



RÈGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2023

La dernière édition du Trophée Armand ANTONIETTI a eu lieu en 2010. Ce concours avait pour seul but la promotion et la motivation des élèves au service de restaurant. Son histoire ne pouvait en rester là ! Le trophée devait renaître de ses cendres : en 2011, sous le nom de « Trophée Thonon-Châteldon ». L'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman, en partenariat avec la société Neptune, prolonge cet engagement afin de valoriser « les métiers de la salle » en adéquation avec l'évolution de la profession.

Article 1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS ELEVES

Sont admis à concourir, pour l'édition 2023, les élèves de **TERMINALE STHR** et de **TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**.

Lors de l'inscription, le candidat devra joindre un certificat de scolarité à son dossier.

Chaque établissement peut présenter un candidat élève de **TERMINALE STHR** et un candidat élève de **TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**.

ATTENTION :

- *Un seul professeur accompagnateur par lycée.*
- *Un candidat élève ne pourra se présenter qu'une seule fois.*

Article 2 : MODALITES D'INSCRIPTION

Les inscriptions se feront uniquement via le lien suivant :

<https://urlz.fr/jgik>

Avant le 30 novembre 2022

Cette date est impérative afin de livrer des échantillons d'eaux dans les lycées hôteliers.

<http://www.lhsl.fr/>

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS

@ : aptsl@savoieleman.eu

Article 3 : ÉPREUVES DES SELECTIONS

Article 3.1 : ORGANISATION

Les sélections auront lieu :

- Au mois de **janvier 2023**.
- Dans un établissement partenaire en **région parisienne**.

La date des épreuves ainsi que le centre qui accueillera les sélections, vous seront communiqués à l'issue des inscriptions.

Article 3.2 : DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

A - EPREUVE ECRITE (20 MINUTES)

La partie écrite portera sur les thèmes suivants :

THÈMES	CONNAISSANCES
Les eaux minérales	Eaux minérales en général et les Eaux du groupe Neptune - https://eaumineralenaturelle.fr/ - https://www.sources-alma.com/
Degrenne	Historique et Savoir-faire de la maison - https://www.degrenne.fr/histoire-et-savoir-faire
Personnalité	Esteban VALLE
Actualité professionnelle	Un œil en salle - https://unoeilensalle.fr/

B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE DES EAUX (10 MINUTES)

A partir d'un échantillonnage d'eaux remis préalablement à chaque lycée hôtelier, le candidat devra reconnaître à l'aveugle les eaux proposées à la dégustation. En outre, il devra compléter un questionnaire sur les références dégustées.

Cette année les eaux retenues sont :

EAUX MINERALES PLATES	EAU MINERALES GAZEUSES
THONON	VALS
COURMAYEUR	CHÂTELDON
SAINT AMAND	ST YORRE

Un échantillon de chaque marque vous sera adressé dans les jours qui suivront votre inscription.

RÉGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2023

C – EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE (10 MINUTES)

« SAVOIR PARLER ... »

Le candidat devra préparer les **argumentaires de vente incitatifs** et **créatifs** des appellations suivantes. Le jour des sélections, l'une des appellations sera tirée au sort. Il devra présenter à l'oral sa version.

APPELLATIONS	CLINS D'ŒIL
LA SOUPE V.G.E.	Restaurant Paul BOCUSE
LE SANDRE AU VIN ROUGE	Relais Bernard LOISEAU
COOKPOT DE LEGUMES	Alain DUCASSE
BERLINGOTS AU CHEVRE DE BANON	Maison Pic (Anne-Sophie PIC)
BANANE FLAMBEE AU RHUM, TRUFFE NOIRE, CHOCOLAT BLANC & GLACE VANILLE	Esteban VALLE

D – EPREUVES TECHNIQUES (20 MINUTES)

« et SAVOIR-FAIRE »

A partir des propositions ci-dessous, le candidat devra réaliser et valoriser l'une des techniques qui sera tirée au sort :

TECHNIQUES	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES
CARAFAGE D'UN VIN	Vin blanc ou vin rouge
CREPES FLAMBEES POUR UNE PERSONNE	Caramel fourni Dressage sur assiette
10 PLIAGES DIFFERENTS DE SERVIETTES	Format : 40*40 cm <u>Note</u> : Le candidat pourra apporter ses propres serviettes, sans marque de pliage
MISE EN PLACE « BANQUET »	Le menu sera révélé durant l'épreuve

Article 3.3 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

L'ensemble des frais est à la charge des établissements, hormis le café d'accueil et le déjeuner, qui sont à la charge de l'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman.

RÈGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2023

Article 4 : ÉPREUVES DE LA FINALE

Les candidats élèves sélectionnés concourront avec un *jeune professionnel* de leur choix. Certaines épreuves seront spécifiques au candidat élève, d'autres épreuves seront spécifiques au *jeune professionnel*. L'épreuve de service en salle valorise le binôme « élève et jeune professionnel ».

Article 4.1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS JEUNES PROFESSIONNELS

Sont admis à concourir, pour l'édition 2023, les professionnels en activité salariée (hors contrat d'apprentissage). Ils ne peuvent avoir plus de 30 ans révolus durant l'année du trophée.

Le candidat jeune professionnel devra joindre une attestation d'emploi.

Article 4.2 : ORGANISATION

Les épreuves se dérouleront au :

Lycée Hôtelier Savoie Léman

40 Boulevard Carnot,
74 200 Thonon-Les-Bains

Article 4.3 : DEROULEMENT DES EPREUVES

EPREUVES DU CANDIDAT <i>ELEVE</i>	EPREUVES DU CANDIDAT <i>JEUNE PROFESSIONNEL</i>
ATELIER 1 : COCKTAIL DIÉTÉTIQUE SANS ALCOOL Partenaire : <i>Société Neptune – source Alma</i>	ATELIER 1 : COCKTAIL CHAUD Partenaire : <i>Malongo</i>
ATELIER 2 : ARTS DE LA TABLE Partenaire : <i>Degrenne</i>	ATELIER 2 : ARGUMENTATION COMMERCIALE <i>Français et Anglais</i>
ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE	ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE
EPREUVE EN <i>BINOME</i>	
ATELIER 4 : SERVICE EN SALLE	

Les sujets des épreuves vous seront communiqués à l'issue des résultats des sélections.

Article 5 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

<http://www.lhsl.fr/>

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS

@ : aptsl@savoieleman.eu



RÉGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2023

L'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman prend en charge l'hébergement et les repas de l'équipe (candidat *élève*, candidat *jeune professionnel* et un accompagnateur).

Les épreuves se dérouleront du :

- **Jeudi 06 avril**, après-midi, arrivée impérativement à 18h00, au plus tard ;

Au :

- **Samedi 08 avril** au matin, après le petit déjeuner, avant 10h00.

Article 6 : COMPOSITION DU JURY

Le jury pourra être composé :

- De professeurs de restaurant,
- De professionnels de l'hôtellerie-restauration,
- De Meilleurs Ouvriers de France, Maître du Service et des Arts de la table.

Il sera désigné par les organisateurs du Trophée.

LE JURY EST SOUVERAIN, SES DECISIONS SONT SANS APPEL.

Article 7 : TENUE

Les candidats concourent en tenue professionnelle, **sans signe distinctif**. Ils devront être munis de tout leur matériel professionnel.

Article 8 : CLASSEMENT ET RECOMPENSES

Les candidats seront classés en fonction des points obtenus lors des épreuves de la finale.

Il sera proclamé : un lauréat élève, un lauréat jeune professionnel ainsi qu'un binôme lauréat.
Un premier prix sera attribué pour chaque atelier.

Véronique STEFFEN

Présidente de l'APTSL

<http://www.lhsl.fr/>

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS

@ : aptsl@savoieleman.eu