



---

# TROPHÉE NATIONAL ROYAL PICARDY

---

*Nec Pluribus Impar*



POUR LA VALORISATION DES MÉTIERS DU SERVICE ET DE L'ACCUEIL  
5<sup>ème</sup> Édition  
Baccalauréat Sciences et Technologies en Hôtellerie-Restaurant  
2019-2020

# *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 méritait 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 9<sup>e</sup> 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 serviront 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 référentiel 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 vidéo au format Mp4 de **3 minutes au minimum et 5 minutes au maximum. Elle devra être réalisée en français et en anglais.**

**En anglais :** 1 minute au minimum/2 minutes au maximum.

- ❖ Présentation du candidat, sa formation et son parcours professionnel.

**En français :** 2 minutes au minimum/3 minutes au maximum.

- ❖ Expression des motivations de participation au Trophée National Royal Picardy.
- ❖ Expression de la passion ressentie pour les métiers du service et de l'accueil.

- Un dossier en tenant compte des informations suivantes :

La Direction du Royal Picardy souhaite s'engager dans une démarche de développement durable dans les mois à venir. L'ensemble des collaborateurs de la structure sera consulté afin de participer et d'adhérer à celle-ci. Votre directeur vous demande de lui **présenter un dossier structuré** dans lequel vous mettrez en avant la manière dont le personnel de restauration (Maître d'hôtel, chef de rang, serveur, barman, sommelier) peut s'impliquer dans cette démarche. Vous illustrerez par des exemples concrets et aborderez dans votre dossier les trois piliers du développement durable : économique, social et environnemental.

**Consignes de présentation à respecter :**

- ❖ 1 page de garde ;
- ❖ 3 pages au format A4 pour le corps de l'étude ;
- ❖ Police : Times New Roman, taille 12 ; Marges normales : 2,50
- ❖ Nombre de lignes par page : 15
- ❖ Photos, images et pictogrammes autorisés ;
- ❖ Interligne : 1,5 ;

### **Article 4 Modalités d'inscription**

L'inscription et le dépôt des différents travaux se feront de façon dématérialisée :

- Le formulaire d'inscription est à compléter en ligne **avant le Mardi 19 Novembre 2019** via le lien suivant : <https://tinyurl.com/y5dbykp6> ;
- Une fois le formulaire d'inscription en ligne complété, le comité d'organisation vous enverra, sous deux jours, un lien vers un dossier partagé propre à votre candidature dans lequel vous devrez déposer **au plus tard le Mardi 26 Novembre 2019** :
  - La vidéo au format Mp4 ;
  - Le dossier de recherche en couleurs au format PDF ;
  - Le certificat de scolarité de l'année en cours.

## **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 28 Janvier 2020 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 « Prise de commande » (20 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais)**

#### **Contexte :**

Le Royal Picardy vient d'ouvrir son nouveau restaurant « La Royale Bistronomie » (fiche explicative et carte du restaurant fournie 6 semaines avant la finale).

Vous travaillez en tant que chef de rang et êtes aujourd'hui en charge d'une table de 4 couverts.

Curieux de ce nouveau concept, les clients vous posent diverses questions afin de mieux comprendre son fonctionnement. Vous aiguillez leur choix en leur expliquant votre nouveau concept, pourquoi l'avoir intégré dans vos prestations.

#### **Déroulement de l'épreuve :**

Le/la candidat(e) aura à disposition les supports de vente à destination de ses clients.

Les clients seront installés et le/la candidat(e) aura pour objectifs de proposer et de présenter la carte, de prendre la commande et de faire face aux aléas qui peuvent survenir lors d'une prise de commande (allergies, régimes spécifiques, demandes particulières...).

### **6.2    Un atelier « Sommellerie » (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, et souhaite continuer à répondre aux diverses demandes des clients qui ne cessent d'évoluer.

Votre chef barman vous propose alors de revisiter un des cocktails classiques long drink actuellement présents sur la carte du bar :

- |                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| ➤ Le clin d'œil       | ➤ Le moscow mule |
| ➤ Le sunset boulevard | ➤ Le bonneveine  |
| ➤ Le dark and stormy  | ➤ Le mojidos     |

#### Déroulement de l'épreuve :

Le/la candidat(e) apportera pour cet atelier un maximum de 3 produits alimentaires liquides ou solides de son choix pour revisiter le cocktail qu'il/elle aura choisi. Il/Elle connaîtra bien évidemment l'ensemble des informations nécessaires sur les produits qu'il utilisera (produits de base et produits amenés).

**Les produits de base seront fournis par l'organisation, uniquement les produits choisis permettant la revisite sont à amener par le candidat.**

**Tout le matériel de préparation et de réalisation sera mis à disposition sur place (planche, blender, 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 de projet portant sur les sciences et technologies des services (30 minutes)

#### Contexte :

En lien direct avec le référentiel de terminale STHR, vous traiterez au choix l'un des thèmes suivants :

- ❖ La coproduction de service par le client ; proposez un concept de restauration novateur répondant aux attentes actuelles qui permet d'impliquer le client au sein de la production de service.
- ❖ Les facteurs permettant la mise en valeur des produits et services ; proposez un facteur d'ambiance (ambiance musicale, signature olfactive, décoration florale, jeux de lumière) permettant la création de valeur auprès de la clientèle dans un contexte hôtelier de votre choix.
- ❖ Analyser les enjeux de l'implication du personnel dans le repérage des situations de service à risque et dans la mise en place de solutions ; proposez un outil permettant la protection du personnel par l'amélioration des gestes et postures dans un contexte de restauration de votre choix.

### Déroulement de l'épreuve :

L'épreuve prend appui sur un mini projet mené par le/la candidat(e). Il/Elle devra préparer selon le sujet choisi, une soutenance orale de 15 minutes suivie d'un échange de 15 minutes avec les membres du jury permettant de communiquer et d'argumenter ses choix.

Cette soutenance 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.**

Le/la candidat(e) préparera pour le jour de la finale :

- ❖ Un document informatisé structuré en 3 exemplaires (**Format A4 portrait ; Avec nom et prénom du candidat ; Marges haute, basse, droite et gauche à 2,5 ; 4 pages maximum ; Police 12, Times New Roman ; Interligne 1,5**) servant de support à sa soutenance.

**Ce document sera collecté avant le début des épreuves pour que le jury puisse en prendre connaissance.**

### **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 (plaquette descriptive de l'établissement fournie 6 semaines avant la finale).

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 (20 minutes)

### Contexte :

En lien direct avec le référentiel 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...

Le jury jouera le rôle de votre chef de service et de son assistant(e) à savoir : chef de réception et assistant(e) chef de réception ou gouvernant(e) et gouvernant(e) adjoint(e) ou chef linge(r)ère et assistant(e) chef linge(r)ère).

### Déroulement de l'épreuve :

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

## 6.7 Un service en restaurant (2h)

### Contexte :

Vous travaillez en tant que chef de rang au restaurant « Le Royal » 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 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) ✉