

# « 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<sup>ième</sup> 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](mailto:aptsl@savoieleman.eu)

## RÈGLEMENT DE LA FINALE

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

	ATELIER 1	ATELIER 2	ATELIER 3
ÉPREUVES	<b>COCKTAIL DIÉTÉTIQUE SANS ALCOOL</b>	<b>ARTS DE LA TABLE</b>	<b>CULTURE GÉNÉRALE</b>
DURÉE	40 minutes	30 minutes	15 minutes
ORGANISATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 20 minutes : <i>Préparation</i></li> <li>- 20 minutes (dont 5 minutes en <b>anglais</b>) : <i>Réalisation et présentation.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 25 minutes : <i>Mise en place</i></li> <li>- 05 minutes : <i>Présentation et soutenance avec justification des choix.</i></li> </ul>	
CONSIGNES	<p><b>PROPOSER</b> un <b>cocktail « création diététique » sans alcool pour deux personnes</b>, à base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De fruits frais et/ou légumes frais et/ou herbes fraîches ;</li> <li>- D'une eau plate ou gazeuse des sources ALMA ;</li> <li>- D'un sirop bio au choix.</li> </ul> <p><b>REALISER</b> ce cocktail <b>pour deux personnes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat devra répondre aux questions du jury concernant les produits qu'il aura valorisés.</li> <li>- Il devra procéder au service des deux cocktails.</li> </ul> <p>Il devra <b>CREER une fiche technique</b> 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><b>La fiche technique devra être envoyée avant le vendredi 15 mars 2024 par mail</b> à l'adresse suivante : <a href="mailto:aptsl@savoieleman.eu">aptsl@savoieleman.eu</a></p>	<p><b>DRESSER</b> une table de deux couverts sur la <u>thématique</u> :</p> <p style="text-align: center;"><b>« Harmonie des cultures, Fusion des terroirs »</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimensions de la table carrée : <b>80x80</b></li> <li>- Le candidat devra <b>APPORTER tout</b> 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 <b>DEGRENNE POUR AU MOINS DEUX ÉLÉMENTS</b>).</li> </ul>	<p>A partir d'un diaporama, <b>IDENTIFIER 20 diapositives</b> (<i>denrées, boissons, personnages célèbres, acteurs, chanteurs, monuments, etc.</i>).</p>
PARTENAIRES	Société NEPTUNE – Source ALMA	DEGRENNE	
NOTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>ⓘ Matériels mis à la disposition des candidats : mixer blender, presse agrumes, extracteur de jus, centrifugeuse, shaker, planche, etc.</li> <li>ⓘ Tous les ingrédients seront fournis par le candidat, y compris les deux verres de présentation.</li> </ul> <p><b>Aucune préparation en amont de l'épreuve ne sera autorisée</b> : 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"> <li>ⓘ Il n'y aura aucune chaise disposée autour de la table.</li> <li>ⓘ Les deux convives seront face à face.</li> <li>ⓘ La table dressée professionnellement doit pouvoir accueillir deux clients qui arrivent au restaurant.</li> </ul> <p>Le catalogue <b>DEGRENNE</b> 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	<b>COCKTAIL CHAUD</b>	<b>SITUATION MANAGERIALE</b>	<b>CULTURE GENERALE</b>
DUREE	40 minutes	30 minutes	15 minutes
ORGANISATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 10 minutes : <i>Préparation</i></li> <li>- 30 minutes (dont 5 minutes en <b>anglais</b>) : <i>Réalisation, présentation et service.</i></li> </ul>	<p>Mise en situation :</p> <p>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><b>PROPOSER</b> un cocktail « création » chaud à base de café.</p> <p><b>REALISER</b> ce cocktail <b>pour deux personnes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le candidat devra répondre aux questions du jury concernant le café et les produits qu'il aura valorisés.</li> <li>- Le candidat devra procéder au service des deux cocktails.</li> </ul> <p>Le candidat devra <b>CREER</b> une <b>fiche technique</b> tarifée de son cocktail précisant la recette, les ingrédients, la verrerie, la méthode d'élaboration, l'argumentaire de vente, une photo, etc.</p> <p><b>La fiche technique devra être envoyée avant le vendredi 15 mars 2024 par mail</b> à l'adresse suivante : <a href="mailto:aptsl@savoieleman.eu">aptsl@savoieleman.eu</a></p>	<p><b>MENER</b> l'entretien de remédiation avec vos deux employés.</p>	<p>A partir d'un diaporama, <b>IDENTIFIER 20 diapositives</b> (<i>denrées, boissons, personnages célèbres, acteurs, chanteurs, monuments, etc.</i>).</p>
PARTENAIRES	MALONGO		
NOTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériels mis à la disposition des candidats : machine à café, moulin à café (les réglages seront réalisés par le comité d'organisation), etc.</li> <li>• Le café est fourni par le comité d'organisation : des échantillons de trois crus de café vous seront adressés courant février.</li> <li>• Les autres ingrédients seront fournis par le candidat, y compris les deux verres de présentation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Table de réunion.</li> <li>• Paper bord et stylos mis à disposition.</li> </ul>	

## RÈGLEMENT DE LA FINALE

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

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

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

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

## RÈGLEMENT DE LA FINALE

### **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

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

### Plats

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

---

### Fromages

<b>Faiselle aux notes asiatique</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Assiette de fromages affinés</b>	<b>18.00 €</b>

### Desserts

<b>Pêches de vigne et Sencha</b>	<b>12.00 €</b>
<b>Croquet de Donzy</b>	<b>15.00 €</b>
<b>Gargouilleau aux poires</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Mochi &amp; Cassis</b>	<b>20.00 €</b>

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

20200 Beaune

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

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS

@ : [aptsl@savoieleman.eu](mailto:aptsl@savoieleman.eu)