'un poids maximum < 2 Go,
- Une rédaction sur le thème : **« Comment percevoir et juger de l'impact de l'Intelligence Artificielle sur les métiers du service ? »**, dactylographié sur feuille A4, maximum 2 pages, minimum 800 mots,
- Le bulletin de participation dûment renseigné,
- Le présent règlement accepté, daté et signé,
- Un certificat de scolarité.

Le jury de sélection retiendra six binômes, qui seront informés de leur participation à la finale **à partir du 09 janvier 2020** et recevront des informations complémentaires afin de finaliser leur préparation.

Article 4.2 Epreuves Finales :

Les épreuves finales se dérouleront en public **le jeudi 02 avril 2020 à l'Ecole Hôtelière de Paris – CFA Médéric – 20, rue Médéric 75017 PARIS.**

Les membres des établissements des finalistes sont invités à venir soutenir leur équipe.

Les binômes sélectionnés auront à réaliser le jour de la finale :

- Vous répondez à une offre d'emploi pour un poste à pourvoir dans un restaurant gastronomique (des informations plus précises seront données aux finalistes). **Vous passerez un entretien avec une partie en langue anglaise.** Temps imparti 15 minutes. **Chaque membre du binôme passe l'épreuve. Epreuve individuelle.**
- **Réalisation d'une table sur le thème du Printemps exploitable dans un service de restaurant gastronomique avec une mise en place à la carte pour deux couverts.** Sur la base d'une table ronde – diamètre 1,20 m - et deux chaises fournies. L'ensemble des matériels de mise en place, nappage et décor sera amené par les candidats. Temps imparti 30 minutes. **Epreuve en binôme.**
- **Présentation et argumentation d'un plateau de fromages AOC français auprès de convives. Réalisation et service de deux assiettes selon le choix des convives. Proposition, argumentation, connaissance et service des pains** (des précisions seront portées à la connaissance des finalistes trois semaines avant la finale) Temps imparti 15 minutes. **Epreuve individuelle.**
- **Prise de commande et service d'un vin au panier, avec présentation et argumentation,** en accord avec une suggestion de carte et sur la base d'une liste réduite de crus (des précisions seront portées à la connaissance des finalistes trois semaines avant la finale). Temps imparti 15 minutes. **Epreuve individuelle.**
- **Faire vivre une expérience d'un rituel autour du café. Atelier en partenariat avec la Maison Richard, mettant en œuvre une méthode d'extraction douce.** Libre choix est laissé dans la mise en œuvre, la mise en scène, le service, les éléments de service et de dégustation. Temps imparti 20 minutes en totalité devant le jury. **Epreuve en binôme.**
- **Découpe et service à l'assiette d'un caneton rôti pour deux, garnitures fournies. Exécution libre** – les cuisses sont levées mais pas servies -. Temps imparti 20 minutes. **Epreuve individuelle.** Des canetons seront fournis aux finalistes pour entraînement, avant la finale.
- **Crêpe flambée,** préparation libre à votre convenance et argumentation, d'une assiette à partir des produits de votre choix. Temps imparti 20 minutes. **Epreuve individuelle.**

La découpe du caneton et la crêpe flambée sont réalisées par un candidat différent de chaque binôme.

Les épreuves, sous peine de pénalités, seront à effectuer dans le temps imparti.

Les candidats finalistes sont appelés à être présents le 02 avril 2020 à 08 heures 00 sur l'espace concours où un briefing et le tirage au sort des ordres de passage seront effectués. Les candidats disposeront de 15 minutes pour la mise en place du premier poste. Ils pourront être aidés à ce moment par un accompagnateur. **Par la suite et durant toute la phase de concours, sous peine de pénalité, les candidats ne pourront entrer en contact avec des personnes extérieures à l'organisation du concours.** Les candidats débiteront leur épreuve suivant l'ordre de passage déterminé par tirage au sort. Toute tricherie sur ces différents points, ou autres dissimulations, disqualifiera immédiatement le candidat.

Article 5 : Matériels

Les éléments de décoration et de dressage spécifiques à la réalisation de la table ainsi que les matériels et ingrédients nécessaires à l'atelier cocktail seront apportés par les candidats.

Article 6 : La tenue

Les candidats arriveront le matin de l'épreuve en tenue. Ils travailleront en tenue complète **sans signe distinctif.** Ils seront en tenue de travail fourni par l'organisateur pour la proclamation des résultats – gilet & nœud - : prévoir chemise ou chemisier blanc. **La tenue, l'attitude, le savoir être seront évalués tout au long de la journée et des différents ateliers.**

Article 7 : Le jury – La notation – Les prix – Le Trophée

Le Concours est placé sous le parrainage de l'Education Nationale. Les jurys seront sous la Présidence d'honneur de Monsieur André Terrail, Président du Restaurant La Tour d'Argent. Le jury sera composé d'un Président, de Meilleurs Ouvriers de France, de professionnels nationaux et reconnus et de membres de l'Education Nationale. Le jury est souverain et aucune contestation ne pourra être admise. Le jury disqualifiera tout concurrent n'ayant pas respecté le règlement. Diplômes, médailles et trophées et diverses récompenses seront mis en dotation. Un Trophée constitué d'une assiette argentée aux couleurs du Trophée sera confiée à l'établissement lauréat ainsi qu'aux deuxième et troisième équipes classées. Les établissements en auront la charge, la garde, de leur mise en valeur au sein de l'établissement. Elles seront restituées à l'Association Frédéric Delair à sa demande. Toute perte, vol, dégradation ou non restitution entraînera une refacturation à hauteur de son remplacement à neuf.

Article 8 : Inscription

Dès l'annonce du thème du Trophée les binômes souhaitant s'inscrire pourront faire acte de candidature. Pour cela, ils devront adresser le dossier d'inscription du concours dûment renseigné et disponible auprès du chef de travaux de son établissement à l'adresse suivante :

« 4^{ème} Trophée Frédéric Delair »
1, rue du Cardinal Lemoine – 75005 PARIS
pascal_pillier@tropheedelair.fr

Le dossier complet devra parvenir à l'organisateur au plus tard **le 20 décembre 2019**, dernier délai, le cachet de la poste faisant foi.

Article 9 : Modification du règlement :

L'organisateur se réserve tout droit pour annuler ou modifier le présent règlement dicté par les circonstances ou la force majeure. Dans le cas d'une annulation pure et simple, aucune charge, de quelque nature qu'elle soit, ne pourra être retenue contre l'organisateur. En cas de modification du présent règlement, l'organisateur s'engage à en faire parvenir la teneur aux candidats, au plus tard dans les quinze jours avant le déroulement des épreuves.

Article 10 : Partenaires

Différents partenaires sont susceptibles de venir rejoindre l'organisateur pour la réalisation du Trophée de quelque nature que ce soit, participation financière pour la réalisation du trophée, cadeaux aux candidats, etc.

Article 11 : Exploitation publicitaire

Les candidats ne pourront pas s'opposer à l'exploitation de leur nom et de leurs recettes, ainsi que de toutes images photos ou vidéos prises dans le cadre du présent Trophée. De plus, les candidats devront aviser l'organisateur dans l'hypothèse où des exploitations médiatiques ou des publicités seraient effectuées par des fournisseurs ou des tierces personnes autres que les partenaires officiels de l'organisateur pour ce Trophée. Aucune exploitation de ce genre n'est autorisée sans l'accord préalable écrit de l'organisateur du Trophée.

Article 12 : Remise des prix

La remise des prix aura lieu à l'issue de la finale, le 02 avril 2020, en présence de nombreuses personnalités et de la presse.

Article 13 : Litige

Toute contestation d'un ou plusieurs points du règlement ainsi que tout litige pouvant être issu du présent trophée fera l'objet d'une décision sans appel rendue après délibération du jury.

Article 14 : Acceptation du présent règlement

Toute participation à ce Trophée implique l'acceptation pleine et entière de ce règlement. Les candidats sélectionnés pour l'épreuve finale se verront remettre un deuxième exemplaire du dit règlement qu'ils devront retourner aux organisateurs, avec leur nom, prénom, mentionné de façon manuscrite :

« lu et approuvé, bon pour accord »,

daté et signé.



BULLETIN DE PARTICIPATION

4^{ème} Trophée National Frédéric Delair
sous le parrainage du restaurant « La Tour d'Argent - Paris ».

Nom, adresse complète et téléphone de l'Établissement d'Enseignement :	Date limite d'inscription 20 décembre 2019
Nom et prénom du professeur référent :	

CANDIDAT A - ELEVE – APPRENTI (1)

Nom et prénom : M. Mme Mlle

Adresse personnelle :

Téléphone : courriel

Date de naissance :

CLASSE (2) : ANNEE :

Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation :
.....
.....

Nom et prénom du maître d'apprentissage :

CANDIDAT B - ELEVE – APPRENTI (1)

Nom et prénom : M. Mme Mlle

Adresse personnelle :

Téléphone : courriel

Date de naissance :

CLASSE (2) : ANNEE :

Raison sociale, adresse complète et téléphone de l'établissement de formation :
.....
.....

Nom et prénom du maître d'apprentissage :

Après avoir pris pleinement connaissance du règlement du 4^{ème} Trophée National Frédéric Delair, nous vous adressons notre bulletin de participation.

Fait à le

Signatures précédées de la mention « Lu et approuvé » de chaque candidat :

(1) Rayer la mention inutile puis compléter parfaitement et très lisiblement le présent bulletin afin d'éviter tout retard d'enregistrement, les erreurs...
(2) Joindre un certificat de scolarité.