



3<sup>ème</sup> Concours de l'EHTP  
« Les Etoiles du Service »

Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie  
« Production et Art Culinaire de la Table et du Service »

---

**3ème Edition / Jeudi 3 avril 2025**

Le concours se déroulera au 135 rue Belliard, 75018 Paris.

**BELLIARD** cuisine  
service & bar  
pâtisserie  
management

LYCÉE DES MÉTIERS  
DE LA GASTRONOMIE DURABLE  
PARIS 18<sup>e</sup>

**Dossier de candidature**  
**Sujet centre de concours et grille d'évaluation**

## Dossier de candidature :

Dossier à retourner dûment complété avant le 06/03/2025 avant minuit, accompagné de toutes les pièces demandées, à l'adresse : [ehp.contacts@gmail.com](mailto: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		

## DROIT À L'IMAGE – PERSONNE MINEURE

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

J'autorise, la prise de vue d'une ou plusieurs photos, vidéos, enregistrements me représentant, la diffusion et la publication de ces documents sur quelques supports que ce soit, dans le cadre du concours, le jour du concours et après, à titre gracieux, pour une durée illimitée, pour la promotion dudit concours et de l'EHTP.

J'ai pris connaissance des consignes de sécurité, du règlement du concours que j'ai assimilé et m'engage, à tous les respecter.

Monsieur (Père ou Tuteur) :

Madame (Mère ou Tutrice) :

Représentant légal de l'élève (Nom, Prénom) :

Autorise l'association et les établissements participants au concours à :

- Réaliser des images photographiques et vidéos me représentant,
- Stocker et utiliser ces images et vidéos
- Reproduire et diffuser ces images et vidéos dans le cadre de campagnes de communication et de promotion pour le concours des Etoiles du Service.

(Père ou Tuteur)

(Mère ou Tutrice)

(Signature)

(Signature)

A .....

A .....

Le .....

Le .....

## DROIT À L'IMAGE – PERSONNE MAJEUR

Nom du candidat :

Prénom du candidat :

J'autorise, la prise de vue d'une ou plusieurs photos, vidéos, enregistrements me représentant, la diffusion et la publication de ces documents sur quelques supports que ce soit, dans le cadre du concours, le jour du concours et après, à titre gracieux, pour une durée illimitée, pour la promotion dudit concours et de l'EHTP.

J'ai pris connaissance des consignes de sécurité, du règlement du concours que j'ai assimilé et m'engage, à tous les respecter.

Autorise l'association et les établissements participants au concours à :

- Réaliser des images photographiques et vidéos me représentant,
- Stocker et utiliser ces images et vidéos
- Reproduire et diffuser ces images et vidéos dans le cadre de campagnes de communication et de promotion pour le concours des Etoiles du Service.

(Signature)

A .....

Le .....

## 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 :

<b>7h00 -7h45</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Accueil des candidats (se présenter en tenue professionnelle).</li><li>• Appel des candidats et contrôle des pièces d'identité et des convocations.</li><li>• Tirage au sort des numéros et émargement sur la feuille de présence.</li><li>• Récupérer les téléphones portables et rappeler les consignes de sécurité sanitaires et les règles du concours.</li><li>• Accueil/café des candidats et du jury</li><li>• Distribution et vérification des postes et des marchandises</li></ul>
<b>7h45 – 7h55</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Visite des locaux et explications du déroulement des épreuves</li></ul>
<b>8h00</b>	<b>Ouverture officielle du concours par le président du jury</b>
<b>8h00 – 11h30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Déroulement des différentes épreuves dans les ateliers.</li><li>• Déroulement des épreuves de la production en cuisine.</li></ul>
<b>11h30 – 12h00</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Repas des candidats et des membres du jury</li></ul>
<b>12h10 – 14h10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Accueil des clients par le président du jury et les candidats.</li><li>• Déroulement du service.</li></ul>
<b>14h10-15h10</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Entretien du jury avec les binômes</li></ul>
<b>15h10-16h30</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Délibération du jury</li><li>• Rencontre avec les partenaires</li><li>• Discours du président du concours</li><li>• Annonce des résultats par le président du concours</li></ul>
<b>16h30 – 17h00</b>	<b>Remise des prix et cocktail final</b>

### 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

---



Vous travaillez tous les deux depuis un mois à l'essai comme commis de salle et de cuisine dans la brasserie de luxe « La Coupole », située dans le 14<sup>e</sup> arrondissement de Paris.

Cette institution parisienne, emblème de l'Art déco, a vu défiler les grandes figures artistiques et intellectuelles du 20<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, elle perpétue son héritage avec une cuisine raffinée et un service élégant, mettant à l'honneur les produits frais et la tradition culinaire française.

Les spécialités de La Coupole, comme son plateau de fruits de mer et son curry d'agneau légendaire, attirent une clientèle variée composée de touristes, d'habités parisiens et de personnalités. En salle, les techniques de service comme le découpage et le flambage devant le client renforcent l'expérience d'un repas unique.

Le directeur de la brasserie et le chef de cuisine vous impliquent pleinement dans cette recherche d'excellence, en valorisant l'accueil des clients, la maîtrise des produits et des plats, ainsi que la fluidité entre la cuisine et la salle.

Soucieux de votre intérêt pour l'établissement et de votre volonté de décrocher un CDI, des épreuves ont été organisées pour évaluer votre capacité à collaborer en binôme. Ces épreuves visent à démontrer votre aptitude à intégrer une équipe dynamique, où la coordination entre salle et cuisine est essentielle pour maintenir la réputation de La Coupole.

Ensemble, vous devrez allier rigueur, créativité et sens du service afin de contribuer à l'enchantement des clients et à la pérennité de cette brasserie iconique.

**Atelier n° 1 : La Coupole**  
**Connaissances relatives à la brasserie « La Coupole » et de l'Île de France.**  
**20 mn/ 20 points.**

**Sujet :**

*Les parisiens, Les voyageurs et les touristes s'intéressent à la gastronomie de la Région Île-de-France et à ses restaurants emblématiques. Le directeur et le Chef souhaitent s'assurer de vos connaissances.*

**En Binôme**, Ils vous demandent d'exposer brièvement :

- *L'histoire de La Coupole,*
- *Les grandes étapes de l'évolution de la Brasserie,*
- *Les particularités touristiques et gastronomiques de la région Île-de-France.*
- *Votre analyse personnelle sur l'institution.*

*Vos connaissances sur l'histoire de l'établissement parisien et sur la région Île-de-France 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 le « La Coupole »
- Mettre en avant les grandes étapes de l'évolution de la Brasserie
- Exposer les particularités touristiques et gastronomiques de la région Île-de-France.
- 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 retourne en production pour la réalisation des 2 mets.

**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.

Vous devez :

- 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 - Bar

### Durée 20 mn/20 points

Dans le cadre de votre rôle au sein de la célèbre brasserie La Coupole, vous avez été chargé de concevoir un cocktail signature rendant hommage à la légendaire "Baronne de La Coupole". Ce cocktail, pour 2 personnes devra s'intégrer dans l'offre de l'établissement, refléter son histoire et séduire une clientèle exigeante, composée de parisiens et de touristes internationaux.

Objectifs :

- Valoriser l'identité historique de La Coupole en s'inspirant de ses figures emblématiques et de son ambiance Art déco.
- Créer une expérience unique qui se distingue des cocktails classiques, tout en restant accessible et élégante.
- Renforcer l'image haut de gamme de la brasserie par une présentation soignée et des ingrédients de qualité.
- Encourager les ventes au bar en incitant les clients à découvrir un cocktail iconique.
- Réaliser la fiche technique du cocktail et la remettre au jury

Pour cette épreuve, vous avez à disposition les produits indiqués ci-dessous.

Liste des produits disponibles :

Eau de vie	Divers	Jus de fruit	Purée de Fruits	Sirop	Autre
Gin Vodka Calvados Rhum brun Whisky Bénédictine St Germain Grand Marnier Liqueur de Poire	Crément de Bourgogne Vermouth Rouge Campari	Orange Citron vert Pamplemousse Ananas Pomme	Framboise Fruit de la passion	Gingembre Vanille Lavande Sureau Rose Kiwi	Eau gazeuse Miel Clou de girofle Schweppes Ginger ale Angostura bitter Sucre en poudre Fleur d'oranger

**Fruits et épices à utiliser pour une éventuelle décoration :** citron vert, pomme granny-smith, poire, kiwi, concombre, menthe fraîche, bâton de cannelle, gingembre.

**Petit matériel à disposition pour une éventuelle décoration :** agitateur, pique en bois, paille.

**Matériel classique de bar :** shaker, verre à mélange.

**Règles à respecter pour la création :**

- Utiliser au maximum 5 produits présentés dans le tableau ci-dessus ;
- Utiliser au maximum 7 cl d'alcool dans le cocktail ;
- Proposer un short ou un long drink ;

**Atelier n° 4 – Déboucher, carafier et servir un vin rouge**  
**Durée 20 mn /20 points.**

Au Restaurant, après avoir pris connaissance du vin **AOP Crozes Hermitage, Domaine de la Ville Rouge, Inspiration** 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° 5 – 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 :

- 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.

<b>TABLE DE 4 COUVERTS</b>	
<b>Tout au long du service, 2 variétés de pains individuels sont proposées à la clientèle.</b>	
<b>MENU</b>	<b>CONSIGNE SERVICE/CUISINE</b>
Poireaux rôtis aux noisettes et légumes crus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressage à l'assiette</li> <li>• Vinaigrette en saucière</li> </ul>
Curry d'agneau à l'indienne, achards de légumes, riz parfumé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressage du curry d'agneau en plat</li> <li>• Dressage des garnitures en plat</li> <li>• Finition en salle : Service au guéridon</li> </ul>
Quartier d'ananas rôtis, flambé au Rhum, glace vanille.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dressage des quartiers d'ananas en bol</li> <li>• Boule de glaces vanille en bol</li> <li>• Finition en salle : Flambage des quartiers d'ananas et dressage</li> </ul>
<b>Service des boissons chaudes</b>	

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

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

**Sujet :**

Le brasserie La Coupole propose une cuisine régionale et généreuse.

Dans le but de vous recruter comme commis, le chef vous confie une table de quatre personnes en collaboration avec votre binôme de salle. Vous devez produire :

1 - Une entrée froide issue de la carte de l'établissement « **Poireaux rôtis aux noisettes et légumes crus.** ».

2-Un plat chaud, « **Curry d'agneau à l'indienne, achards de légumes, riz parfumé** » pour 4 personnes ».

<b>TABLE DE 4 COUVERTS</b>	
<b>MENU</b>	<b>CONSIGNE SERVICE/CUISINE</b>
<b>Poireaux rôtis aux noisettes et légumes crus.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dressage à l'assiette</li><li>• Vinaigrette en saucière</li></ul>
<b>Curry d'agneau à l'indienne, achards de légumes, riz parfumé</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dressage du curry d'agneau en plat</li><li>• Dressage des garnitures en plat</li><li>• Finition en salle : Service à la Russe</li></ul>

Pour la conception de vos plats, vous trouverez le bon d'économat en **ANNEXE 1**.

**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 des binômes des Etoiles du Service** ».

ANNEXE 1.	BON D'ECONOMAT				
MENU pour 4 personnes	Poireau rôti aux noisettes et légumes crus				
	Curry d'agneau à l'indienne, achards de légumes, riz parfumé				
	Quartier d'ananas rôtis, flambé au Rhum, glace vanille				
Denrée	Unité	Entrée	Plats	Dessert	Quantité totale
<b>VIANDE</b>					
Épaule d'agneau désossée	Kg		1,400		1,400
<b>FRUITS ET LEGUMES</b>					
Ail	Gousse		2,000		2,000
Banane	P		1,000		1,000
Carotte	Kg	0,100	0,1		0,200
Chou-Fleur	Kg		0,135		0,135
Citron	P		0,25		0,250
Courgette	Kg	0,100			0,100
Haricots verts	Kg		0,01		0,010
Laurier	Btte		0,100		0,100
Echalotte	P	1,000			1,000
Oignon	Kg		0,050		0,050
Orange	P		0,25		0,250
Persil	Btte		0,100		0,100
Piment	P		0,5		0,500
Poireau	P	4,000			4,000
Pomme Golden	Kg		0,160		0,160
Thym	Btte		0,200		0,200
Tomate	Kg		0,100		0,100
Ananas frais entier	Kg			1,000	1,000
<b>ÉPICERIE</b>					
Curry	Kg		0,025		0,025
Farine	Kg		0,010		0,010
Gingembre	Kg		0,001		0,001
Moutarde de Dijon	Kg	PM			PM
Beurre	Kg			0,060	0,060
Huile de noisette	L	0,050			0,050
Huile de pépin de raisin	L	0,100			0,100
Huile d'olive	L	PM			PM
Huile de tournesol	L		0,070		0,070
Jus d'agneau	L		0,200		0,200
Noisette émondée	Kg	0,100			0,100
Noix de coco en poudre	Kg		0,010		0,010
Paprika	Kg		0,004		0,004
Riz long	Kg		0,200		0,200
Sel, poivre	Kg	PM	PM		PM
Gousse de vanille	P			1/2 Gousse	1/2 Gousse
Rhum Brun	L			0,060	0,060
Glace Vanille	KG			0,030	0,030

Sirop d'érable	Kg			0,125	<b>0,125</b>
Vinaigre de vin	L	PM			<b>PM</b>
Vinaigre d'alcool	L		0,03		<b>0,030</b>