

# Challenge

Quatrième édition  
Année scolaire 2024-2025

« *STHAR by ROUTIN* »



**CAMPUS  
DES MÉTIERS  
ET DES  
QUALIFICATIONS**

**Soutien au tourisme,  
à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire  
et à la Restauration  
Auvergne-Rhône-Alpes**



*Lg*  
ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME  
**LESDIGUIÈRES**  
GRENOBLE



**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION  
NATIONALE  
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## Article 1 - Qui peut être candidat ?

Le challenge « STHAR by ROUTIN » est ouvert aux étudiants étant scolarisés dans des lycées d'enseignement publics et privés sous contrat dépendant du ministère de l'Éducation nationale en :

- Mention complémentaire et Brevet Professionnel liés aux métiers du bar ou de la sommellerie
- Brevet de technicien supérieur management en hôtellerie-restauration

## Article 2 - Modalités d'inscription

L'inscription et l'envoi des différents travaux se feront de façon dématérialisée et sont à réaliser avant le **6 janvier 2025**.

- Le formulaire d'inscription est à compléter en ligne via le lien ci-dessous :  
<https://urls.fr/7bSPTp>
- Les différents travaux sont à envoyer par mail **accompagné d'un certificat de scolarité** : stharbymaisonroutin@gmail.com

6 candidats maximum seront retenus pour les phases finales.

## Article 3 - Épreuve de sélection du challenge « STHAR by ROUTIN »

Dossier de sélection à envoyer avant le **6 janvier 2025, 9h**.

Le candidat devra réaliser :

- Une fiche technique informatisée d'un mocktail création sans alcool.
- Une vidéo « univers créatif » dans laquelle le candidat devra présenter et réaliser son mocktail création :
  - La notion de storytelling est attendue et la vidéo doit donc :
    - Permettre de raconter une histoire à des fins de communication ;
    - Présenter l'univers imaginé par le candidat dans le cadre de sa création ;
    - Permettre une réelle immersion créative par le biais de différents facteurs d'ambiance (tenue, fond musical, décors...)
  - Format mp4
  - Durée maximale de 3 minutes

### **Résultat : le vendredi 10 janvier 2025**

Après la sélection des 6 finalistes, une masterclass en ligne (via Teams) présentera les produits disponibles pour la finale et un briefing sur le déroulement du concours

## Article 4 - Épreuves finales du challenge « STHAR by ROUTIN »

La finale du challenge « STHAR by ROUTIN » se déroulera le **18 février 2025** au :

**Lycée LESDIGUIERES, 15  
avenue Beaumarchais  
38100 GRENOBLE**

**Envoi des fiches recettes finales pour le 11/02/25**, par mail : stharbymaisonroutin@gmail.com.

### 4.1 Contexte général de la finale

Imaginez que vous êtes barman/maid dans un hôtel 4 étoiles, prêt à répondre aux attentes d'une clientèle en quête de nouvelles expériences mocktails.

Votre mission : réinventer la carte du bar en intégrant des mocktails créatifs (sans alcool).

Votre chef barman vous confie la création de 4 mocktails, qui seront intégrés à la nouvelle carte. Chaque mocktail s'inspirera d'une des thématiques suivantes :

- **Vibration végétale**
- **Souvenirs gourmands**
- **Dépaysement**
- **Saveurs écoresponsables et locales**

### 4.2 Les produits mis à disposition

#### Sélection des mixers Artonic »

- Indian Tonic ;
- Cucumber Tonic Water
- Grapefruit Tonic Water ;
- Lemongrass soda water
- Ginger Beer

#### Sélection des aromatic blends, Bitter + Verjus Artonic

- Green Vibes
- Bitter
- Glowing Swing
- Peppy Spice
- Verjus

#### Sélection Purées

- Ananas
- Coco
- Fraise
- Fruit passion
- Pomme verte

### Sélection des Sirops :

- Agave Bio
- Grenadine Bio
- Menthe Bio
- Pêche bio
- Basilic
- Caramel Beurre Salé
- Chocolat Ruby
- Concombre
- Cranberry Ocean Spray
- Épices Ambrés
- Estragon
- Fleur de Sureau
- Gingembre
- Hibiscus
- Madeleine
- Miel
- Noisette grillée
- Osmanthe
- Pandan
- Piment de Cayenne
- Pop corn
- Pumpkin Spice
- Spicy Mango
- Toffee Crunch
- Vanille
- Violette
- Yuzu

### 4.3 Déroulement général des épreuves

Le candidat participera à **quatre épreuves de 20 minutes** basées sur 4 thématiques différentes :

- **Vibration végétale**
- **Souvenirs gourmands**
- **Dépaysement**
- **Saveurs Écoresponsables et Locales**

Les points suivants feront partis des critères d'évaluation : Harmonie ; équilibre des saveurs, présentation visuelle, capacité à transmettre une sensation, une émotion, à raconter une histoire.

Pour chaque épreuve, le candidat réalisera 1 mocktail création sans alcool mais il se doit à l'issue des quatre épreuves d'avoir réalisé :

- **1 mocktail création intégrant : 1 sirop « 1883» et 1 verjus**
- **1 mocktail création intégrant : 1 purée 1883**
- **1 mocktail création intégrant : 1 sirop 1883 et 1 mixer Artonic**
- **1 mocktail création intégrant : 1 Sirop 1883 et 1 Aromatic blend Artonic**

Pour chaque épreuve une sélection de produits 1883 (sirops et purée 1883) ainsi que des produits Artonic (mixer et Aromatic blend) seront mis à disposition des candidats.

Le candidat n'est pas autorisé à utiliser d'autres sirops, purées ou mixers que ceux proposés dans l'atelier (à parfum égal). L'ensemble des autres produits seront amenés par le candidat.

Le matériel de préparation et de réalisation (shaker, verre à mélange, blender, planche, verrerie de base etc ...) sera mis à disposition du candidat par le comité d'organisation.

Néanmoins, le candidat peut s'il le souhaite amener sa propre verrerie, son propre matériel et ingrédients s'il a des besoins spécifiques.

ROUTIN s'engage à :

- Envoyer dans chaque établissement finaliste des échantillons des produits 1883 et Artonic afin que le candidat puisse s'entraîner en amont de la finale ;
- Mettre les produits 1883 et Artonic sélectionnés à disposition des candidats le jour de la finale.

## Article 6 - Engagement des candidats

Tout candidat s'engage à en accepter le règlement, à accepter l'utilisation de son nom, de son image ainsi que la reproduction de sa recette quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de campagne de communication.

## Article 7 - Jury

Le jury sera composé de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de professeurs de l'Éducation nationale. Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

## Article 8 - Transport, hébergement, restauration

Les frais de déplacement restent à la charge des établissements candidats.

Le comité d'organisation prend en charge pour le candidat et un accompagnateur :

- L'hébergement :
  - La veille de la finale  
La nuitée du mardi soir est à la charge des établissements participants
- La restauration :
  - Le dîner de la veille de la finale ;
  - Le petit déjeuner et le déjeuner le jour de la finale.

La finale se clôturera le 18/02 par la remise des prix suivie d'un cocktail apéritif. Pour ceux qui souhaitent prolonger leur séjour avec une seconde nuitée et un dîner, ces frais seront à la charge de leurs établissements respectifs

## Article 9 - Remise des prix

Divers prix récompenseront l'ensemble des finalistes.

Un cocktail viendra clôturer cette quatrième édition du challenge « STHAR by ROUTIN ».

## Article 10 - Contacts

Pour toutes questions liées au challenge « STHAR by ROUTIN » : **[stharbymaisonroutin@gmail.com](mailto:stharbymaisonroutin@gmail.com)**

Ou

Cyriel LANDES : Professeur de service et commercialisation

[Cyriel-Francois.Zaetta@ac-grenoble.fr](mailto:Cyriel-Francois.Zaetta@ac-grenoble.fr)

Fabrice LEMASSON : Professeur de service et commercialisation

[fabrice.lemasson@ac-grenoble.fr](mailto:fabrice.lemasson@ac-grenoble.fr)