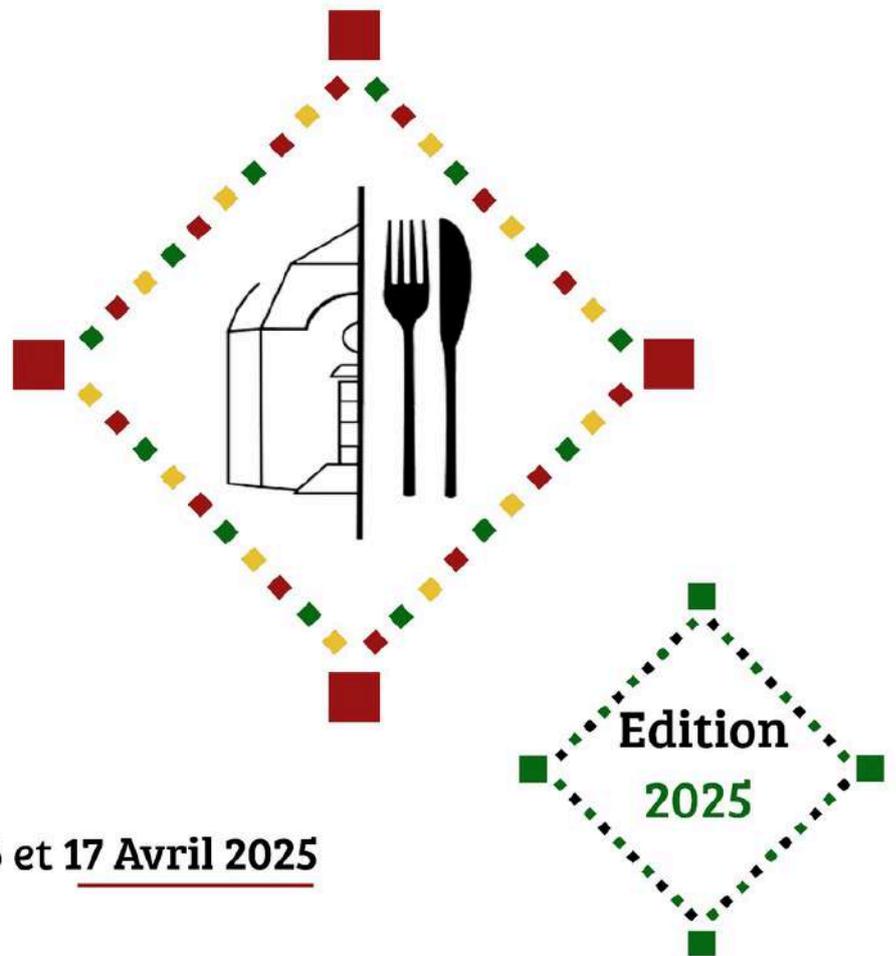


DOSSIER DE PRESSE

CONCOURS

CASTEL

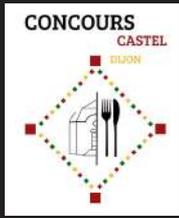
DIJON



◆ Le 16 et 17 Avril 2025

◆ **Explorer, Expérimenter, Etonner** ◆

DOSSIER DE PRESSE



Concours CASTEL

Explorer,
Expérimenter,
Étonner

À PROPOS

Le concours Castel vise à promouvoir l'excellence dans le domaine de l'hôtellerie-restauration, en permettant aux élèves de la filière de démontrer leurs compétences dans un environnement compétitif

L'objectif:

- Valoriser la formation en hôtellerie-restauration.
- Encourager l'innovation et la créativité.
- Renforcer les liens entre l'école et le monde professionnel

À partir de 2025, le concours sera ouvert aux lycées de la région Bourgogne Franche-Comté, avec une ambition nationale pour les années à venir. Ce concours incarne notre volonté d'innover et de créer un événement stimulant pour nos élèves et nos apprenants en les connectant davantage avec les réalités du métier.



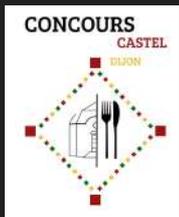
service cuisine commercialisation



LA SECTION HÔTELIÈRE DU LYCÉE LE CASTEL

La section hôtelière du lycée Le Castel à Dijon accueille environ 500 élèves chaque année, répartis dans diverses formations allant du CAP au Bac Professionnel en Cuisine, Commercialisation et Services en Restauration (CSR), Boulangerie-pâtisserie, Bac STHR ainsi que des BTS Management en Hôtellerie-Restauration (MHR). Les apprenants peuvent également poursuivre des certificats de spécialisation en pâtisserie ou sommellerie





Concours CASTEL

Explorer,
Expérimenter,
Étonner

LA PREMIÈRE SESSION 2024

La première session de ce concours s'est uniquement faite en interne sur la section hôtelière du lycée Le Castel, elle s'est déroulée en deux temps :

Une première épreuve sur dossier où les équipes composées de 3 candidats (cuisine, commercialisation et restaurant) issues des filières HR (CAP Cuisine - CHSCR, Bac Pro Cuisine - CSR, Bac STHR, BTS MHR) devaient réaliser un dossier informatique afin de proposer un concept en hôtellerie restauration novateur en mesure de se démarquer par son concept unique, sa cuisine et les émotions qu'il suscite chez ses clients. Les équipes ont dû réaliser des vidéos, site internet, présentation multimédia. A l'issue de cette première épreuve, 4 dossiers ont été retenus pour la finale.

Cette épreuve finale consistait en 3 sous-épreuves sur chacune des spécialités des candidats (cuisine, restaurant et hébergement) avec un fil rouge géré par un étudiant de 2ème année de BTS MHR qui a dû manager son équipe.

Un tirage au sort a été effectué pour attribuer un des quatre étudiants à chaque équipe. Ensuite chacune des équipes composées maintenant de 4 personnes a pu découvrir le sujet dans lequel figurait les grilles d'évaluation de chacune des 4 épreuves :

- 1h en commun afin d'avoir une cohérence
- 2h par spécialité pour chacun des 3 candidats
- L'étudiant avait donc la charge de manager ses camarades et pouvait ainsi apporter une plus-value au résultat attendu.

LES PRODUCTIONS



Cocktail création

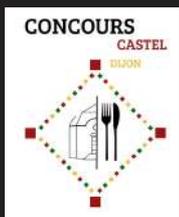


Snacking livré en chambre



Accueil personnalisé





Concours CASTEL

Explorer,
Expérimenter,
Étonner

LES GAGNANTS



Equipe vainqueur : Paul Roblin, Emmy Lidot, Pénélope Magnien, Romain Perny

LES GAGNANTS PAR SPÉCIALITÉ



Armand Coulon-Pillot
en service



Victor Bovinet
en cuisine



Valentin Brunot
en commercialisation

Merci à notre jury de professionnel :

Émeline Fleury

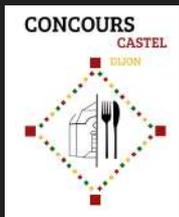


Stéphane Derbord



Amandine Rolet





Concours CASTEL

Explorer,
Expérimenter,
Étonner

LES PARTENAIRES

Grâce au précieux soutien et à la générosité de don, de lot(s) de récompense, nous avons pu organiser un événement remarquable et gratifiant pour nos élèves. L'engagement de nos partenaires envers l'éducation et la promotion de l'excellence dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration est une source d'inspiration pour nous tous.

Leur participation a permis de renforcer le lien entre notre école et le monde professionnel, et a offert à nos élèves une occasion précieuse de se dépasser et de mettre en valeur leurs compétences et leur talent. Les récompenses que vous avez fournies ont ajouté une dimension supplémentaire à la compétition, stimulant ainsi la motivation et l'enthousiasme de nos jeunes.

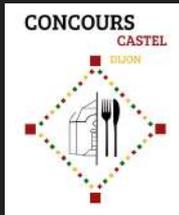
Nous sommes convaincus que le soutien des partenaires contribuera à pérenniser cet événement et à en faire une tradition annuelle enrichissante pour nos élèves et notre communauté éducative.

Encore une fois, nous vous adressons nos plus sincères remerciements pour votre générosité et votre engagement envers notre école et ses élèves.



LES LOTS





Concours CASTEL

Explorer,
Expérimenter,
Étonner

ORGANISATION ET CONTACT



LYCÉE LE CASTEL
SECTION HÔTELIÈRE
RUE DAUBENTON
21000 DIJON

François TERRAND
03 80 76 70 62

Aurélien RAGUET
06 79 14 12 66

concours-castel@ac-dijon.fr

