

CONCOURS CASTEL

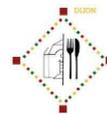


Lycée Le CASTEL
Section Hôtelière
Rue Daubenton
21000 DIJON

*Valorisation des métiers de l'Hôtellerie – Restauration au travers
d'un concours regroupant toutes les valences de cette filière*



« Explorez, Expérimentez, Étonner »



ARTICLE 1 : Généralités

Ce concours, organisé par la section hôtelière du lycée Le Castel de Dijon, a pour but de promouvoir et soutenir les formations des métiers de l'hôtellerie et la restauration en mettant en avant les métiers de service en restaurant et en hébergement, de la cuisine et du management. Il favorise aussi les échanges et rencontres entre établissements de formation. Ce concours permet également aux élèves des lycées hôteliers de se confronter afin de développer leurs compétences et la passion qu'ils ont pour cette filière mais aussi de faciliter leur accès au monde professionnel.

ARTICLE 2 : Candidature

Ce concours est destiné aux élèves et étudiants (formation initiale ou apprentissage) des lycées hôteliers d'enseignement professionnel et technologique, publics ou privés sous contrat, français.

Ce concours est donc ouvert aux :

- Élèves de la voie professionnelle dans le cursus de :
 - CAP Cuisine
 - CAP CSHCR
 - Bac professionnel Cuisine
 - Bac professionnel CSR
- Élèves de la filière technologique STHR
- Étudiants en BTS MHR

ARTICLE 3 : Modalités d'inscription

L'inscription sera faite en complétant le formulaire se trouvant en **Annexe 1** (Fichier PDF inscriptible) à renvoyer à l'adresse mail suivante : castel-concours@ac-dijon.fr

La date limite de réception des candidatures est fixée au 20 Décembre 2024.

L'équipe participante doit être composée de 3 candidats issus du même établissement : un candidat « cuisine », un candidat « commercialisation », un candidat « services ».

La composition de l'équipe peut intégrer des niveaux de formation différents.

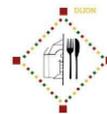
Les candidats inscrits devront impérativement être ceux qui participent au concours.

ARTICLE 4 : Epreuve de sélection (Annexe 2)

Pour accéder à la finale qui se déroulera au Lycée Le Castel les 16 et 17 Avril 2025, chaque équipe composée de 3 candidats devra réaliser une vidéo sous format mp4 d'une durée maximum de 5 minutes.

La vidéo devra être envoyée à l'adresse mail castel-concours@ac-dijon.fr . Si le fichier est trop volumineux celui-ci pourra être envoyé par le biais de Wetransfer : <https://wetransfer.com> en nommant le fichier de la façon suivante : prenom_NOM_Etablissement_Dossier au plus tard le 07 Février 2025.

Après étude de la vidéo et classement des dossiers, le jury sélectionne un maximum de 6 équipes retenues pour la finale.



ATTENTION : Tout dossier incomplet et ne respectant pas les divers points du règlement ne sera pas accepté par le comité de sélection.

La grille d'évaluation de cette sélection sera envoyée à l'issue de la phase d'inscription aux équipes inscrites

Le comité d'organisation informera les équipes sélectionnées et transmettra aux équipes non sélectionnées les grilles d'évaluation complétées.

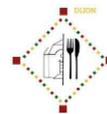
ARTICLE 5 : Epreuves de la finale nationale

Après étude de la vidéo et classement des dossiers, 6 équipes seront retenues pour la finale du concours Castel qui se déroulera le 16 et 17 Avril 2025. Un programme détaillé sera envoyé aux finalistes.

Les équipes candidates devront impérativement se présenter avec les membres inscrits au départ. Aucun changement de candidat ne sera accepté sauf « cas de force majeur » et après décision du comité d'organisation.

L'épreuve se déroulera de la manière suivante :

- L'épreuve se déroulera le jeudi 17/04/25 avec l'organisation suivante :
 - Accueil petit déjeuner à 7h30
 - début des épreuves à partir de 8h30
 - Chaque trinôme sera encadré par un élève de BTS du lycée Le Castel qui sera tiré au sort
 - Chaque équipe sera alors constituée de 4 personnes
 - Le sujet sera remis aux candidats le jour même.
 - Une heure en commun pour lire le sujet dans sa globalité et préparer les épreuves pratiques
 - Deux heures d'épreuves pratiques :
 - Un candidat en cuisine
 - Un candidat en accueil
 - Un candidat en service
 - Un manager qui pourra intervenir dans les 3 épreuves au maximum pendant 30 mns dans chaque atelier
 - Buffet déjeunatoire
 - Activité ludique
 - Apéritif suivi d'un dîner avec remise des récompenses par les membres du jury, des professionnels du secteur, des membres du lycée Le Castel, des représentants de l'Education nationale ainsi que des représentants de la ville de Dijon.
 - 3 Prix cuisine (1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} place)



- 3 Prix commercialisation (1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} place)
- 3 Prix service (1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} place)
- 1 Prix manager
- 1 Prix équipe

ARTICLE 6 : Respect du règlement

Tout(e) candidat(e) au concours s'engage à en accepter le règlement, à accepter l'utilisation par le lycée Le Castel 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 d'éventuels déplacements extérieurs.

Pendant toute la durée du concours, seront interdits tous signes distinctifs ainsi qu'en accord avec la Charte de la laïcité.

ARTICLE 7 : 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 8 : Organisation du concours

Le comité d'organisation se réserve le droit d'apporter toute modification au règlement ou d'annuler le concours en cas de force majeure.

ARTICLE 9 : Transport, hébergement et restauration

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

Durant le temps du concours, les repas de chaque candidat(e) ainsi que d'un accompagnateur seront pris en charge par le Lycée Le Castel.

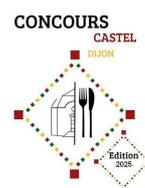


Les organisateurs du concours CASTEL

François TERRAND

Aurélien RAGUET

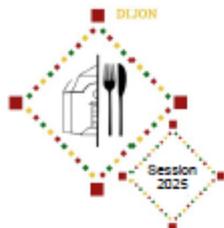
concours-castel@ac-dijon.fr





ANNEXE 1 : Formulaire d'inscription

CONCOURS
CASTEL
DIJON



Fiche inscription au concours Castel Session 2025 – Annexe 1

Document à retourner complété avant le 20/12/2024 à l'adresse mail
suivante : castel-concours@ac-dijon.fr

Adresse mail de contact :

CANDIDAT 1		Spécialité
NOM Prénom :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Commercialisation
Classe :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Cuisine
Date de Naissance :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Service

CANDIDAT 2		Spécialité
NOM Prénom :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Commercialisation
Classe :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Cuisine
Date de Naissance :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Service

CANDIDAT 3		Spécialité
NOM Prénom :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Commercialisation
Classe :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Cuisine
Date de Naissance :	<input type="text"/>	<input type="checkbox"/> Service

Coordonnées du
Lieu de formation

NOM du
responsable



ANNEXE 2 : Sélection

Création de l'Hôtel / Restaurant de demain Fusion de Gastronomie et d'Innovation pour une Expérience Client Émotionnelle

INTRODUCTION :

La restauration est un domaine en perpétuelle évolution. Les tendances culinaires, les attentes des clients et les technologies changent constamment. Dans le cadre de notre concours en hôtellerie-restauration, nous vous invitons à imaginer le restaurant idéal, en associant une expérience client innovante et émotionnelle. Cet hôtel / restaurant devra être en mesure de se démarquer par son concept unique, sa cuisine et les émotions qu'il suscite chez ses clients.

OBJECTIFS DU DOSSIER DE SÉLECTION :

Vous devez élaborer une vidéo qui reprend les 6 thématiques suivantes :

1. Élaboration d'un concept de restaurant novateur.
2. Définition du type de cuisine et de la carte.
3. Création d'une expérience client innovante et émotionnelle.
4. Choix de l'emplacement et de la décoration intérieure.
5. Développement de stratégies de marketing et de communication.
6. Analyse de la viabilité économique et de la durabilité environnementale du concept.

CONSIGNES :

1. Indiquer les 3 NOMS et Prénoms des participants
2. **Concept de l'établissement** : Décrivez le concept de votre hôtel / restaurant. Indiquer le nom de votre établissement, le nombre de couverts, le nombre de chambres... Quel est le thème ? Quel type de cuisine proposez-vous ? Comment votre concept se distingue-t-il des restaurants traditionnels ?
3. **Expérience Client Innovante** : Imaginez une expérience client unique qui suscite des émotions. Cela peut être par le biais de la technologie, de l'interaction avec les clients, ou de tout autre moyen créatif.
4. **Menu et Gastronomie** : Élaborez un menu qui reflète le concept de votre restaurant. Quels sont les plats phares ? Comment les ingrédients sont-ils sélectionnés ? Comment le menu s'adapte-t-il aux préférences et aux restrictions alimentaires des clients ?
5. **Emplacement et Décor** : Choisissez un emplacement pour votre établissement et expliquez pourquoi vous l'avez choisi. Quel type de décoration intérieure refléterait le mieux le concept de votre hôtel / restaurant ? Comment contribue-t-il à l'expérience globale ?
6. **Stratégies de Marketing et Communication** : Comment allez-vous faire connaître votre hôtel / restaurant ? Quels canaux de communication allez-vous utiliser ? Comment allez-vous interagir avec vos clients avant, pendant, et après leur visite ?
7. **Viabilité Économique et Durabilité** : Analysez comment votre concept peut être rentable. Également, décrivez comment votre restaurant prendra en compte les enjeux environnementaux et de durabilité.



LE SUPPORT DE PRESENTATION DEVRA ETRE NUMERIQUE :

- Vidéo : celle-ci ne devra pas dépasser 5 minutes. Soyez créatifs dans la mise en scène, et n'oubliez pas d'intégrer des éléments visuels et sonores qui renforcent votre concept.

CRITERES D'ÉVALUATION :

- Originalité et innovation du concept de restaurant.
- Pertinence et créativité de l'expérience client proposée.
- Cohérence entre le menu, le décor, et le concept global.
- Qualité des stratégies de marketing et de communication.
- Réalisme de l'analyse de viabilité économique et prise en compte de la durabilité.

DATE LIMITE D'ENVOI DE LA VIDEO : 07/02/2025
