

REGLEMENT DU CONCOURS
TROPHEE THONON CHATELDON 2018
EPREUVES DE SELECTIONS

Article 1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS.

Sont admis à concourir, pour l'édition 2018, les élèves de TERMINALE STHR et de BAC PROFESSIONNEL.

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

Chaque établissement peut présenter un candidat de terminale baccalauréat technologique ET professionnel.

Un seul professeur accompagnateur par lycée.

Un candidat ne pourra se présenter qu'une seule fois.

Article 2 : 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 de la table.

Le jury sera désigné par les organisateurs du Trophée.

Article 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 du comité d'organisation du Trophée Thonon-Chateldon.

Article 4 : ETABLISSEMENT PARTENAIRE

Les épreuves de présélection se dérouleront au lycée Guillaume TIREL à Paris (75014).

Article 5 : TENUE

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

Article 6 : DEROULEMENT DES EPREUVES

A - EPREUVE ECRITE.

(Durée 30 ‘)

Une partie écrite, portant sur la connaissance des eaux minérales en général, et plus particulièrement celles des boissons du groupe NEPTUNE.

La documentation, les sites de référence seront communiqués aux candidats à la clôture des inscriptions.

B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE DES EAUX (Durée 15 ‘)

A partir d'un échantillonnage d'eaux remis préalablement à chaque centre, le candidat devra reconnaître à l'aveugle les eaux proposées à la dégustation. En outre, il devra compléter un questionnaire sur les références dégustées.

C - EPREUVES TECHNIQUES (durée 30 minutes maximum dont 10 minutes d'entretien avec le jury concernant la connaissance du produit et la technique)

Technique retenue pour l'édition 2018

PREPARATION DE FRUITS FRAIS POUR DEUX PERSONNES A PARTAGER

A partir d'un panier, le candidat devra réaliser :

Une préparation de fruits frais

en utilisant :

- 3 fruits du panier (le candidat devra informer le comité des fruits et de la quantité qu'il souhaite utiliser parmi la sélection proposée ★ pour le **8 décembre 2017**)
- 2 fruits (non préparés) et un produit (herbes, liquides, épices...) apportés et conservés par le candidat. Aucun stockage possible le jour des sélections.

Chaque élève apportera le matériel de dressage.

Sélection proposée ★:

Ananas victoria, banane frécinette, kiwi, fruit de la passion, mangue, gousse de vanille, pommes granny, poire conférence, orange, citron, sucre semoule, rhum blanc, sirop de canne, grand Marnier,