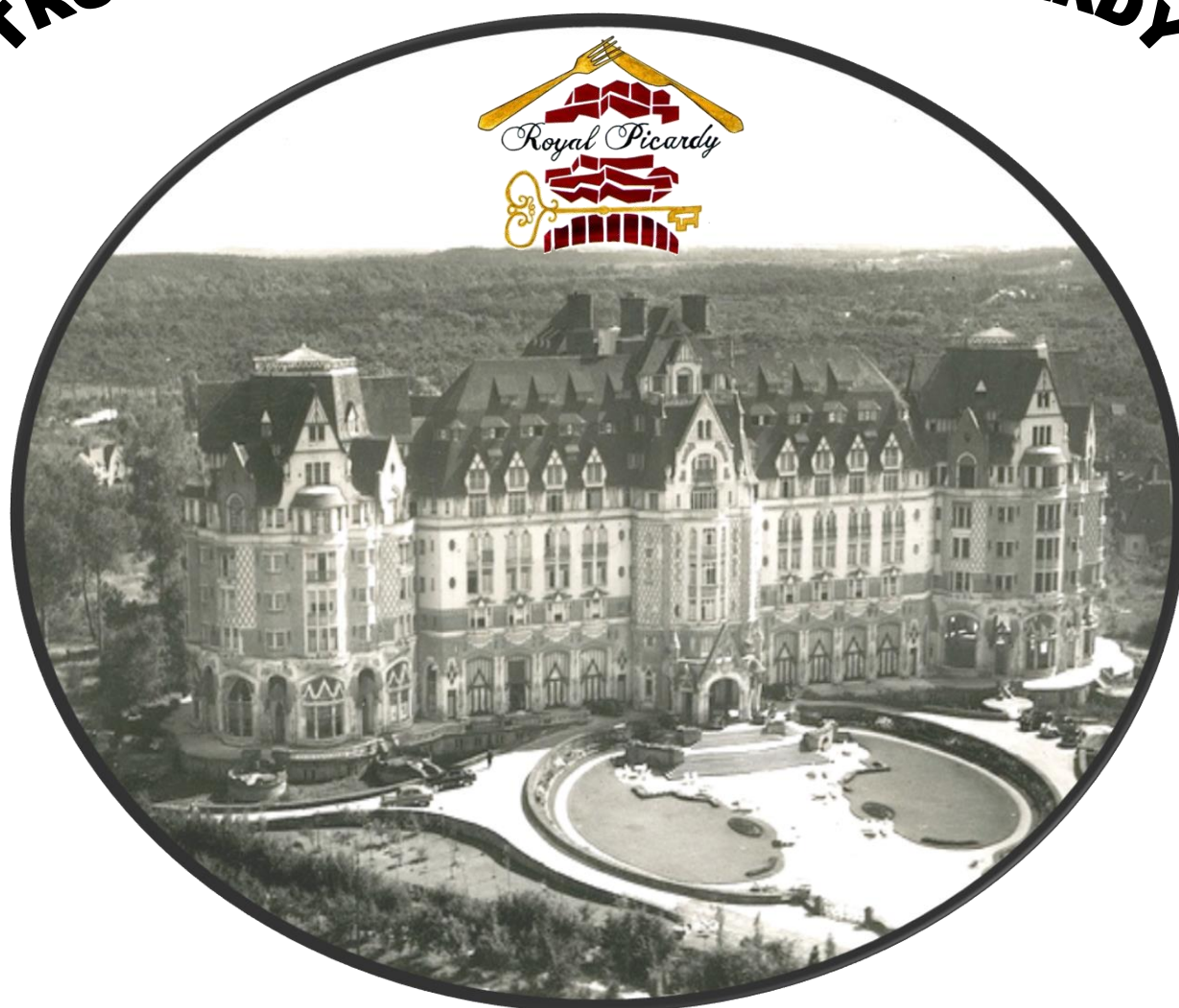




AVENUE DU CHATEAU  
62520 LE TOUQUET PARIS PLAGE  
03.21.05.04.00

# TROPHEE NATIONAL ROYAL PICARDY



Concours de Restaurant et Hébergement  
4<sup>ème</sup> ÉDITION  
ANNÉE 2018-2019



Notre Lycée est construit sur le site ayant accueilli l'un des plus grands et des plus beaux hôtels de luxe de 1929 au début des années 50 : Le Royal Picardy.  
Nous nous devons de lui rendre hommage.

Cet établissement de 500 chambres fut en son temps le plus grand et le plus luxueux hôtel du monde.

C'est pourquoi, à travers le *Trophée National Royal Picardy*, le Lycée Hôtelier du Touquet souhaite mettre à l'honneur les valeurs de l'accueil et du service à la Française.



#### Article 1<sup>er</sup> :

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.

#### Article 2 :

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.

#### Article 3 :

L'ensemble des épreuves a été revu afin d'être en accord avec la nouvelle réforme STHR, en lien avec les quatre thèmes abordés dans le référentiel officiel de la formation :

- Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration
- Le personnel au cœur du système
- Le support physique au service des acteurs de la servuction
- Les produits et services supports de la création de valeur

#### Article 4 : Dossier de sélection

Pour accéder à la finale qui se déroulera au Lycée Hôtelier du Touquet, le candidat réalisera en pluridisciplinarité un dossier comprenant :

- Une lettre dans laquelle il exprimera les motivations de sa participation au concours ainsi que la passion qu'il ressent pour l'hôtellerie-restauration (**2 pages recto-verso obligatoirement sous forme informatique ; Police Times New Roman ; taille 12 ; interligne 1.5**).

- Un flyer **recto français / verso anglais** format A5 portrait ou paysage présentant de manière brève et claire l'hôtel Royal Picardy, son restaurant, son bar et ses services et installations (se référer aux pages 4 et 5 de la plaquette hébergement). Ce document sera destiné à être déposé en chambre, et présentera succinctement les différents services auxquels peut avoir accès la clientèle de l'hôtel.

Le dossier sera à envoyer à l'adresse suivante **pour le Mardi 27 Novembre 2018** :

<p>Lycée Hôtelier du Touquet Trophée National Royal Picardy A l'attention du Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques, Trophée National Royal Picardy Avenue du château 62520 Le Touquet Paris Plage</p>
---

**Tout dossier incomplet et/ou ne respectant pas les divers points du règlement ne sera pas accepté par le comité de sélection.**

### Article 5 :

Après étude et classement des dossiers de sélection, 6 candidats seront retenus pour la finale du *Trophée National ROYAL PICARDY* qui se déroulera **le Mardi 5 Février 2019 au Lycée Hôtelier du Touquet.**

Les critères d'évaluation seront les suivants :

- Motivation exprimée par le candidat
- Qualité de l'expression écrite
- Originalité du flyer et pertinence professionnelle
- Qualité de la langue anglaise
- Présentation générale du dossier (Respect du cadre informatique)

Le comité d'organisation informera par courrier les candidats des résultats de l'épreuve de sélection pour la finale 6 semaines avant celle-ci.

### Article 6 : Épreuves Finales

Le concours est basé sur les sciences et technologies des services en hôtellerie et restauration. Il est divisé en plusieurs parties :

- **Une épreuve de projet portant sur les sciences et technologies des services (30 minutes) :**

→ Vous traiterez au choix l'un des thèmes suivants :

- La valorisation du fromage en restaurant, proposez une procédure adaptée permettant sa mise en avant par le personnel de salle. Vous aborderez chronologiquement les différentes techniques de mise en avant (du support commercial en passant par l'argumentation commerciale jusqu'aux techniques de découpe).

- Le nouveau mobilier de restaurant, proposez un mobilier novateur adapté aux attentes du XXIème siècle.

- Le check-in 2.0, proposez une innovation permettant la prise en charge rapide et efficace du client dès son arrivée.

→ L'épreuve prend appui sur un mini projet mené par vos soins.

Pour cette épreuve, vous devrez 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 vos choix effectués.

→ Vous préparerez 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 votre soutenance.

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

→ 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.**

- **Une épreuve de prise de commande et de sommellerie** (30 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais) :

→ Le Royal Picardy vient d'ouvrir son nouveau restaurant « Le Royal Food Court » (fiche explicative et carte du restaurant fournie 6 semaines avant la finale). Pour son premier jour d'ouverture, les réservations explosent ! A ce jour, vous êtes 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.

→ Vous devrez faire face aux aléas qui peuvent survenir face à vos clients (allergies, régimes spécifiques, demandes particulières...).

→ A partir des trois vins proposés sur la carte (1 blanc, 1 rouge, 1 rosé), vous prenez la commande et servez le vin choisi par vos clients.

→ La prise de commande étant terminée, votre chef sommelier vous demande une brève analyse sensorielle du vin servi.

- **Une épreuve de bar** (20 minutes) :

→ Vous réalisez depuis de nombreuses années les cocktails classiques au bar « Le Picardy ». Les clients et leurs demandes évoluent et vous souhaitez rester dans l'air du temps en revisitant **l'un des cinq cocktails** présents sur la carte (**votre choix reste libre**) :

- Le John Collin's
- Le Caïpirinha
- Le Scotch Sour
- L'Americano
- Le Bloody Mary

→ Le candidat apportera pour cet atelier un maximum de 3 produits de son choix pour revisiter le cocktail qu'il aura choisi. Il 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...).**

- **Une épreuve de reconnaissance de produits de la région « Hauts de France »** (10 minutes), où le candidat sera confronté à un buffet composé de divers produits liquides et/ou solides.

- **Une épreuve professionnelle d'hébergement** (30 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais)

→ Les thèmes pouvant être abordés sont : la réservation, l'arrivée avec ou sans réservation, le séjour du client, la conciergerie et le départ.

→ Déroulement : 5 min de prise de connaissance de la situation professionnelle, découverte des documents mis à disposition ; 15 min maximum de situation professionnelle en français ; 10 min maximum de situation professionnelle en anglais.

→ Le candidat est prié de ramener sa calculatrice qui pourra éventuellement être nécessaire lors de l'épreuve.

- **Un service d'une table de 4 couverts** au cours duquel le candidat devra démontrer ses compétences pour le service en restaurant. Techniques de tranche, de filetage et/ou de flambage pourront figurer dans cette épreuve.

Article 7 :

Le comité d'organisation se réserve le droit d'apporter toute modification au règlement.

Article 8 :

Tout candidat 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.

Article 9 :

Les frais de déplacement des candidats et de leurs accompagnateurs restent à leurs charges.

Article 10 :

L'hébergement et les repas de chaque candidat 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 11 :

**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.**

Article 12 :

Le jury sera composé de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de professeurs de l'Éducation Nationale.

Article 14 :

**Remise des prix :**

Divers prix récompenseront les 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, et des membres de la communauté éducative du Lycée Hôtelier du Touquet.

A cette occasion, le vainqueur se verra remettre le *Trophée National Royal Picardy*.

Article 15 :

Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

Article 16 :

Le Lycée Hôtelier du Touquet ne concourra pas.

**Les Fondateurs et Organismes du Trophée National Royal Picardy  
restent à votre entière disposition pour d'éventuelles questions :**

**M. Anthony DE OLIVEIRA**

**M. Laurent JOSSE**

**M. Fabien QUIBEL**