



TROPHÉE NATIONAL ROYAL PICARDY

Nec Pluribus Impar



POUR LA VALORISATION DES MÉTIERS DU SERVICE ET DE L'ACCUEIL
6^{ème} Édition
Baccalauréat Sciences et Technologies en Hôtellerie-Restauration
2020-2021

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 6.000m² 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^e 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 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 :

Le parcours d'un client commençant avant même son arrivée au sein de l'établissement, la direction du Royal Picardy souhaite améliorer la prise en charge du client en amont de son arrivée.

Votre directeur vous demande de lui préparer un dossier structuré dans lequel vous proposerez un outil de votre choix permettant de présenter l'établissement au client et de l'accueillir dans les meilleures conditions avant même son arrivée physique. Vous prendrez en compte dans votre proposition les circonstances de consommation, les contraintes de temps, de budget, le cadre et l'expérience de consommation recherchée.

Consignes de présentation à respecter :

- ❖ 1 page de garde ;
- ❖ 4 pages au format A4 pour l'étude (Introduction ; Corps ; Conclusion) ;
- ❖ 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 et sont à réaliser avant le **vendredi 20 novembre 2020** :

- Le formulaire d'inscription est à compléter en ligne : <https://tinyurl.com/y5dbykp6> ;
- Les différents travaux sont à envoyer par mail (tropheenationalroyalpicardy@gmail.com) par le biais d'un lien wetransfer (<https://wetransfer.com>) :
 - ❖ Le dossier de recherche en couleurs au format PDF ;
 - ❖ Le certificat de scolarité de l'année en cours au format PDF ou JPG.
 - ❖ Les fichiers seront renommés de la façon suivante :
 - ✓ « prénom » _ « nom » _ « école » _vidéo/dossier/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 2 Février 2021 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 crise sanitaire de 2020 a eu un impact désastreux au niveau du CA restauration de l'hôtel Royal Picardy. Cette perte a été très légèrement compensée, à l'époque, par la mise en place en « urgence » de quelques plats « faits maison », en livraison à domicile, pour une clientèle locale. La communication a été essentiellement réalisée via le site de l'établissement, les réseaux sociaux (Facebook et Instagram) ainsi que le « bouche à oreille ». Aucun support physique n'a été mis en place durant cette période en 2020.

Vous travaillez en tant que responsable de restaurant au sein du restaurant gastronomique « Le Royal » et le directeur de la restauration vous sollicite afin de réfléchir à la mise en place d'une carte adaptée aux commandes à distance et à la livraison à domicile.

Il vous confie la charge de créer le support de vente en français qui permettra d'informer la clientèle locale de cette nouvelle offre et des différents mets proposés. Ce support de vente sera destiné à être déposé dans les boîtes aux lettres de la ville. Un exemplaire numérique sera également disponible sur le site internet de l'hôtel et sera intégré à la newsletter de l'établissement.

En accord avec l'image et la réputation de votre restaurant gastronomique, le directeur souhaite conserver une certaine qualité de prestation. Il vous demande alors de vous baser sur la carte actuelle du restaurant (fournie 6 semaines avant la finale) pour créer votre support de vente.

Déroulement de l'épreuve :

Le/la candidat(e) amènera pour exemple une proposition de support commercial mettant en valeur ce nouveau concept de livraison à domicile. Libre choix est laissé au/à la candidat(e) au niveau de la création de ce support de vente.

Face au jury et en français, le/la candidat(e) présentera son travail et sera en mesure de :

- Justifier ses choix concernant le design de son support de vente ;
- Présenter les mets et boissons qu'il choisit de proposer en livraison à domicile en argumentant ses choix par rapport à la carte du restaurant « Le Royal » ;
- Présenter les différents avantages liés à la mise en place d'un service de livraison à domicile au sein de l'hôtel Royal Picardy.

En anglais, le/la candidat(e) sera en mesure de prendre une commande au téléphone d'un(e) client(e) qui réalise sa première commande en livraison à domicile. Le candidat sera en mesure de :

- Présenter les différents mets proposés sur son support de vente ;
- Prendre une commande selon les standards des métiers de l'hôtellerie-restauration.

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 ~~Pineau-Colada~~ → **Horse's Neck**
- Le ~~November-Seabreeze~~ → **Pâtissez !**
- Le Ti'Punch Contemporain
- Le French 75
- Le Spritz Veneziano
- Le Tequila Sunrise

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 baccalauréat STHR, vous traiterez au choix l'un des thèmes suivants :

- ❖ Comment le support physique contribue-t-il à la création de valeur ? Dans un contexte hôtelier, proposez un produit chambre idéal et novateur en termes d'aménagement des espaces, de décoration et de mobilier.
- ❖ Comment le service peut-il contribuer à la création de valeur ? Dans un contexte de restauration, proposez un service des boissons novateur en termes de support de vente, de mobilier et de matériel de service, et de contenant.
- ❖ Comment les produits peuvent-ils être mis au service de la création de valeur ? Dans un contexte d'hôtellerie-restauration, proposez un support permettant de valoriser les produits destinés à être servis dans le cadre d'un room-service.

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 (30 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...

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 « 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 ✉