

# Challenge

Troisième édition  
Année scolaire 2023-2024

« *STHAR by MAISON ROUTIN* »



**CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS**

Soutien au tourisme,  
à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire  
et à la Restauration  
Auvergne-Rhône-Alpes

**ROUTIN**  
*shake your talents*



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**LYCÉE HÔTELIER  
SAVOIE - LÉMAN**

— THONON-LES-BAINS —

## Article 1 - Qui peut être candidat ?

Le challenge « STHAR by MAISON ROUTIN » est ouvert aux étudiants étant scolarisés dans des lycées d'enseignement publics et privés sous contrat dépendant du ministère de l'Éducation nationale en :

- Mention complémentaire et Brevet Professionnel liés aux métiers du bar ou de la sommellerie
- Brevet de technicien supérieur management en hôtellerie-restauration

## Article 2 - Modalités d'inscription

L'inscription et l'envoi des différents travaux se feront de façon dématérialisée et sont à réaliser **avant le vendredi 8 décembre 2023**.

- Le formulaire d'inscription est à compléter en ligne : <https://tinyurl.com/y78uedyx>
- Les différents travaux sont à envoyer par mail **accompagné d'un certificat de scolarité** : stharbymaisonroutin@gmail.com

6 candidats maximum seront retenus pour les phases finales.

## Article 3 - Épreuve de sélection du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN »

Dossier de sélection à envoyer **avant le vendredi 8 décembre 2023**.

Le candidat devra réaliser :

- Une fiche technique informatisée d'un cocktail création avec ou sans alcool.
- Une vidéo « univers créatif » dans laquelle le candidat devra présenter et réaliser son cocktail création :
  - La notion de storytelling est attendue et la vidéo doit donc :
    - Permettre de raconter une histoire à des fins de communication ;
    - Présenter l'univers imaginé par le candidat dans le cadre de sa création ;
    - Permettre une réelle immersion créative par le biais de différents facteurs d'ambiance (tenue, fond musical, décors...)
  - Format mp4
  - Durée maximale de 3 minutes

## Article 4 - Épreuves finales du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN »

La finale du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN » se déroulera le **mardi 2 avril 2024** :

**Lycée Hôtelier Savoie Léman  
40 boulevard carnot  
74200 Thonon-les-Bains**

### 4.1 Contexte général de la finale

Vous travaillez en tant que barman/maid au sein d'un hôtel 4 étoiles.

Soucieux de répondre aux attentes de votre clientèle, vous souhaitez retravailler votre carte de bar en proposant notamment de nouveaux cocktails.

Votre chef barman vous demande alors de réfléchir à la création de différents cocktails avec et sans alcool qui intégreront prochainement la nouvelle carte du bar.

### 4.2 Déroulement général des épreuves

Le candidat participera à **quatre épreuves de 20 minutes** basées sur quatre thématiques différentes :

- « Bio » ;
- « Gourmandises » ;
- « Faussement alcoolisé » ;
- « Fleurs et plantes ».

Pour chaque épreuve, le candidat réalisera 1 cocktail création avec ou sans alcool mais il se doit à l'issue des quatre épreuves d'avoir réalisé :

- 2 cocktails « création » alcoolisés en intégrant à ses recettes au minimum :
  - 1 sirop « Maison ROUTIN » ;
  - 1 alcool « Distillerie des Alpes ».
- 2 cocktails « création » sans alcool en intégrant à ses recettes au minimum :
  - 1 sirop « Maison ROUTIN ».

Pour chaque épreuve une sélection de sirops et d'alcools seront mis à disposition des candidats.

Le candidat n'est pas autorisé à utiliser d'autres sirops que ceux proposés dans l'atelier. L'ensemble des autres produits seront amenés par le candidat.

Le matériel de préparation et de réalisation (shaker, verre à mélange, blender, centrifugeuse, planche, verrerie...) sera mis à disposition du candidat par le comité d'organisation.

Néanmoins, le candidat peut s'il le souhaite amener sa propre verrerie et son propre matériel.

« Maison ROUTIN » et « Distillerie des Alpes » s'engagent à :

- Envoyer dans chaque établissement finaliste des échantillons de l'ensemble des sirops et alcools afin que le candidat puisse s'entraîner en amont de la finale ;
- Mettre l'ensemble des sirops et alcools à disposition des candidats le jour de la finale.

## Article 5 - Sélection de sirops et alcools

### 5.1 Sélection d'alcools « Distillerie des Alpes »

- Génépi ;
- Vermouth Rouge ;
- Vermouth Blanc ;
- Vermouth Dry ;
- Pastis des Alpes.

### 5.2 Sélection « Maison ROUTIN »

#### 5.2.1 Épreuve « Bio »

- Sirops :
  - Cassis bio
  - Citron bio
  - Pêche bio
  - Fraise bio
  - Menthe bio

#### 5.2.2 Épreuve « Gourmandises »

- Sirops :
  - Chamallow grillé
  - Chouchou
  - Toffee Crunch
  - Spéculoos
  - Madeleine

#### 5.2.3 Épreuve « Faussement alcoolisé »

- Sirops :
  - Triple sec
  - Spritz
  - Pina Colada
  - Curaçao
  - Amaretto

#### 5.2.4 Épreuve « Les fleurs et plantes »

- Sirops :
  - Orchidée ;
  - Lavande ;
  - Fleur de cerisier ;
  - Hibiscus ;
  - Fleur de Sureau.

## Article 6 - Engagement des candidats

Tout candidat s'engage à en accepter le règlement, à accepter l'utilisation de son nom, de son image ainsi que la reproduction de sa recette quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de campagne de communication.

## Article 7 - Jury

Le jury sera composé, si possible à parité, de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de professeurs de l'Éducation nationale.

Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

## Article 8 - Transport, hébergement, restauration

Les frais de déplacement restent à la charge des établissements candidats.

Le comité d'organisation prend en charge pour le candidat et un accompagnateur :

- L'hébergement :
  - La veille de la finale.
  
- La restauration :
  - Le dîner de la veille de la finale ;
  - Le petit déjeuner et le déjeuner le jour de la finale.

## Article 9 - Remise des prix

Divers prix récompenseront l'ensemble des finalistes.

Un cocktail viendra clôturer cette troisième édition du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN ».

## Article 10 - Contacts

Pour toutes questions liées au challenge « STHAR by MAISON ROUTIN » :

M. Anthony DE OLIVEIRA et M. Antonin LABORIE  
Professeurs certifiés en sciences et technologies des services  
Responsables organisation et logistique  
✉ stharbymaisonroutin@gmail.com ✉