



Règlement du concours **TROPHÉE THONON CHATELDON 2019**

Article 1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS.

Sont admis à concourir, pour l'édition 2019, les élèves de terminale STHR **ET** 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 concours, sera placé sous la coprésidence d'un membre de l'Éducation Nationale et d'une personnalité de l'hôtellerie restauration.

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, sommelier et/ou barman et/ou gouvernante.
- De professeurs de langue anglaise ou enseignant une discipline non linguistique (D.N.L).

Le jury sera désigné par les organisateurs du Trophée.

Article 3 : ACCUEIL DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

Concernant les déplacements, les frais nourriture et hébergement sont pris en charge de la façon suivante :

Epreuve de sélection :

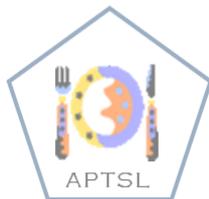
L'ensemble des frais est à la charge des établissements, sauf les frais de bouche du déjeuner des épreuves, qui sont à la charge du comité d'organisation du Trophée Thonon-Chateldon.

Finale à Thonon les bains :

Le comité d'organisation du Trophée prend en charge l'hébergement et les repas pour les candidats et les professeurs accompagnateurs.

du Jeudi 14 Mars 2019 pour le dîner au samedi 16 Mars 2019 après le petit – déjeuner.

Information : L'Hôtel Savoie Léman fermant ses portes à 10h00, nous remercions les participants de respecter cet impératif.



Article 4 : ETABLISSEMENTS SUPPORTS

Les épreuves de présélection se dérouleront au lycée Guillaume TIREL à Paris.
Les épreuves de la finale se dérouleront au lycée hôtelier Savoie Léman de Thonon les Bains.

Article 5 : TENUE.

Les candidats concourront en tenue professionnelle, sans signe distinctif. Ils devront être munis de tout leur matériel professionnel. En fonction des épreuves, le matériel « spécifique » sera mis à disposition par le centre d'organisation.

Une tenue de ville est exigée pour la remise des prix et le diner de gala.

Article 6 : DEROULEMENT DES EPREUVES

6-1 ÉPREUVES DE PRESELECTIONS

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 lors de l'inscription sur www.ecole-hoteliere-thonon.com.

B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE D'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, la technique)

Technique retenue pour l'édition 2019

- Accord mets et vins (deux vins et un mets) Présentation à l'oral au jury.
- 10 minutes de préparation avec le mets et les deux vins
- 10 de présentation et de justification
- 10 de questions et du jury.