



4^{ème} Concours du réseau des
ÉCOLES DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE PARIS
« Les Étoiles de Paris »

Règlement du Concours

4ème EDITION / Jeudi 9 Avril 2026

Le concours se déroulera au 20 rue Médéric 75017 Paris.



1. Présentation générale

1.1 Organisation

Le concours est organisé par le réseau des Écoles Hôtelières et du Tourisme de Paris (EHTP). Cette association regroupe huit établissements publics et privés sous contrat, présidée par Madame Leslie TERMENS, assistée des membres délégués du réseau.

Le dossier de candidature ainsi que le sujet du concours sont disponibles auprès du DDFPT de votre établissement ou sur demande auprès du coordinateur général du réseau, Monsieur Johan BRUN.

2. Conditions d'accès

2.1 Composition du binôme

Chaque équipe doit être constituée d'un **binôme** :

- Un(e) élève inscrit(e) en **production culinaire** ;
 - Un(e) élève inscrit(e) en **service et commercialisation**.
- En cas de difficulté à former un binôme au sein d'un même lycée, celui-ci peut être constitué entre **deux établissements du réseau**.

2.2 Niveau d'études requis

Les candidats doivent être inscrits dans un cursus de **restauration** en :

- **Terminale CAP,**
- **Première ou Terminale Bac Professionnel,**
- **Première ou Terminale Bac STHR.**

Les élèves de Mise à niveau et de BTS ne sont pas autorisés à concourir.

2.3 Délai d'inscription

Le dossier d'inscription complet doit être transmis **avant le 11/03/2026 à minuit**.

3. Modalités d'inscription

3.1 Constitution du dossier d'inscription

Pour être recevable, le dossier d'inscription doit comprendre :

1. La **fiche d'inscription** (page 2 du sujet du concours) dûment complétée ;
2. Le **formulaire de droit à l'image**, signé par le candidat (et le représentant légal pour les mineurs).

4. Sélection des candidats

La sélection s'effectue localement, sous la responsabilité du Directeur Délégué à la Formation Professionnelle et Technologique (DDFPT), et doit être validée par la direction de l'établissement.

Seuls les dossiers complets et conformes aux conditions ci-dessus seront examinés. Les candidatures retenues seront validées par le Président de l'association et/ou le Coordinateur général.

4.1 Échéances et procédures

- Les dossiers complets doivent être envoyés par courriel à l'adresse suivante : **ehpt.contacts@gmail.com**
- Le Coordinateur général transmettra ensuite les dossiers retenus à la commission de sélection.
- Tout dossier incomplet ou hors délai sera refusé et exclu du concours.
- Les binômes sélectionnés seront informés par l'intermédiaire du DDFPT de leur établissement.

5. Finale

Le binôme finaliste sera accompagné par **un enseignant référent /Coach** de son établissement, qui participera également au **jury**.

L'accueil et la restauration des candidats sont pris en charge par le centre du concours.

5.1 Logistique

- Les équipements professionnels sont fournis par le centre de concours.
- Les candidats doivent apporter leur propre matériel nécessaire à la réalisation de leurs techniques (type mallette à couteau).

5.2 Épreuves de cuisine

1. Seuls les produits figurant sur les bons d'économat seront acceptés.
2. Chaque candidat cuisinier devra présenter ses fiches techniques.
3. Les préparations devront être dressées pour une table de 4 personnes.
4. Une assiette de dégustation par plat (en fonction du sujet) seront présentées au jury.
5. Le candidat devra argumenter sa réalisation pendant 5 minutes devant le jury.
6. Les postes de travail seront attribués par tirage au sort.
7. Un commis sera mis à disposition pour chaque candidat.
8. Un retard de 5 minutes maximum est toléré à l'envoi ; au-delà, une pénalité d'un point par minute sera appliquée.
Passé 15 minutes de retard, le candidat sera disqualifié.

5.3 Épreuves de service

1. L'ensemble du matériel classique (assiettes, verres, couverts) sera à disposition par le lycée organisateur. Les candidats peuvent apporter du matériel personnel s'ils souhaitent.
2. Le candidat devra dresser, assurer le service du vin et des cocktails, ainsi que le service des assiettes préparées par le cuisinier.
3. Un commis sera mis à disposition pour chaque candidat.

6. Jury

Les candidats seront évalués par un **jury souverain**, composé de professionnels et d'enseignants du secteur hôtelier.

L'EHTP se réserve le droit, **en cas de force majeure**, d'annuler la finale.
L'organisateur ne saurait en être tenu responsable.

7. Philosophie du concours – *Les Étoiles de Paris*

Ce concours a pour particularité d'associer un **candidat cuisinier** et un **candidat en service**, évoluant en parfaite **synergie**.

Les deux participants doivent coopérer tout au long de l'épreuve : préparation, service et présentation finale.

La notation combine les deux disciplines : **aucun candidat ne peut gagner sans l'autre**.

Au-delà de la technique, les épreuves visent également à valoriser les **compétences de communication, commerciales et culturelles**, essentielles aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

8. Remise des prix

Les récompenses seront attribuées comme suit :

-  **1er Prix** – Binôme gagnant
-  **2e Prix** – Binôme
-  **3e Prix** – Binôme
-  **4e Prix ex æquo** – Binôme

Des **prix d'honneur** pourront également être décernés :

- **Meilleur Cuisinier**
- **Meilleur Chef de Rang**
- **Meilleur CAP**