

« Harmonie des Cultures. Fusion des Terroirs ! »

« Toute rencontre est importante, car elle est peut-être unique. » Proverbe japonais.

C'est aux Hospices de Beaune que commence son histoire. Quelques années plus tard, ce sont d'autres Terroirs qui guideront sa trajectoire (Xavier THUIZAT).

Pour sa 12^{ième} édition, le Trophée Thonon Chateldon est impatient de découvrir votre inspiration à travers l'ensemble des épreuves du concours.

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

Article 1 : ÉLIGIBILITÉ 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 2 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

Les épreuves se dérouleront au :

Lycée Hôtelier Savoie Léman

40 Boulevard Carnot,
74 200 Thonon-Les-Bains

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) du :

- **Lundi 25 mars**, après-midi, arrivée impérativement à 18h00, au plus tard ;
Au :
- **Mercredi 27 mars** au matin, après le petit déjeuner, départ impérativement avant 10h00.

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

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS

@ : aptsl@savoieleman.eu

RÈGLEMENT DE LA FINALE

Article 3 : EXPLICATIONS DES ÉPREUVES DU CANDIDAT ÉLÈVE (1h35)

	ATELIER 1	ATELIER 2	ATELIER 3
EPREUVES	COCKTAIL DIÉTÉTIQUE SANS ALCOOL	ARTS DE LA TABLE	CULTURE GENERALE
DUREE	40 minutes	30 minutes	15 minutes
ORGANISATION	<ul style="list-style-type: none"> - 20 minutes : <i>Préparation</i> - 20 minutes (dont 5 minutes en anglais) : <i>Réalisation et présentation.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - 25 minutes : <i>Mise en place</i> - 05 minutes : <i>Présentation et soutenance avec justification des choix.</i> 	
CONSIGNES	<p>PROPOSER un cocktail « création diététique » sans alcool pour deux personnes, à base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De fruits frais et/ou légumes frais et/ou herbes fraîches ; - D'une eau plate ou gazeuse des sources ALMA ; - D'un sirop bio au choix. <p>REALISER ce cocktail pour deux personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat devra répondre aux questions du jury concernant les produits qu'il aura valorisés. - Il devra procéder au service des deux cocktails. <p>Il devra CREER une fiche technique tarifée de son cocktail précisant la recette, les ingrédients, la verrerie, la méthode d'élaboration, l'argumentaire de vente, une photo, les apports nutritionnels etc.</p> <p>La fiche technique devra être envoyée avant le vendredi 15 mars 2024 par mail à l'adresse suivante : aptsl@savoieleman.eu</p>	<p>DRESSER une table de deux couverts sur la <u>thématique</u> :</p> <p style="text-align: center;">« Harmonie des cultures, Fusion des terroirs »</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensions de la table carrée : 80x80 - Le candidat devra APPORTER tout le matériel nécessaire à la <i>mise en place</i> et à la <i>décoration (nappage, fleurs, objets de décoration, couverts, assiettes, verres, porcelaines</i> : choix dans le catalogue DEGRENNE POUR AU MOINS DEUX ELEMENTS). 	<p>A partir d'un diaporama, IDENTIFIER 20 diapositives (<i>denrées, boissons, personnages célèbres, acteurs, chanteurs, monuments, etc.</i>).</p>
PARTENAIRES	Société NEPTUNE – Source ALMA	DEGRENNE	
NOTES	<ul style="list-style-type: none"> ⓘ Matériels mis à la disposition des candidats : mixer blender, presse agrumes, extracteur de jus, centrifugeuse, shaker, planche, etc. ⓘ Tous les ingrédients seront fournis par le candidat, y compris les deux verres de présentation. <p>Aucune préparation en amont de l'épreuve ne sera autorisée : purée ou jus ou sirop préparés à l'avance par exemple (les produits pourront être stockés en froid positif ou négatif à l'arrivée).</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⓘ Il n'y aura aucune chaise disposée autour de la table. ⓘ Les deux convives seront face à face. ⓘ La table dressée professionnellement doit pouvoir accueillir deux clients qui arrivent au restaurant. <p>Le catalogue DEGRENNE vous sera adressé accompagné d'un courrier informatif sur les conditions d'obtention de la vaisselle (une date butoir de commande sera à respecter scrupuleusement faute de quoi la vaisselle ne pourra pas vous être expédiée).</p>	

RÈGLEMENT DE LA FINALE

Article 4 : EXPLICATIONS DES ÉPREUVES DU CANDIDAT *ÉTUDIANT* (1h35)

	ATELIER 1	ATELIER 2	ATELIER 3
EPREUVES	COCKTAIL CHAUD	SITUATION MANAGERIALE	CULTURE GENERALE
DUREE	40 minutes	30 minutes	15 minutes
ORGANISATION	<ul style="list-style-type: none"> - 10 minutes : <i>Préparation</i> - 30 minutes (dont 5 minutes en anglais) : <i>Réalisation, présentation et service.</i> 	<p>Mise en situation : Vous travaillez en tant que maître d'hôtel dans un restaurant gastronomique, 1 macaron Michelin, situé en plein cœur de Beaune. Vous avez assisté à une altercation entre deux de vos employés durant le service de la veille.</p>	
CONSIGNES	<p>PROPOSER un cocktail « création » chaud à base de café. REALISER ce cocktail pour deux personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le candidat devra répondre aux questions du jury concernant le café et les produits qu'il aura valorisés. - Le candidat devra procéder au service des deux cocktails. <p>Le candidat devra CREER une fiche technique tarifée de son cocktail précisant la recette, les ingrédients, la verrerie, la méthode d'élaboration, l'argumentaire de vente, une photo, etc. La fiche technique devra être envoyée avant le vendredi 15 mars 2024 par mail à l'adresse suivante : aptsl@savoieleman.eu</p>	<p>MENER l'entretien de remédiation avec vos deux employés.</p>	<p>A partir d'un diaporama, IDENTIFIER 20 diapositives (<i>denrées, boissons, personnages célèbres, acteurs, chanteurs, monuments, etc.</i>).</p>
PARTENAIRES	MALONGO		
NOTES	<ul style="list-style-type: none"> • Matériels mis à la disposition des candidats : machine à café, moulin à café (les réglages seront réalisés par le comité d'organisation), etc. • Le café est fourni par le comité d'organisation : des échantillons de trois crus de café vous seront adressés courant février. • Les autres ingrédients seront fournis par le candidat, y compris les deux verres de présentation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Table de réunion. • Paper bord et stylos mis à disposition. 	

RÈGLEMENT DE LA FINALE

Article 5 : EXPLICATIONS DES ÉPREUVES DU JEUNE PROFESSIONNEL (1h35)

	ATELIER 1	ATELIER 2	ATELIER 3
EPREUVES	DECANTAGE	ARGUMENTATION COMMERCIALE	CULTURE GENERALE
DUREE	40 minutes	30 minutes	15 minutes
ORGANISATION			
CONSIGNES	<p>- PROCEDER au décanage d'un vin rouge :</p> <p style="text-align: center;">AOC Pommard 2015 Château de Dracy Albert Bichot</p>	<p>- REALISER une carte des boissons :</p> <p>A partir de la carte des mets (Annexe 1), le candidat devra proposer une carte des boissons composée de 15 références s'associant avec les mets de la carte (les garnitures sont laissées à la libre appréciation du candidat)</p> <p>- ELABORER un support pour sa carte des boissons en 3 exemplaires.</p> <p>Déroulement de l'épreuve :</p> <p>- PRESENTER la carte des boissons.</p> <p>- PRENDRE la commande des mets et des boissons à une table de trois couverts.</p> <p>- COMMUNIQUER en langue anglaise.</p>	<p>A partir d'un diaporama, IDENTIFIER 20 diapositives (<i>denrées, boissons, personnages célèbres, acteurs, chanteurs, monuments, etc.</i>).</p>
NOTES	<ul style="list-style-type: none"> ⓘ Matériels mis à la disposition des candidats : carafe capitaine, carafe canard, carafe « boule » ; différents verres, panier, fil à vin, dessous de bouteille... ⓘ Les candidats doivent prévoir leurs linceux. 	<ul style="list-style-type: none"> ⓘ La carte des mets est envoyée par le comité d'organisation. ⓘ Le support de la carte des mets sera réalisé par le comité d'organisation. 	

RÈGLEMENT DE LA FINALE

Article 6 : EXPLICATIONS DE L'ÉPREUVE PAR ÉQUIPE (2h30)

Le binôme assurera le service du déjeuner de deux tables (1X4 couverts et 1X2 couverts), de l'accueil au départ des convives. Il n'y a pas de facturation. Les bons et les annonces au passe seront évalués.

L'équipe disposera de 30 minutes dans la matinée, pour l'organisation du service.

TABLE DE 2 COUVERTS	TECHNIQUES IMPOSEES	A REALISER PAR :
Prise de commande		<i>Candidat élève/étudiant</i>
Apéritifs /feuilletés	<i>Service au plateau des apéritifs</i>	<i>Binôme</i>
	<i>Service à la française des feuilletés</i>	<i>Binôme</i>
Oeuf parfait Sauce Meurette	<i>Service à l'assiette Service de la sauce au pichet</i>	<i>Candidat élève/étudiant</i>
Pochouse	<i>Service au guéridon</i>	<i>Candidat élève/étudiant Binôme pour le service</i>
Ardoise de fromages bourguignons Pain aux noix	<i>Service au guéridon</i>	<i>Candidat élève/étudiant</i>
Poires pochée Belle Dijonnaise	<i>Service à l'assiette</i>	<i>Jeune professionnel</i>

TABLE DE 4 COUVERTS	TECHNIQUES IMPOSEES	A REALISER PAR :
Prise de commande		<i>Jeune professionnel</i>
Apéritifs /feuilletés	<i>Service au plateau des apéritifs</i>	<i>Binôme</i>
	<i>Service à la française des feuilletés</i>	<i>Binôme</i>
Jambon persillé en terrine	<i>Découpe de la terrine</i>	<i>Jeune professionnel</i>
	<i>Service au guéridon</i>	<i>Binôme pour le service</i>
Poularde pochée ½ deuil	<i>Découpage</i>	<i>Jeune professionnel</i>
	<i>Service au guéridon</i>	<i>Binôme pour le service</i>
Assiette de fromages bourguignons	<i>Service à l'assiette</i>	<i>Binôme</i>
Flamuse (individuelle) aux pommes flambée (marc de Bourgogne)	<i>Flambage au pochon ou cassolette</i>	<i>Candidat élève (flambage)</i>
	<i>Service à l'assiette</i>	<i>Binôme pour le service</i>

CARTE DES BOISSONS

APERITIF POUR LES DEUX TABLES

Vin effervescent

Le Kir, le vrai !

Porto, whisky, anisé

VIN POUR LA TABLE DE 2 COUVERTS

Vin rouge, service au verre

Vin blanc, demi-bouteille, à ouvrir par le candidat élève

VIN POUR LA TABLE DE 4 COUVERTS

Vin blanc, service au verre

Vin rouge, décanté dans l'atelier, à servir par le jeune professionnel

BOISSONS CHAUDES POUR LES DEUX TABLES

Café, décaféiné, thé, infusion - Malongo

EAUX MINÉRALES POUR LES DEUX TABLES

Thonon et Chateldon ou Vals

Note :

- Les mises en place de la table et de la console seront assurées par le comité d'organisation.
- Les candidats devront s'adapter au matériel et aux produits fournis par le centre.
- Les appellations des vins seront communiquées dans les semaines à venir.

RÈGLEMENT DE LA FINALE

Annexe 1 – Carte des mets de l'épreuve d'Argumentation Commerciale



Nihon

Restaurant

Entrées

Omurice	12.50 €
<i>Omelette au riz</i>	
Espuma de panais	15.50 €
<i>Poêlée de foie gras, lardons, chou kalé</i>	
Gyosa à la bourguignonne	18.00 €
<i>Bœuf épicé</i>	
Assiette bourguignonne	20.00 €
<i>Selon inspiration du chef</i>	

Plats

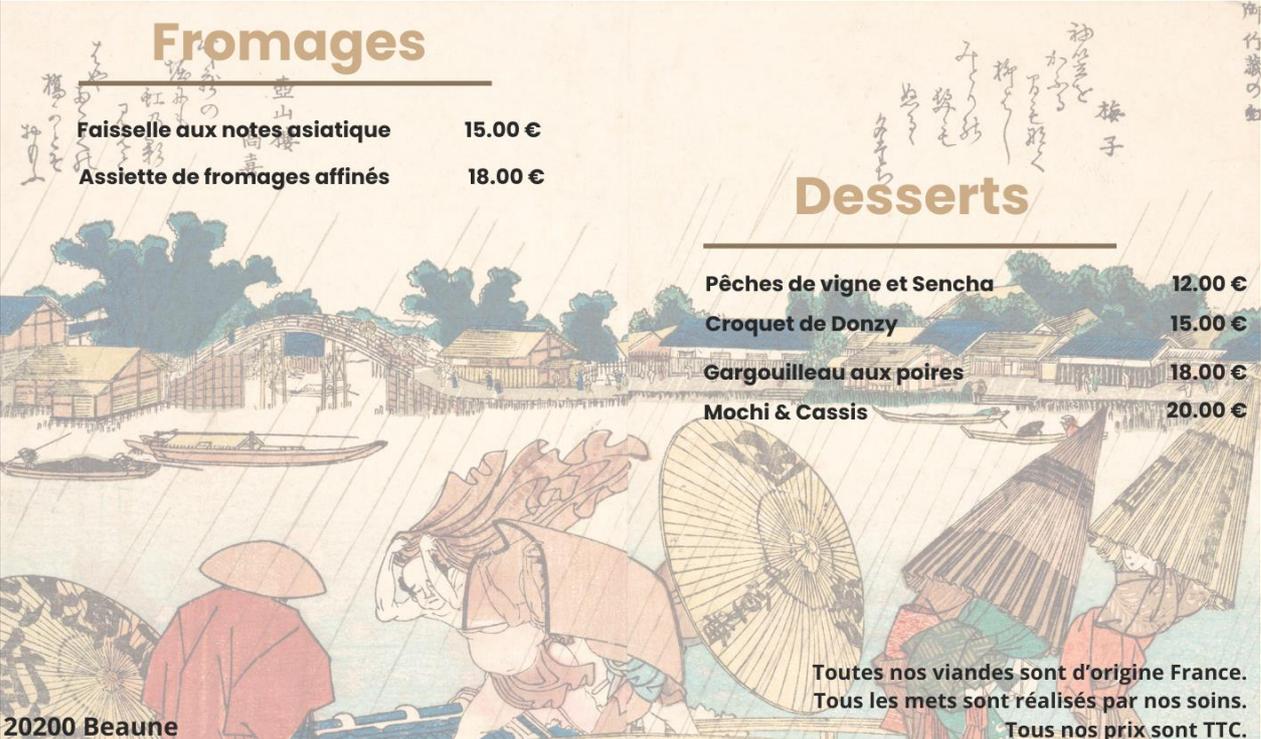
Donburi, Légumes verts	20.00 €
<i>*Végétarien</i>	
Yakiniku, déclinaison de Légumes	24.50 €
<i>Boeuf Charolais</i>	
Traditionnel Bœuf Bourguignon	28.50 €
<i>Pommes de terre ou pâtes</i>	
Nabemono	28.50 €
<i>Légumes mijotés et poissons</i>	

Fromages

Faiselle aux notes asiatique	15.00 €
Assiette de fromages affinés	18.00 €

Desserts

Pêches de vigne et Sencha	12.00 €
Croquet de Donzy	15.00 €
Gargouilleau aux poires	18.00 €
Mochi & Cassis	20.00 €



20200 Beaune

Toutes nos viandes sont d'origine France.
Tous les mets sont réalisés par nos soins.
Tous nos prix sont TTC.