




REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

La dernière édition du Trophée Armand ANTONIETTI a eu lieu en 2010. Ce concours avait pour seul but la promotion et la motivation des élèves au service de restaurant. Son histoire ne pouvait en rester là ! Le trophée devait renaître de ses cendres : en 2011, sous le nom de « Trophée Thonon Châtelidon ». L'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman, en partenariat avec la société Neptune, prolonge cet engagement afin de valoriser « les métiers de la salle » en adéquation avec l'évolution de la profession.

Article 1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS ELEVES

Sont admis à concourir, pour l'édition 2025, les élèves de :

-  **TERMINALE STHR**
-  **TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**
-  **PREMIÈRE ANNÉE BTSMHR**

Lors de l'inscription, le candidat devra joindre un certificat de scolarité à son dossier.

Chaque établissement peut présenter un candidat élève de **TERMINALE STHR**, un candidat élève de **TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL** et un candidat étudiant de **PREMIÈRE ANNÉE BTSMHR**.

ATTENTION :

- *Un seul accompagnateur par lycée.*
- *Un candidat élève ne pourra se présenter que dans une seule catégorie au cours de sa scolarité/formation.*

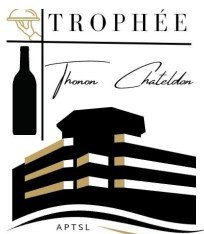
Article 2 : MODALITES D'INSCRIPTION

Les inscriptions se feront uniquement via le lien suivant :

<https://forms.office.com/e/CVGhFwNNNx>

Avant le 04 novembre 2024

Cette date est impérative afin de livrer des échantillons d'eaux dans les lycées hôteliers.



REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHEE THONON CHATELDON 2025

Article 3 : ÉPREUVES DE SELECTION

Article 3.1 : PUBLICATION DU SUJET

Le sujet des épreuves de sélection du Trophée Thonon Chateldon 2025 sera disponible :

Le lundi 02 septembre 2024

Sur le site [internet du lycée Savoie Léman](http://internet.du.lycee.savoieléman.fr)

Sur l'application [Linkedin](#)

Et sur l'application [Instagram](#)

Sur l'application [Facebook](#)

Article 3.2 : ORGANISATION

Les sélections auront lieu :

La semaine du 02 décembre 2024

Au C.I.F.A. de L'Yonne, 3 rue Jean BERTIN, 89 000 Auxerre

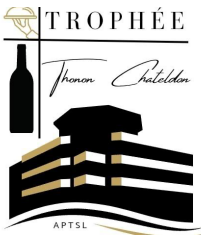
Article 3.3 : DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

A - EPREUVE ECRITE (20 MINUTES)

La partie écrite portera sur les thèmes suivants :

THÈMES*	CONNAISSANCES
<i>Les eaux minérales</i>	Eaux minérales en général et les Eaux du groupe Neptune <ul style="list-style-type: none">- https://eaumineralenaturelle.fr/- https://www.sources-alma.com/
<i>Degrenne</i>	Historique et Savoir-faire de la maison <ul style="list-style-type: none">- https://www.degrenne.fr/histoire-et-savoir-faire
<i>Personnalité</i>	Une personnalité de l'actualité en restauration
<i>Actualité professionnelle</i>	Un œil en salle <ul style="list-style-type: none">- https://unoeilensalle.fr/

**Les thématiques restent les mêmes mais les questions à destination du candidat étudiant de première année BTSMHR seront différentes.*



REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE DES EAUX (10 MINUTES)

A partir d'un échantillonnage d'eaux remis préalablement à chaque lycée hôtelier, le candidat devra reconnaître à l'aveugle les eaux proposées à la dégustation. En outre, il devra compléter un questionnaire sur les références dégustées. Le choix des eaux se fera à partir du site internet :

[Nos marques principales - Sources Alma \(sources-alma.com\)](http://sources-alma.com)

C – EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE (10 MINUTES)

« SAVOIR PARLER ... »

Le candidat devra préparer des **argumentaires de vente incitatifs et créatifs** de différentes appellations. Le jour des sélections, une des appellations sera tirée au sort.

Le candidat devra présenter à l'oral **cette appellation**.

D – EPREUVES TECHNIQUES* (20 MINUTES)

« et SAVOIR-FAIRE »

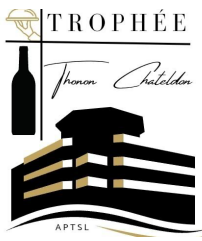
A partir des propositions ci-dessous, le candidat devra réaliser et valoriser **l'une des techniques** qui sera tirée au sort :

- Technique de sommellerie (carafage, analyse sensorielle, ...)
- Technique de restaurant (flambage, découpage, ...)
- Technique de mise en place (banquet en fonction d'un menu préétabli)
- Autres (pliage de serviettes, nappage de buffet, ...).

***L'épreuve se fera entièrement en anglais pour le candidat étudiant de première année BTSMHR.**

Article 3.3 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

L'ensemble des frais est à la charge des établissements, hormis le café d'accueil et le déjeuner, qui sont à la charge de l'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman.



REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHEE THONON CHATELDON 2025

Article 4 : ÉPREUVES DE LA FINALE

Les candidats *élèves* et *étudiants* sélectionnés concourront avec un *jeune professionnel* de leur choix. Les épreuves seront spécifiques en fonction du candidat : épreuves *élève*, épreuves *étudiant* et épreuves *jeune professionnel*.

L'épreuve de service en salle valorise le binôme « *élève / étudiant* et *jeune professionnel* ».

Article 4.1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS JEUNES PROFESSIONNELS

Sont admis à concourir, pour l'édition 2025, les professionnels en activité salariée (hors contrat d'apprentissage). Ils ne peuvent avoir plus de 30 ans révolus durant l'année du trophée. **Le candidat jeune professionnel devra joindre une attestation d'emploi** (il peut être ancien candidat *élève* ou *étudiant*).

Article 4.2 : ORGANISATION

Les épreuves se dérouleront :

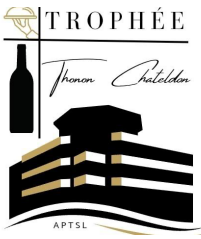
La semaine du 31 mars 2025

Au lycée hôtelier Savoie Léman, 40 boulevard Carnot, Thonon-les-Bains

Article 4.3 : DEROULEMENT DES EPREUVES

EPREUVES DU CANDIDAT <i>ELEVE</i> BACCALURÉAT	EPREUVES DU CANDIDAT <i>ETUDIANT</i> BTSMHR	EPREUVES DU CANDIDAT <i>JEUNE PROFESSIONNEL</i>
ATELIER 1 : COCKTAIL DIÉTÉTIQUE SANS ALCOOL <i>Partenaire : Société Neptune – source Alma</i>	ATELIER 1 : COCKTAIL CHAUD <i>Partenaire : Malongo</i>	ATELIER 1 : ATELIER TECHNIQUE AU CHOIX DU PARRAIN
ATELIER 2 : ARTS DE LA TABLE <i>Partenaire : Degrenne</i>	ATELIER 2 : SITUATION MANAGERIALE	ATELIER 2 : ARGUMENTATION COMMERCIALE <i>Français et Anglais</i>
ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE	ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE	ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE
EPREUVE EN BINOME		
ATELIER 4 : SERVICE EN SALLE (<i>inspiré de l'établissement dans lequel œuvre le parrain</i>)		

Les sujets des épreuves vous seront communiqués à l'issue des résultats de sélection.



REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHEE THONON CHATELDON 2025

Article 5 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

L'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman prend en charge l'hébergement et les repas de l'équipe (candidat *élève*, candidat *étudiant* et candidat *jeune professionnel* et un accompagnateur).

Article 6 : COMPOSITION DU JURY

Le jury pourra être composé :

- De professeurs de restaurant,
- De professionnels de l'hôtellerie-restauration,
- De Meilleurs Ouvriers de France, Maître du Service et des Arts de la table.

Il sera désigné par les organisateurs du Trophée.

LE JURY EST SOUVERAIN, SES DECISIONS SONT SANS APPEL.

Article 7 : TENUE

Les candidats concourront en tenue professionnelle, **sans signe distinctif**. Ils devront être munis de tout leur matériel professionnel.

Article 8 : CLASSEMENT ET RECOMPENSES

Les candidats seront classés en fonction des points obtenus lors des épreuves de la finale.

Proclamation des résultats : un premier prix sera attribué pour chaque atelier individuellement et un premier prix pour l'ensemble des épreuves du Trophée Thonon Chateldon au binôme vainqueur.

Véronique STEFFEN

Présidente de l'APTSL