



Écoles
de l'Hôtellerie
et du Tourisme
de **Paris**



**ACADÉMIE
DE PARIS**

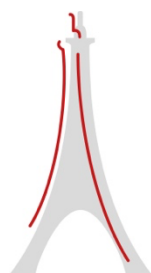
*Liberté
Égalité
Fraternité*



4^{ème} Concours du réseau des
ÉCOLES DE L'HÔTELLERIE ET DU TOURISME DE PARIS
« Les Étoiles de Paris »

4^{ème} EDITION / Jeudi 9 Avril 2026

Le concours se déroulera au 20 Rue Médéric, 75017 Paris.



ÉCOLE
HÔTELIÈRE
JEAN
DROUANT
PARIS

Dossier de candidature

Dossier de candidature :

Dossier à retourner dûment complété **avant le 11/03/2026** avant minuit, accompagné de toutes les pièces demandées, à l'adresse : ehp.contacts@gmail.com Un e-mail validant la bonne réception de votre dossier complet vous sera envoyé et sera votre confirmation d'inscription.

Fiche descriptive :

Établissement :

Nom :

Adresse postale :

Téléphone :

E-mail :

Accompagnant :

Nom & Prénom :

Fonction :

Téléphone :

E-mail :

Équipe Candidate

	CANDIDAT SERVICE	CANDIDAT CUISINE
Nom		
Prénom		
Niveau de classe		
Date de Naissance		
Téléphone portable		
E-mail		

AUTORISATION DE CAPTATION ET D'UTILISATION DE L'IMAGE/VOIX D'UN JEUNE MINEUR

Je soussigné : Prénom et Nom :

Agissant en qualité de représentant légal de

Prénom et Nom :

Né(e) le :

Ci-après désigné(e) « Le Jeune »

Déclare informé que l'image du Jeune sera utilisée par l'EHTP (dont le siège social est situé au 20 rue Médéric 75017 Paris, pour permettre son identification dans le cadre de sa prise en charge (dossier administratif physique et numérique).

☐ Autorise / Autorisons

☐ N'autorise pas

EHTP et toute personne physique ou morale agissant pour son compte, à capter l'image et/ou la voix du Jeune dans le cadre de sa prise en charge par EHTP et à l'utiliser (c'est-à-dire la conserver, la reproduire, l'adapter et la diffuser) selon les modalités suivantes :

Pour un usage interne et externe, afin de communiquer auprès de tout public, sur tous supports et par tous médias, sur la vie scolaire et/ou quotidienne des jeunes et des familles pris en charge par EHTP ainsi que sur la mission, les activités et les métiers EHTP. Par support, on entend tous supports matériels et immatériels, de tous formats, connus ou inconnus à ce jour, notamment : les magazines, rapports d'activité, plaquettes de présentation, campagnes d'affichage, films promotionnels, insertions publicitaires, communiqués de presse, signalétiques et plus généralement toutes les informations EHTP par voie audiovisuelle (presse écrite, radio, télévision, cinéma) et numérique (Intranet, Internet, réseaux sociaux, blogs), tous vecteurs de réception confondus (ordinateurs, tablettes, smartphones). Cette autorisation est valable pour une diffusion dans le monde entier.

Conditions de l'autorisation :

1. Respect du Jeune : EHTP s'engage à capter et à utiliser l'image/voix du Jeune dans le respect de son droit à la vie privée, à la protection de sa réputation, de sa dignité et de son intégrité.

2. Non lucrativité : La présente autorisation est consentie à titre gratuit pour une exploitation non commerciale.

3. Durée limitée : L'autorisation de capter l'image/voix du Jeune est valable à compter de sa date de signature pour une durée de 1 an. L'autorisation d'utiliser l'image/voix du Jeune ainsi captée est valable à compter de sa date de signature pour une durée de 4 ans, même si le Jeune quitte son établissement durant cette période.

4. Responsabilités : EHTP s'engage à respecter les modalités et conditions de la présente autorisation mais ne saurait être tenu responsable de l'utilisation qui serait faite de l'image/voix du Jeune par une tierce personne non autorisée.

Protection des données personnelles : Les données personnelles recueillies dans le cadre de la présente autorisation sont traitées par EHTP à des fins de communication interne et/ou externe selon les modalités définies ci-dessus. Elles sont conservées par EHTP, d'abord en base active pendant la durée d'autorisation prévue au point 3., puis en archivage pendant la durée légale du délai de prescription d'une éventuelle action judiciaire. Conformément à la réglementation sur la protection des données, le(s) représentant(s) légal(aux) du Jeune dispose(nt) d'un droit d'accès à ces données personnelles pour les rectifier, les mettre à jour, les limiter ou les supprimer ainsi que d'un droit à la portabilité de ces données. Il(s) dispose(nt) aussi du droit de formuler des directives concernant la conservation, l'effacement et la communication de ces données post-mortem. Il(s) peuvent enfin s'opposer à l'utilisation de ces données personnelles. L'ensemble de ces droits peut être exercé auprès de la Présidence. En cas de réclamation, celle-ci peut être adressée par mail : ehp.contacts@gmail.com

Le : A :

Signature du représentant légal du Jeune, précédée(s) de la mention manuscrite « lu et approuvé » et en précisant le lien avec le jeune (père, mère, tuteur)

Signature du Jeune précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé ».

AUTORISATION DE CAPTATION ET D'UTILISATION DE L'IMAGE/VOIX D'UN BENEFICIAIRE MAJEUR

Prénom(s) et Nom :

Né(e) le :

Ci-après désigné(e) « Le Bénéficiaire »

Déclare être informé(e) que mon image sera utilisée par le réseau EHTP (dont le siège social est situé au 20 Médéric 75017 Paris, pour permettre mon identification dans le cadre de ma prise en charge (dossier administratif physique et numérique).

☐ Autorise

☐ N'autorise pas

L'EHTP et toute personne physique ou morale agissant pour son compte, à capter mon image et/ou ma voix dans le cadre de ma prise en charge par EHTP et à l'utiliser (c'est-à-dire la conserver, la reproduire, l'adapter et la diffuser) aux fins et selon les modalités ci-dessous :

Pour un usage interne et externe, afin de communiquer auprès de tout public, sur tous supports et par tous médias, sur la vie scolaire et/ou quotidienne des bénéficiaires pris en charge par Apprentis d'Auteuil ainsi que sur la mission, les activités et les métiers d'Apprentis d'Auteuil. Par support, on entend tous supports matériels et immatériels, de tous formats, connus ou inconnus à ce jour, notamment : les magazines, rapports d'activité, plaquettes de présentation, campagnes d'affichage, films promotionnels, insertions publicitaires, communiqués de presse, signalétiques et plus généralement toutes les informations EHTP par voie audiovisuelle (presse écrite, radio, télévision, cinéma) et numérique (Intranet, Internet, réseaux sociaux, blogs), tous vecteurs de réception confondus (ordinateurs, tablettes, smartphones). Cette autorisation est valable pour une diffusion dans le monde entier.

Conditions de l'autorisation :

- 1. Respect du Bénéficiaire : EHTP s'engage à capter et à utiliser l'image/voix du Bénéficiaire dans le respect de son droit à la vie privée, à la protection de sa réputation, de sa dignité et de son intégrité.**
- 2. Non lucrativité: La présente autorisation est consentie à titre gratuit pour une exploitation non commerciale.**
- 3. Durée limitée : L'autorisation de capter l'image/voix du Bénéficiaire est valable à compter de sa date de signature pour une durée de 1 an. L'autorisation d'utiliser l'image/voix du Bénéficiaire ainsi captée est valable à compter de sa date de signature pour une durée de 4 ans, même si le Bénéficiaire quitte un des établissements du réseau EHTP durant cette période.**
- 4. Responsabilités : EHTP s'engage à respecter les modalités et conditions de la présente autorisation mais ne saurait être tenu responsable de l'utilisation qui serait faite de l'image/voix du Bénéficiaire par une tierce personne non autorisée.**

Protection des données personnelles : L'ensemble données personnelles recueillies dans le cadre de la présente autorisation sont traitées par EHTP à des fins de communication interne et/ou externe selon les modalités définies ci-dessus. Elles sont conservées par EHTP, d'abord en base active pendant la durée d'autorisation prévue au point 3, puis en archivage pendant la durée légale du délai de prescription d'une éventuelle action judiciaire. Conformément à la réglementation sur la protection des données, le Bénéficiaire dispose d'un droit d'accès à ses données personnelles pour les rectifier, les mettre à jour, les limiter ou les supprimer ainsi que d'un droit à la portabilité de ces données. Par ailleurs, il dispose du droit de formuler des directives concernant la conservation, l'effacement et la communication de ses données post-mortem. Il peut enfin s'opposer à l'utilisation de ses données personnelles. L'ensemble de ces droits peut être exercé auprès de la Présidence du réseau EHTP. En cas de réclamation, celle-ci peut être adressée par mail : ehtp.contacts@gmail.com

Le : A :

Signature du Bénéficiaire*

Exemple de photo de présentation des candidats

Vous devez réaliser une photo de vos candidats, et nous la faire parvenir en même temps que le dossier candidature.

Exemple de photo :



Recommandations :

- Tenue d'école exigée (Cuisine et Service)
- Photo en couleur et non en Noir et Blanc
- Photo prise en format paysage
- La photo devra être prise sur un fond blanc de préférence (ou uni)
- Pour le positionnement des bras, les candidats devront croiser leurs bras en dessous de leur poitrine.
- Cadre de la photo : couper la photo au niveau des hanches

SUJET CENTRE DE CONCOURS ET GRILLE D'ÉVALUATION :

Déroulement des épreuves :

7h30 -7h50	• Accueil des candidats (se présenter en tenue professionnelle sans logo de votre établissement). • Appel des candidats et contrôle des pièces d'identité et des convocations. • Tirage au sort des numéros et émargement sur la feuille de présence. • Récupérer les téléphones portables et rappeler les consignes de sécurité sanitaires et les règles du concours. • Accueil/café des candidats et du jury • Distribution et vérification des postes et des marchandises
7h50 – 8h00	• Visite des locaux et explications du déroulement des épreuves
8h00	Ouverture officielle du concours par le président du jury
8h15 – 11h15	• Déroulement des différentes épreuves dans les ateliers. • Déroulement des épreuves de la production en cuisine.
11h15 – 11h50	• Repas des candidats et des membres du jury
12h10 – 14h10	• Accueil des clients par le président du jury et les candidats. • Déroulement du service.
14h20-14h30	• Entretien du jury avec les binômes
14h30-15h00	• Délibération du jury • Rencontre avec les partenaires • Discours du président du concours • Annonce des résultats par le président du concours
15h00 – 16h30	Remise des prix et cocktail final

Consignes de sécurité à faire connaître aux candidats avant l'épreuve.

- 1 Aucun document (prises de notes, livres etc.,) n'est accepté par les membres du jury durant les épreuves. Les smartphones, montre connectée et autres tablettes seront consignés durant la durée des épreuves.
- 2 Le candidat s'engage à appliquer les consignes de sécurité et d'hygiène ainsi que le règlement du concours.
- 3 **Les jurés n'auront pas à connaître l'établissement d'origine des candidats** avant et durant le déroulement des épreuves.

CONTEXTE PROFESSIONNEL



Le restaurant Drouant, fondé en 1880 par Charles Drouant sur la charmante place Gaillon, s'impose rapidement comme une adresse prisée du Paris de la Belle Époque.

En 1914, son fils Jean reprend l'établissement et accueille pour la première fois le jury du Prix Goncourt, qui fait de Drouant son lieu officiel de délibération. À partir de 1926, le Prix Renaudot s'y installe également, consacrant le restaurant comme un haut lieu de la vie littéraire française.

Réputé pour son majestueux escalier Art déco, Drouant ne se résume pas à une simple institution : c'est une âme. Sa passion pour les lettres et la culture française prolonge une histoire qui s'écrit depuis près de 120 ans.

Au fil du XX^e siècle, l'établissement évolue d'une élégante brasserie vers une véritable institution gastronomique, changeant de propriétaires tout en poursuivant son ascension.

Séduits par l'histoire singulière de cette Maison, les frères Gardinier choisissent d'en devenir propriétaires en mars 2018, avec la volonté de préserver son héritage tout en l'inscrivant pleinement dans le présent. À l'occasion de la remise des prestigieux prix littéraires, le 4 novembre 2019, Drouant dévoile son nouveau décor et ouvre ainsi un nouveau chapitre de son histoire.

Atelier n° 1 : DROUANT, Histoire et Patrimoine Culinaire
Connaissances du restaurant « DROUANT » et au plat emblématique des Années Folles
Durée 20 mn/20 points

Sujet :

Les parisiens, les voyageurs et les touristes s'intéressent à la gastronomie des Années Folles et à l'emblématique Restaurant Drouant. Le directeur et le Chef souhaitent s'assurer de vos connaissances.

En Binôme, Ils vous demandent d'exposer :

- L'histoire du restaurant Drouant,
- Les grandes étapes de l'évolution du restaurant,
- La mise en valeur et l'explication d'un plat emblématique des Années Folles.
- Votre analyse personnelle sur l'institution.

Vos connaissances sur l'histoire de l'établissement parisien et sur les plats emblématiques des années folles est un atout majeur exigé lors de l'entretien professionnel qui contribuera à votre futur recrutement.

Durant 15 minutes d'exposé et 5 mn d'entretien avec le jury vous devrez avec votre binôme :

- Expliquer succinctement l'histoire du restaurant « Drouant »
- Mettre en avant les grandes étapes de l'évolution du restaurant
- Exposer le plat emblématique des années folles de votre choix
- Donner votre analyse sur l'établissement par rapport à l'évolution actuelle de « la gastronomie Française ».

Pour la réalisation de votre exposé, vous avez la possibilité d'utiliser le support numérique et/ou papier de votre choix.

Après cette épreuve, le candidat de cuisine part en production pour la réalisation des 2 plats.

Atelier n°2 - Mise en place « A la Carte » d'une table pour 4 personnes
Durée 30mn + 5mn pour justifier le travail devant le jury /20 points

À partir de la situation professionnelle, vous êtes sollicité(e) pour dresser une table de 4 couverts en adéquation avec le menu proposé. Un choix de matériel sera mis à votre disposition sur un buffet ou des consoles comprenant un choix de verreries, de couverts, d'assiettes, soigneusement préparés à l'avance par le centre du concours. Les candidats peuvent apporter du matériel personnel s'ils souhaitent pour la mise en place.

Vous devez à l'aide de votre commis :

- Vérifier l'hygiène du matériel et du mobilier de service.
- Napper la table.
- Dresser la table en effectuant une mise en place à la carte pour 4 personnes avec le matériel mis à disposition.
- Réaliser un pliage identique des 4 serviettes en tenant compte des règles d'hygiène et sanitaires à respecter.

Atelier n° 3 – Déboucher, carafier et servir un vin rouge
Durée 20 mn /20 points.

Au Restaurant, après avoir pris connaissance du vin AOP **Côtes du Rhône Cuvée Fabre AB** proposé sur la carte, vous devez :

- Mettre en place les verres correspondant au vin débouché, pour les deux clients jurés.
- Présenter, déboucher et carafier le vin puis servir les deux clients.

Vous devrez ensuite répondre aux questions qui vous seront posées sur vos connaissances concernant cette appellation.

- La région, le vignoble
- Le terroir, le ou les cépages utilisés pour la conception du vin
- La température à respecter lors du service
- Les propositions pour les accords mets et vins

Ce vin sera servi aux clients lors du déjeuner.

Atelier n°4 – Service et commercialisation des mets. Durée 2 heure / 20 points

Il est 12h00, le service commence. Ayant à charge une table de 4 clients, vous devez, à l'aide de votre commis :

- Accueillir les clients ;
- Présenter commercialement le menu ;
- Prendre la commande ;
- Servir les mets et les boissons en respectant les consignes et techniques ;
- Prendre congé des clients et remettre les locaux en état.

TABLE DE 4 COUVERTS	
Tout au long du service, 2 variétés de pains individuels sont proposées à la clientèle.	
MENU	CONSIGNE SERVICE/CUISINE
Apéritif	Le centre du concours propose un apéritif classique à découvrir le jour du concours
ŒUF PARFAIT champignons de saison, émulsion de comté 24 mois	Dressage à l'assiette
VOL-AU-VENT volaille, ris de veau, champignons de saison, sauce Albuféra Mousseline de pommes de terre et haricots verts vapeur	- Dressage des vol-au-vent individuels en plat - Dressage de la garniture des vol-au-vent en sauteuse - Dressage sur assiette des garnitures - Sauce Albuféra en saucière - Finition en salle : Service au guéridon
LA FAMEUSE MADELEINE DE PROUST Condiments : Chantilly , chocolat chaud , sauce coulis de fraises	- Dressage de la Madeleine géante en plat - Chantilly en coupe - Chocolat en pichet - Coulis de fraise en saucière
Service des boissons chaudes	

Pour la conception du dessert, vous trouverez le bon d'économat en **ANNEXE 1**.

Atelier n° 5 – Spiritueux Durée 2 heure / 20 points

Comme une véritable signature de fin de repas, vous devez mettre en valeur, en complément du dessert, le chariot de spiritueux représentant les grandes familles d’eaux-de-vie.

Votre rôle consiste à :

- Présenter les différentes eaux-de-vie,
- Expliquer et servir ces spiritueux de manière adaptée, en respectant les techniques de service et en valorisant leur histoire, leurs caractéristiques et leurs accords possibles.

Chariot des Spiritueux	
Produits	Marque commerciales
Calvados	Christian Drouin
Liqueur de plante	Chartreuse verte des Pères Chartreux
Armagnac	Uby BIO
Rhum vieux de Martinique agricole	Saint James
Whiskys single malt	Benjamin Kuentz
Liqueur de mandarine	Mandarine Napoléon
Vous trouverez sur le chariot un ensemble de verreries et de matériels dédiés au service des spiritueux.	

Atelier Cuisine : Réaliser la production d'une entrée et du plat principal. Durée 4h /20 points

Sujet :

Drouant est une institution centenaire qui occupe une place unique sur la scène parisienne. A la fois temple de la littérature française et emblème de la grande cuisine bourgeoise, Drouant concilie son passé chargé d'histoire et son présent résolument tourné vers le futur.

Dans le but de vous recruter comme chef de partie, le chef vous confie la réalisation de la production culinaire pour 5 personnes. A l'aide de votre commis de cuisine, de vos fiche techniques vous devez, réaliser :

1 - Une entrée, issue de la carte de l'établissement

« **CŒUF PARFAIT** » champignons de paris, émulsion de comté 24 mois.

2-Un plat chaud, issue de la carte de l'établissement

« **VOL-AU-VENT** », volaille, ris de veau, champignons de saison et sauce Albuféra.

Vous devrez dresser pour votre table de quatre convives et une assiette de dégustation pour le jury.

MENU	
CŒUF PARFAIT champignons de saison, émulsion de comté 24 mois	• Dressage à l'assiette
VOL-AU-VENT volaille, ris de veau, champignons de saison, sauce Albuféra Mousseline de pommes de terre et haricots verts vapeur	• Dressage des vol-au-vent individuels en plat • Dressage de la garniture des vol-au-vent en sauteuse • Dressage sur assiette des garnitures • Sauce Albuféra en saucière • Finition en salle : Service au guéridon

Pour la conception de vos plats, vous trouverez le bon d'économat en **ANNEXE 1**. Le jury appréciera toute prise d'initiative visant à optimiser durablement l'utilisation des denrées.

Entretien du Binôme. Durée 10 minutes / 20 points.

A la fin du service, le commis de cuisine retrouve son binôme pour expliquer au jury leurs choix stratégiques mis en place pour remporter le concours « **Les Étoiles de Paris** ».

ANNEXE 1

BON D'ECONOMAT					
MENU pour 5 personnes	ŒUF PARFAIT, champignons de saison, émulsion de comté 24 mois				
	VOL-AU-VENT, volaille, ris de veau, champignon de saison sauce Albuféra, Mousseline de pommes de terre et haricot verts vapeur				
	LA FAMEUSE MADELEINE DE PROUST, Chantilly, chocolat chaud, sauce coulis de fraise				
Denrée	Unité	Entrée	Plats	Dessert	Quantité totale
VIANDE					
Ris de Veau	Kg		0,350		0,350
Suprême de volaille avec pilon	Kg		0,350		0,350
Foie gras de Canard	Kg		0,100		0,100
FRUITS ET LEGUMES					
Pleurotes	Kg	0,350	0,100		0,450
Girolles	Kg	0,350			0,350
Cépes	Kg	0,350			0,350
Échalotes	Kg	0,050	0,100		0,150
Ail	Kg	0,020			0,020
Persil frisé	Btte	1/8			1/8
Poireau	Kg		0,100		0,100
Carotte	Kg		0,050		0,050
Champignon de Paris	Kg		0,100		0,100
Thym	PM		PM		PM
Laurier	PM		PM		PM
Pomme de terre Bintje	Kg		0,700		0,700
Haricot vert	Kg		0,500		0,500
Citron jaune	P		1/2		1/2
BOF					
Œuf extra frais	P	6,000			6,000
Crème liquide 35%	L	1,000	0,400	0,250	1,650
Comté 24 mois	Kg	0,100			0,100
Lait	L	0,250	0,250	0,250	0,750
Beurre	Kg	0,100	0,500		0,600
EPICERIE					
Gomme Xanthane	PM	PM			PM
Vin blanc	L		0,100		0,100
Bouillon de volaille/Fond blanc PAI	Kg		0,120		0,120
Farine	Kg		0,040		0,040
Muscade	PM		PM		0,000
Madère	L		0,010		0,010
Pistole Chocolat noir Manjarri 64%	Kg			0,200	0,200
Coulis de fraise PAI	L			0,250	0,250
Poivre	Kg	PM			0,000
Sel	Kg	PM			0,000
SURGELE					
Pâte feuilletée	P	1,500			1,500