



---

# TROPHÉE NATIONAL ROYAL PICARDY

---

*Nec Pluribus Impar*



POUR LA VALORISATION DES MÉTIERS DU SERVICE ET DE L'ACCUEIL  
9<sup>ème</sup> Édition  
Baccalauréat Sciences et Technologies en Hôtellerie-Restauration  
2023-2024

## *Le Royal Picardy, l'histoire du plus bel hôtel du monde*

Trois piscines, des lustres d'une tonne, 120 salons, 500 chambres, 50 appartements, un garage prévu pour 100 voitures... Le Royal Picardy serait aujourd'hui au-dessus du 5 étoiles...car dans ces murs, il y avait toute la fierté des âmes du Touquet ! Dans Le Paris-Plage des années 30, les fameuses « années folles », les constructions s'enchaînent pour accueillir les grands de ce monde. Parmi celles-ci, il est un bijou d'architecture et de confort, érigé sur un parc privé de six hectares : le Royal Picardy. Nommé ainsi en référence à un régiment de Louis XIV, le bâtiment de 9 étages et 40 mètres de haut métaisait avec grâce les styles normand, flamand et le gothique anglais. Les deux architectes, Louis Debrouwer et Pierre Drobrec, n'avaient qu'un leitmotiv, la devise du Royal Picardy : « Nec, pluribus impar » autrement dit « supérieur à tous, unique au monde » !

Entre tradition et modernité : Le 20 novembre 1928, 1.200 ouvriers, 27 corps de métier et 5.400 tonnes de terre entrent en scène pour bâtir ce joyau. On travaille jusqu'à 16 heures par jour pour ouvrir une partie de l'hôtel l'été suivant. 125 chambres seront alors louées dès le mois d'août... Puis les travaux reprennent pendant 252 jours pour donner vie à 375 autres chambres, quant aux trois derniers étages, toujours inachevés, on a soigneusement installé des rideaux aux fenêtres et chargé quelques-uns des 300 employés d'allumer les lampes tous les soirs dans chacune d'entre elles afin de faire croire que l'hôtel affiche déjà complet !

Mais personne ne s'est aperçu de la supercherie, car même plein l'hôtel aurait semblé vide. Le Royal Picardy ce sont en effet 6.000m<sup>2</sup> de marbre, de lustres d'une tonne, trois piscines, 120 salons boudoirs, une salle de culture physique, un sauna, un hammam, des suites dont certaines possèdent plus de 10 chambres, un parking prévu pour une centaine de véhicules, des cigares rangés dans des coffres-forts et même de l'eau gazeuse sous pression pour les 50 chambres du premier étage ! La faillite au bout d'un an Malgré l'engouement de l'aristocratie et des têtes couronnées pour le Royal Picardy (on invente même un cocktail pour le Prince de Galles, « Le sourire du prince » composé de Cointreau, Kirsch et jus d'orange), l'hôtel est touché en plein cœur par la crise de 29. On se rend vite

compte que, même plein, l'hôtel ne peut couvrir ses frais de fonctionnement : il n'emploie en effet pas moins de 300 personnes dont 29 valets pour les clients qui arrivent sans domestique et le seul restaurant compte 15 chefs de rang et 45 serveurs ! Un an après son ouverture, c'est la banqueroute. Des fournisseurs par dizaines firent faillite, il y en a même un qui se jeta du 9e étage ! Il est mis en vente pendant l'hiver 1931 mais ne trouve pas acheteur... la seule solution qui semble s'imposer c'est la réouverture. Curieusement, l'hôtel va prospérer et redevenir l'endroit à la mode qu'il était avant la crise et refuse même du monde en 1933. La crise de Munich, en 1938, est une deuxième rupture dans l'activité : 200 clients quittent l'hôtel le même jour. Cible des Allemands : Le 23 mai 1940, les troupes allemandes sont en ville. Le Royal Picardy devient le quartier général de la Wehrmacht... on raconte qu'Hitler lui-même y aurait tenu une conférence secrète avec 200 officiers pour examiner un plan d'invasion de l'Angleterre. Le Picardy sera bombardé en 1941 et 1944 par la RAF. Au total, 19 bombes auront été lâchées sur le Picardy... L'arrière est complètement détruit, la façade tient bon ! En 1949, un dernier sursaut permet l'ouverture de 86 chambres avec 90 employés. Le dernier client quitta « Le plus bel hôtel du Monde » le 7 septembre 1951, jour où il ferme ses portes à jamais. Sa directrice, Louise Mainardie, quittera, elle, Le Touquet pour toujours. Racheté par la ville, elle le fait sauter en 1968... trois hommes auront suffi à cette tâche ! Un propriétaire Touquettois, Paul Legrand, avait pourtant proposé de racheter le Royal Picardy à la mairie... Trop long à réunir la somme, l'acquéreur dut renoncer et les gravats servirent aux fondations d'un camp de vacances... et le lieu à la construction du lycée hôtelier.



## **Article 1 Généralités**

Ce concours de restaurant et d'hébergement, organisé par le lycée hôtelier du Touquet, a pour but de promouvoir la formation technologique en hôtellerie-restauration, de mettre en avant les métiers de service en restaurant et en hébergement, et de permettre aux élèves des lycées hôteliers de se confronter afin de favoriser et de développer leurs connaissances et la passion qu'ils ont pour cette filière.

L'ensemble des épreuves est en accord avec le programme du baccalauréat sciences et technologies en hôtellerie-restauration (STHR) en lien avec les quatre thèmes officiels de la formation :

- Thème 1 : Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration
- Thème 2 : Le personnel au cœur du système
- Thème 3 : Le support physique au service des acteurs de la servuction
- Thème 4 : Les produits et services créateurs de valeur

## **Article 2 Qui peut être candidat ?**

Ce concours est ouvert à tous les élèves de **terminale baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration**, des lycées d'enseignement technologique publics et privés sous contrat.

**Chaque lycée peut proposer un maximum de deux candidat(e)s pour les phases de sélection. Cependant, seul(e) un(e) finaliste par établissement pourra être retenu(e).**

### Article 3 Épreuves de sélection

Pour accéder à la finale qui se déroulera au Lycée Hôtelier du Touquet, le candidat réalisera en pluridisciplinarité :

- **Une fiche technique informatisée d'un cocktail création avec ou sans alcool** (cocktail qui sera réalisé lors de la finale) dont la composition est laissée au libre choix du candidat parmi les produits mis à disposition par le comité d'organisation :

| Fruits frais | Légumes frais  | Autres produits | Jus et Nectars | Sirops Monin        | Alcools                                    |
|--------------|----------------|-----------------|----------------|---------------------|--|
| Orange       | Carotte        | Œuf             | Orange         | Fraise              | Ricard                                     |
| Citron       | Céleri branche | Crème double    | Cranberry      | Fruit de la passion | Vodka Smirnoff                             |
| Pamplemousse |                | Noix de muscade | Pomme          | Citron              | Cognac VSOP Rémy Martin                    |
| Pomme        |                | Menthe fraîche  | Pamplemousse   | Cassis              | Armagnac VSOP Clés des Ducs                |
| Poire        |                |                 | Carotte        | Noix de coco        | Calvados Pays d'Auge VSOP Christian Drouin |
| Mandarine    |                |                 | Ananas         | Fleur de sureau     | Rhum blanc St James                        |
| Litchi       |                |                 | Poire          |                     | Rhum ambré St James                        |
| Kiwi         |                |                 | Fraise         |                     |  |
| Ananas       |                |                 | Abricot        |                     |  |
| Mangue       |                |                 |                |                     |  |

Le candidat est autorisé à apporter un maximum de 2 « produits libres » en plus du panier proposé

- **Une vidéo** permettant de présenter l'établissement « Le Royal Picardy » et son histoire. Cette vidéo sera prochainement proposée sur le site internet de l'établissement à destination de la clientèle anglo-saxonne. Pour construire sa vidéo, le candidat pourra se baser sur ses recherches personnelles et sur la plaquette de présentation de l'établissement fournie par le comité d'organisation :
  - ❖ Enregistrement en anglais ;
  - ❖ Fichier au format MP4 ;
  - ❖ Durée de 2 minutes 30 à 3 minutes

### Article 4 Modalités d'inscription

L'inscription et le dépôt des différents travaux se feront de façon dématérialisée et sont à réaliser avant le **vendredi 24 novembre 2023** :

- Le formulaire d'inscription est à compléter en ligne : <https://tinyurl.com/y5dbykp6> ;
- Les différents travaux accompagnés d'un certificat de scolarité sont à envoyer par mail par le biais d'un lien wetransfer (<https://wetransfer.com>) :
  - ❖ Les fichiers seront renommés de la façon suivante :
    - ✓ « prénom » \_ « nom » \_ « école » \_FT/Vidéo/Certificat\_TNRP

## **Article 5    Sélection**

Après étude et classement des dossiers de sélection, **6 candidats d'établissements différents** seront retenus pour la finale du Trophée National Royal Picardy qui se déroulera **le Mardi 30 janvier 2024 au Lycée Hôtelier du Touquet**.

Le comité d'organisation informera les candidats des résultats de l'épreuve de sélection pour la finale 6 semaines avant celle-ci.

## **Article 6    Épreuves de la finale nationale**

Le concours et ses épreuves sont basés sur les sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration ; il est divisé en plusieurs parties :

### **6.1    Un atelier « concept de restauration : support de vente et prise de commande » (20 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais)**

#### **Contexte :**

La Direction du Royal Picardy souhaite valoriser le circuit court au sein de son restaurant l'Opale en retravaillant notamment ses supports de vente qui semblent désuets et non représentatifs de la politique de l'établissement en termes de développement durable.

Pour créer votre support de vente, vous pourrez vous baser sur la carte du restaurant qui est actuellement en vigueur au sein de l'établissement. (cf. plaquette de présentation de l'hôtel Royal Picardy).

#### **Déroulement de l'épreuve :**

Libre choix est laissé au/à la candidat(e) au niveau de la création du support de vente.

Le/la candidat(e) est autorisé à amener pour exemple son support commercial.

L'évaluation portera **principalement** sur la capacité du/de la candidat(e) à **expliquer et justifier** la réflexion menée quant à la construction de son support.

Face au jury, en français :

- Le/la candidat(e) présentera son travail et sera en mesure de justifier et d'argumenter ses choix en fonction des adaptations qu'il a pu mettre en place.

Face au jury, en anglais :

- Le/la candidat(e) prendra une commande.
- Il/elle sera en mesure de :
  - ✓ Présenter les différents mets proposés sur la carte de l'établissement ;
  - ✓ Prendre une commande selon les standards des métiers de l'hôtellerie-restauration.



## 6.2 Un atelier « Sommelierie » (20 minutes)

### Contexte :

Vous travaillez en tant que commis sommelier/ère dans le nouveau bar à vins de l'établissement : « Le Royal Wine Bar ».

Ce nouveau concept offre chaque jour une proposition de trois vins : 1 blanc, 1 rouge, 1 rosé (carte fournie 6 semaines avant la finale), le but étant de privilégier l'échange entre le client et le sommelier en permettant au client de découvrir chaque jour de nouvelles appellations.

### Déroulement de l'épreuve :

À partir des trois vins proposés sur la carte du jour, le/la candidat(e) prend la commande et sert le vin choisi par les clients.

Le/la candidat(e) mènera ensuite une analyse sensorielle du vin choisi.

Les clients seront libres de poser toutes les questions inhérentes à la connaissance des vins proposés.

## 6.3 Un atelier « Bar » (20 minutes) :

### Contexte :

Vous travaillez en tant que barman/maid au bar « Le Picardy ».

Ce bar propose de nombreux cocktails classiques issus du carnet des cocktails contemporains. Néanmoins, votre chef barman souhaite continuer à répondre aux diverses demandes des clients qui ne cessent d'évoluer.

C'est pourquoi il vous demande de proposer un cocktail création qui serait prochainement ajouté sur la carte du bar (cocktail correspondant à la fiche technique envoyée pour les épreuves de sélection).

### Déroulement de l'épreuve :

Le/la candidat(e) apportera pour cet atelier uniquement les 2 produits libres autorisés.

L'ensemble des produits proposés dans le panier sera mis à disposition par le comité d'organisation le jour de la finale.

Le/la candidat(e) connaîtra bien évidemment l'ensemble des informations nécessaires sur les produits utilisés.

**Tout le matériel de préparation et de réalisation sera mis à disposition sur place (planche, blender, centrifugeuse, balance, shaker, verre à mélange, verrerie...). Néanmoins le candidat peut s'il le souhaite amener sa propre verrerie et son propre matériel.**

#### 6.4 Une épreuve orale d'enseignement de spécialité (30 minutes)

##### Contexte :

Vous présentez et argumentez avec un esprit critique une question préparée en amont portant :

- ❖ Soit sur les sciences et technologies des services en hôtellerie ;
- ❖ Soit sur les sciences et technologies des services en restauration.

La question travaillée est laissée au libre choix du candidat.

Il conviendra néanmoins de se questionner sur une situation professionnelle concrète liée aux métiers de l'hôtellerie ou de la restauration et d'y apporter des réponses précises et pragmatiques.

Un lien avec l'enseignement scientifique alimentation-environnement et l'économie-gestion hôtelière sera apprécié.

##### Déroulement de l'épreuve :

Le candidat présente au jury la question travaillée.

Le jury valorisera la solidité des connaissances du candidat, sa capacité à argumenter et à relier les savoirs, son esprit critique, la précision de son expression, la clarté de son propos, son engagement dans sa parole, sa force de conviction.

Cet oral donnera lieu à l'utilisation d'un support numérique. Le candidat est autorisé à apporter son ordinateur personnel. Dans le cas contraire le matériel informatique sera mis à disposition par le Lycée Hôtelier du Touquet à savoir : 1 ordinateur muni du logiciel Powerpoint. **Le candidat aura la possibilité de « tester » le matériel la veille du concours.**

L'oral se déroulera de la façon suivante :

- ❖ 5 minutes de mise en place, de réflexion et d'installation du support numérique ;
- ❖ 10 minutes pendant lesquelles le candidat présentera la question travaillée et y répondra ;
- ❖ 10 minutes d'échange entre le jury et le candidat afin d'évaluer la solidité des connaissances et les compétences argumentatives ;
- ❖ 5 minutes d'échange portant sur le projet d'orientation du candidat, ses poursuites d'études, ses projets professionnels.

#### 6.5 Un atelier professionnel d'hébergement (30 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais)

##### Contexte :

Vous travaillez en tant que réceptionniste à l'hôtel Royal Picardy (cf. plaquette de présentation de l'hôtel Royal Picardy).

Vous êtes actuellement seul(e) en poste et devez donc gérer les situations inhérentes à votre fonction telles que la prise de réservation, l'arrivée d'un client avec ou sans réservation, la conciergerie ou le départ d'un client.

### Déroulement de l'épreuve :

Le/la candidat(e) disposera de 5 minutes pour prendre connaissance de la situation professionnelle et des documents mis à disposition. Aucun logiciel informatique ne sera utilisé.

Le/la candidat(e) sera ensuite confronté(e) à deux situations professionnelles distinctes :

- Une situation professionnelle en français pour une durée maximum de 15 minutes ;
- Une situation professionnelle en anglais pour une durée maximum de 10 minutes.

Le/la candidat(e) est prié(e) de ramener sa calculatrice qui pourra éventuellement être nécessaire.

## **6.6 Une épreuve d'hébergement sous forme d'entretien (30 minutes)**

### Contexte :

En lien direct avec le programme du baccalauréat STHR, vous aurez à réfléchir en tant que salarié(e) d'un des services du département hébergement de l'hôtel Royal Picardy, sur un thème professionnel précis. Cet entretien aura pour objectif de recueillir votre avis sur des travaux futurs, des améliorations dans le service dans lequel vous travaillez, des modifications de procédures, de nouveaux investissements etc...

### Déroulement de l'épreuve :

Après un temps d'appropriation du sujet pendant 10 minutes (avec annexe ou non), le/la candidat(e) devra présenter son travail oralement (5 minutes) et répondre aux questions du jury (15 minutes) en lien avec le thème proposé (service des étages/service accueil-réception-conciergerie/service lingerie).

## **6.7 Un service en restaurant (2h)**

### Contexte :

Vous travaillez en tant que chef de rang au restaurant « L'Opale » et vous êtes aujourd'hui en charge d'une table de 4 couverts.

Vous accueillez vos clients et assurez un service de qualité créateur de valeur par le biais d'animations en restaurant.

### Déroulement de l'épreuve :

La mise en place des tables aura été réalisée en amont, le candidat effectuera uniquement la vérification de sa mise en place et de sa console.

Le/La candidat(e) découvrira le menu et ses boissons le jour de la finale, une demi-heure avant l'arrivée des clients.

Une explication des différentes techniques imposées sera effectuée par un des membres du comité d'organisation. Le/La candidat(e) devra démontrer ses compétences pour le service en restaurant ; **techniques simples** de tranche, de filetage et/ou de flambage pourront figurer dans cette épreuve.

Le/La candidat(e) disposera d'un commis personnel pour l'ensemble de l'épreuve.



## **Article 7 Engagements du/de la candidat(e)**

Tout(e) candidat(e) au concours s'engage à en accepter le règlement, à accepter l'utilisation par le lycée hôtelier du Touquet et ses partenaires de son nom, de son image ainsi que la reproduction de sa recette quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de publicité ou de campagne de communication et quels qu'en soient les supports.

Le comité d'organisation demande à chaque finaliste d'adopter une tenue et un comportement en rapport avec les attentes et exigences de la profession tout au long de son séjour au lycée et à l'occasion des déplacements extérieurs.

Les signes distinctifs sont interdits pendant le déroulement des différentes épreuves.

## **Article 8 Organisation du jury**

Le jury sera composé de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de professeurs de l'Éducation nationale.

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

## **Article 9 Transport, hébergement et restauration**

Les frais de déplacement des candidat(e)s et de leurs accompagnateurs restent à leurs charges.

L'hébergement et les repas de chaque candidat(e) ainsi que d'un accompagnateur seront pris en charge par le Lycée Hôtelier du Touquet, selon les modalités propres à l'établissement, dans la limite d'une nuitée (chambre et petit déjeuner), d'un diner et d'un déjeuner. Un cocktail viendra clôturer le concours.

## **Article 10 Remise des prix**

Divers prix récompenseront l'ensemble des finalistes.

Ils seront remis lors d'un cocktail en présence de personnalités de la profession, de représentants de l'Éducation nationale de l'académie de Lille, des membres de la communauté éducative du lycée hôtelier du Touquet ainsi que des représentants de la ville du Touquet.

À cette occasion, le vainqueur se verra remettre le Trophée National Royal Picardy, des prix spéciaux pourront être remis aux candidats ayant excellé dans une des épreuves en particulier.

## **Article 11 Clause de non-participation**

Le lycée hôtelier du Touquet ne concourra pas.



Les membres fondateurs du Trophée National Royal Picardy restent à votre entière disposition pour d'éventuelles questions

Anthony DE OLIVEIRA

Laurent JOSSE

Fabien QUIBEL



✉ [tropheenationalroyalpicardy@gmail.com](mailto:tropheenationalroyalpicardy@gmail.com) ✉