

RÈGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2024

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 2024, les élèves de :

- TERMINALE STHR
- TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
- PREMIÈRE ANNÉE BTSMHR

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**, un candidat élève de **TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL** et un candidat étudiant de **PREMIÈRE ANNÉE BTSMHR**.

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://forms.office.com/e/DFAp3ZasZQ>

Avant le 06 novembre 2023

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

RÈGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2024

Article 3 : ÉPREUVES DES SELECTIONS

Article 3.1 : ORGANISATION

Les sélections auront lieu :

Le jeudi 14 décembre 2023
Au C.I.F.A. de L'Yonne, 3 rue Jean BERTIN, 89 000 Auxerre

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	Xavier THUIZAT - Le Crillon - https://www.forgeorges.fr/xavier-thuizat-le-crillon-meilleur-sommelier-de-france/
Actualité professionnelle	Un œil en salle - https://unoeilensalle.fr/

*Les thématiques restent les mêmes mais les questions à destination du candidat *étudiant* de première année BTSMHR seront différentes.

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
MONT BLANC	ST YORRE

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

C – EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE (10 MINUTES)

RÈGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2024 « SAVOIR PARLER ... »

« *Du choix de la bouteille de vin, naît votre menu* »

Situation :

L'Écrin est le joyau caché de l'Hôtel de Crillon, monument illustre se dressant sur la Place de la Concorde. Le restaurant propose à ses convives une expérience gustative inédite dans un décor contemporain délicat et raffiné.

Le chef Sommelier Xavier THUIZAT accompagne les convives dans le choix des vins avant de travailler de concert avec le Chef Boris CAMPANELLA dans l'élaboration de l'accord parfait.

Désormais, les vins donnent l'accord, chaque menu devient unique en fonction des vins sélectionnés.

Votre mission est de proposer un menu en quatre séquences pour chacune des appellations retenues ci-dessous.

Le candidat devra préparer un menu en quatre séquences pour chacune des appellations ci-dessous. Il devra **valoriser ses accords boissons & mets**.

Le jour des sélections, l'une des appellations ci-dessous sera tirée au sort.

Le candidat devra présenter à l'oral **cette appellation, ainsi que son menu en quatre séquences**.

APPELLATIONS

AOC Bâtard-Montrachet, Grand Cru 2005, Domaine RAMONET (Blanc)

AOC Côtes de Duras, Château Haut Lavigne, AB, Cuvée G comme ... 2018 (Rouge)

Pur Jus de raisin AB, 2022, Saint-Emilion, Aliénor TAPON-RENAUT

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 ET ANALYSE SENSORIELLE	<i>Vin blanc ou vin rouge</i>
OUVERTURE ET SERVICE D'UN VIN RAFRAICHI ET ANALYSE SENSORIELLE	<i>Vin blanc ou vin rouge</i>
CLEMENTINES FLAMBEES POUR UNE PERSONNE	<i>Caramel fourni Dressage sur assiette</i>
MISE EN PLACE « BANQUET »	<i>Le menu sera révélé durant l'épreuve</i>

*L'épreuve se fera entièrement en anglais pour le candidat *étudiant* de première année BTSMHR.

Article 3.3 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

RÈGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2024

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.

Article 4 : ÉPREUVES DE LA FINALE

Les candidats *élèves* et *étudiants* sélectionnés concourront avec un *jeune professionnel* de leur choix. Les épreuves seront spécifiques en fonction du candidat : épreuves *élève*, épreuves *étudiant* et épreuves *jeune professionnel*.

L'épreuve de service en salle valorise le binôme « élève / étudiant et jeune professionnel ».

Article 4.1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS JEUNES PROFESSIONNELS

Sont admis à concourir, pour l'édition 2024, 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> BACCALAURÉAT	EPREUVES DU CANDIDAT <i>ETUDIANT</i> BTSMHR	EPREUVES DU CANDIDAT <i>JEUNE</i> PROFESSIONNEL
ATELIER 1 : COCKTAIL DIÉTÉTIQUE SANS ALCOOL <i>Partenaire : Société Neptune – source Alma</i>	ATELIER 1 : COCKTAIL CHAUD <i>Partenaire : Malongo</i>	ATELIER 1 : DECANTAGE
ATELIER 2 : ARTS DE LA TABLE <i>Partenaire : Degrenne</i>	ATELIER 2 : SITUATION MANAGERIALE	ATELIER 2 : ARGUMENTATION COMMERCIALE <i>Français et Anglais</i>
ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE	ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE	ATELIER 3 : CULTURE GÉNÉRALE
EPREUVE EN BINOME		
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

RÈGLEMENT DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHÂTELDON 2024

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 :

- **Lundi 25 mars**, après-midi, arrivée impérativement à 18h00, au plus tard ;

Au :

- **Mercredi 27 mars** 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 concourront 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

