



AVENUE DU CHATEAU  
62520 LE TOUQUET PARIS PLAGE  
03.21.05.04.00

# TROPHEE NATIONAL ROYAL PICARDY



Concours de Restaurant/Hébergement  
1<sup>ère</sup> EDITION  
ANNEE 2015-2016



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 technologique Hôtellerie/Restauration des lycées d'enseignement technologique publics et privés sous contrat.

Article 3 : Épreuve de sélection

Avant d'accéder à la finale qui se déroulera au Lycée Hôtelier du Touquet, le candidat réalisera en pluridisciplinarité un dossier contenant :

- 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 maximum sous forme informatique ; Police Times New Roman ; taille 12 ; interligne 1.5).
- La fiche technique informatisée avec photo, d'un cocktail création (qui sera réalisé lors de la finale en cas de sélection) à base de fruits et/ou de légumes frais, sans alcool ; ainsi que son argumentation commerciale rédigée **en anglais** (Présentation libre)

Le dossier sera à envoyer à l'adresse suivante **pour le Lundi 16 Novembre 2015** :

<p>Lycée Hôtelier du Touquet Trophée National Royal Picardy A l'attention de M. David MARQUILIES, Directeur délégué aux enseignements technologiques et professionnels tropheenationalroyalpicardy@gmail.com 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 4 :

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 12 Janvier 2016 au Lycée Hôtelier du Touquet.**

Les critères d'évaluation seront les suivants :

- Motivation exprimée par le candidat
- Qualité de l'expression écrite
- Originalité et faisabilité du cocktail
- Qualité de l'argumentation en anglais
- 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 5 : Épreuve Finale

Le concours est basé sur les techniques de restaurant, de bar, de sommellerie, d'hébergement ainsi que sur la connaissance des produits.

Il est divisé en plusieurs parties :

- Une épreuve écrite (30 minutes) portant sur les savoirs de restaurant, les produits de bar et les vins, l'histoire du **Royal Picardy** et son influence sur le tourisme de luxe, ainsi qu'un questionnaire sur la connaissance des produits de restaurant et un questionnaire relatif à l'hébergement.

- Une épreuve de sommellerie (20 minutes) qui se déroulera comme suit :

- Prise de commande et service d'un vin à partir d'un menu donné (Liste de vins communiquée 6 semaines avant lors de la confirmation de sélection pour la finale).

- Prise de commande et service des digestifs. (Découverte lors de l'épreuve)

- Une épreuve de bar (10 minutes de préparation et 15 minutes de réalisation et argumentation) dans laquelle le candidat devra réaliser son cocktail création à base de fruits et/ou légumes frais, sans alcool (Respect de la fiche technique initiale obligatoire). La décoration sera libre et réalisée sur place.

**Tous les produits de l'épreuve de bar seront amenés par le candidat, le matériel de préparation et de réalisation sera mis à disposition sur place (planche, blender, balance, shaker, verre à mélange...).**

- Une épreuve technique (15 min) de préparation d'office en restaurant : **LES FRUITS**

- Un service d'une table de 6 couverts au cours duquel le candidat devra démontrer ses compétences pour le service en restaurant. Le thème de ce service sera « **Le service au XXI<sup>e</sup> siècle : Histoire et Modernité** », comment allier tradition et attentes de la clientèle du XXI<sup>e</sup> siècle (Techniques de tranche et/ou de flambage pourront figurer dans cette épreuve).

- Une épreuve de reconnaissance de produits de la région Nord Pas de Calais.  
(10 minutes)

- Une épreuve d'hébergement (30 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais) au cours de laquelle le candidat sera mis en situation de réception (prise de réservation, arrivée/départ d'un client...).

- Une épreuve de prise de commande (15 minutes ; une partie de cette épreuve se déroulera en anglais) à partir d'une carte qui sera fournie au candidat 6 semaines avant lors de la confirmation de sélection pour la finale.

La commercialisation sera le point essentiel de cette épreuve. Le jury accordera une attention particulière à l'acte de vente lui-même.

Article 6 :

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

Article 7 :

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 8 :

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

Article 9 :

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 10 :

**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 11 :

Le jury sera composé de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de professeurs de l'Education Nationale. Les professeurs accompagnateurs pourront être sollicités en tant que membre du jury. Dans ce cas, il leur sera interdit de participer à l'évaluation de leur candidat.

Article 12 :

**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'Education 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 13 :

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

Article 14 :

Le Lycée Hôtelier du Touquet ne concourra pas pour cette première édition.