



Coupe
Georges Baptiste

— DEPUIS 1961 —

SUJET 2025

CATEGORIE ELEVE

Parrain : Alexandre BARRIERE
Coprésident du « Groupe Barrière »



Né le 15 septembre 1882, à Rouen, Georges Baptiste apprend en même temps la cuisine, la pâtisserie et la confiserie. Il commence sa carrière à l'étranger comme commis de cuisine. A la suite d'une riche expérience en cuisine il finit par s'orienter vers le restaurant. Successivement maître d'hôtel au café de Paris, à l'hôtel Ritz, au café Riche, il devient directeur de restaurant à l'hôtel Majestic de Cannes jusqu'en 1914. Après la guerre, il reprend la direction de l'hôtel Majestic jusqu'à sa fermeture, en 1936. C'est alors qu'il décide d'ouvrir son propre établissement à la Baule : l'hôtel de la Roseraie. On lui doit également deux ouvrages : "la Couronne Royale des Grands Vins" et "La Grande Cuisine moderne au XXème siècle".

Né en 1961, pour rendre hommage à Georges BAPTISTE disparu un an auparavant, la Coupe Georges Baptiste a pour objectif de promouvoir le « Service en salle » et valoriser les jeunes maître d'hôtel dans le but de dynamiser la profession.

C'est en 1975, que le concours s'ouvre aux élèves en formation en hôtellerie-restauration.

Aujourd'hui, le concours en catégorie élèves est ouvert aux apprentis ou élèves en formation initiale, âgés de moins de 21 ans en classe de :

- première ou terminale Bac Pro CSR,
- première ou terminale Bac STHR,
- première BP,
- terminale CAP CS HCR.

La finale nationale de cette année se déroulera les 25 et 26 mars 2025 au lycée des métiers Sainte Anne, à Saint Nazaire.

Retrouvez le bulletin d'inscription en fin de ce livret, et transmettez-le à votre correspondant régionale.



Épreuves du concours

Catégorie élèves 2025

EPREUVE ECRITE : durée 45 minutes

Répondre à un questionnaire qui portera sur les thèmes suivants :

- Le parrain de l'année : M. Alexandre DESSEIGNE BARRIERE et le groupe Barrière
- Les produits marqueurs hors boisson et les spécialités culinaires des Pays de la Loire
- L'élaboration des Champagnes et la maison Philipponnat
- Les fromages AOP français

ATELIER POISSON : durée 10 minutes

Reconnaitre 15 produits de la mer (coquillages, crustacées, plantes comestibles...), et compléter le document de réponse.

Pour les finales régionales, la diffusion se fera sous forme de diaporama minuté

Pour la finale nationale, un vrai plateau de produits de la mer sera à disposition des candidats.

ATELIER BOISSON : durée 10 minutes

Atelier verse : servir sur une table dressée, en ayant en main ½ bouteille de Badoit et ½ bouteille d'Évian, en un seul passage 3 verres de chaque eau, de 12 cl, en respectant une alternance.

Puis répondre à l'oral à 5 questions sur **les eaux** du groupe Danone Eaux de France.

ATELIER BAR : durée 10 minutes

Commercialiser, réaliser et servir **un** Irish Coffee à base de Jameson, en suivant la recette des intemporels de la Coupe Scott, disponible sur le site de l'ABF

<https://www.associationdesbarmendefrance.fr/les-référentiels-abf>

Clôturer l'atelier en réalisant l'analyse sensorielle du cocktail réalisé.

ATELIER TECHNIQUE : durée 10 minutes

Réaliser 5 pliages de serviettes dans le temps imparti en respectant les consignes suivantes :

- Réaliser 2 pliages adaptés à une mise en place banquet ;
- Réaliser 2 pliages adaptés à une mise en place gastronomique ;
- Réaliser 1 pliage sur un autre concept de restauration.

Les 5 pliages sont libres, mais devront être justifiés.

Pour les finales régionales, les candidats apporteront leurs serviettes.

Pour la finale nationale, les serviettes seront fournies par LINVOSGES.

ATELIER FLAMBAGE : durée 15 minutes

Commercialiser, réaliser et servir une assiette d'oreillons de pêches flambés au Cointreau pour 1 personne.

Durant l'épreuve des questions spécifiques sur la maison Cointreau et son historique seront posées aux candidats.

ATELIER SOMMELLERIE : durée 15 minutes

Présenter, ouvrir, carafier un vin rouge du Val de Loire, et servir 2 convives tout en expliquant et justifiant l'intérêt de ce geste professionnel.

Pour les finales régionales le correspondant communiquera l'appellation retenue.

Pour la finale nationale le vin retenu sera un vin rouge du Domaine Pierre et Bertrand Couly.

ATELIER PRISE DE COMMANDE : durée 15 minutes

Prendre une commande avec argumentations commerciales et notions d'anglais.

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve. La thématique retenue pour le support de vente 2025 est : PAQUEBOTS DE CROISIERES TRANSATLANTIQUES.

Pour les finales régionales la carte est mentionnée ci-après.

Pour la finale nationale la carte sera envoyée le 15 février 2025 aux correspondants régionaux. Un prix spécial « Barrière » sera attribué par le parrain qui choisira, parmi les finalistes, le support de vente le plus méritant.

ATELIER BONUS : COMMUNICATION

Chaque établissement se présentant à la coupe Georges Baptiste 2025 à la possibilité de créer un compte Instagram : CGB2025-« nom de l'établissement », pour participer à cet atelier facultatif, faisant l'objet d'un classement totalement séparé des autres épreuves.

- 1/ Créez votre page Insta : CGB2025-« nom de l'établissement »
- 2/ Faites une capture d'écran **le 15 novembre à 10h00** de votre page d'accueil (indiquant le nom de la page, la date, l'heure et le nombre de followers)
- 3/ Faites découvrir votre préparation au concours via votre page Insta
- 4/ Partagez un maximum pour augmenter votre nombre de followers
- 5/ Faites une capture d'écran **le 15 janvier à 10h00** de votre page d'accueil (indiquant le nom de la page, la date, l'heure et le nombre de followers)

L'établissement qui aura cumulé le plus de follower durant ces 2 mois (15 novembre-15 janvier) recevra un prix spécial lors de la finale nationale.

Cet atelier est facultatif et fait l'objet d'un classement séparé. Il ne conditionne pas la présence en finale nationale de l'équipe victorieuse à cet atelier bonus. Il reste réservé uniquement aux établissements ayant des élèves inscrits à la CGB 2025.

Les captures d'écran sont à envoyer à : tophe.baron@gmail.com

EN PLUS POUR LA FINALE NATIONALE

ATELIER CAFE : durée 10 minutes

Commercialiser, prendre la commande, réaliser et servir deux cafés « expresso » en suivant le document guide Malongo.

CARTE DE LA FINALE REGIONALE 2025

RESTAURANT « LA FLEUR DE SEL »

MENU EN 2 SERVICES : entrée – plat OU plat – dessert à 35 euros

MENU EN 3 SERVICES : entrée – plat – dessert à 45 euros

MISE EN BOUCHE :

Mise en bouche à votre façon, autour de la coque du Croisic

ENTREES :

Tartine de curé nantais, lit de mâche au vinaigre de thé noir Martin Pouret

Soupe de poissons de la criée de la Turballe

PLATS :

Bar de ligne en croûte de sel « Terre de sel », risotto crémeux au fenouil

Brochet au beurre blanc, tagliatelles de légumes

Canard de la maison Burgaud, purée de patates douces aux éclats de châtaignes

Plat végétarien du moment (à concevoir par le candidat)

DESSERTS :

Poire Belle-Angevaine

Gâteau nantais, crème anglaise à l'orange

Le Fondant baulois

CARTE DES VINS

Appellation	Domaine	Btle	1/2Btle	Verre 12cl
Champagne <i>Royal réserve Brut</i>	<i>Domaine Philipponnat</i>	45,00 €		9,00 €
AOP Crémant de Loire	<i>Domaine Langlois</i>	29,00 €	15,50 €	
AOP Chablis	<i>Domaine Jean-Marc Brocard, 2020</i>	29,00 €	15,50 €	
AOP Muscadet « Clisson »	<i>Domaine Martin Luneau, 2018</i>	27,00 €		6,50 €
AOP Fief vendéens Mareuil Blanc	<i>Domaine J Mourat, 2022</i>	29,00 €	15,00 €	5,50 €
AOP Côteau de l'Aubance	<i>Domaine Montgilet, 2020</i>	43,00 €		8,00 €
AOP Chinon rouge <i>Le V</i>	<i>Domaine Pierre et Bertrand Couly, 2018</i>	34,50 €	18,00 €	6,50 €
AOP Anjou village Brissac	<i>Domaine Des Rochelles, 2022</i>	30,00 €	17,00 €	

RAPPEL :

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente sur la thématique des paquebots de croisière transatlantiques, contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION 2025 « FINALE REGIONALE DES ECOLES HÔTELIERES »

À retourner au correspondant de votre région

Région :

Date et lieu de la finale régionale :

Correspondant et coordonnées :

INFORMATION SUR LE/LA CANDIDAT(E)

Nom : Prénom :

Classe : Date de naissance :

Email : Téléphone :

ÉTABLISSEMENT DE FORMATION

Nom de l'établissement :

Adresse :

	Chef d'établissement	DDFPT	Agent comptable	Enseignant / formateur référent
Nom				
Email				
Téléphone				

PIECES JOINTES

Pièce d'identité

Certificat de scolarité

ENGAGEMENT ET DROIT À L'IMAGE

Je soussigné confirme mon engagement auprès de la Coupe Georges Baptiste et déclare vouloir me conformer au règlement de ce concours en y acceptant toutes les décisions du jury. Je déclare dégager la responsabilité de l'association Coupe Georges Baptiste pour toute éventualité d'accident pouvant survenir, avant, pendant ou après le déroulement du concours, tant pour le trajet que pour les épreuves. En m'engageant au concours, je donne l'autorisation à la Coupe Georges Baptiste d'utiliser mon image à des fins de promotions du concours, mais aussi de la valorisation des métiers de la salle, et ce sans gratification aucune. Les images, vidéos, et enregistrements sonores pourront être utilisés sur tout support et format existants ou non existants à ce jour.

En cas de victoire en finale régionale, l'établissement de formation s'engage à payer à la coupe Georges Baptiste, 180 euros de frais de participation à la finale nationale.

Date :

Signature du proviseur :

Signature du candidat et de son représentant légal :