

REGLEMENT DEMI FINALE DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

Article 1 : MODALITES D'INSCRIPTION

Les inscriptions se feront uniquement via le lien suivant :

<https://forms.office.com/e/CVGhFwNNNx>

Avant le 04 novembre 2024

Cette date est impérative afin de livrer des échantillons d'eaux dans les lycées hôteliers.

Article 2 : ÉPREUVES DE SELECTION

Article 3.1 : PUBLICATION DU SUJET

Le sujet des épreuves de sélection du Trophée Thonon Chateldon 2025 sera disponible :

Le lundi 02 septembre 2024

Sur le site [internet du lycée Savoie Léman](#)

Sur l'application [Linkedin](#)

Et sur l'application [Instagram](#)

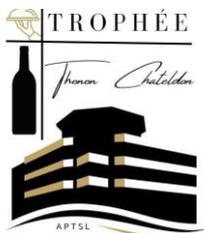
Sur l'application [Facebook](#)

Article 3.2 : ORGANISATION

Les sélections auront lieu :

Le mercredi 04 décembre 2024

Au C.I.F.A. de L'Yonne, 3 rue Jean BERTIN, 89 000 Auxerre



REGLEMENT DEMI FINALE DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

Article 3.3 : DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

A - EPREUVE ECRITE (20 MINUTES)

La partie écrite portera sur les thèmes suivants :

THÈMES*	CONNAISSANCES
<i>Les eaux minérales</i>	Eaux minérales en général et les Eaux de prestige des Sources Alma <ul style="list-style-type: none">- https://eaumineralenaturelle.fr/- https://www.sources-alma.com/
<i>Degrenne</i>	Historique et Savoir-faire de la maison <ul style="list-style-type: none">- https://www.degrenne.fr/histoire-et-savoir-faire
<i>Personnalité</i>	Diane BLANCH – Beau-Rivage Palace
<i>Actualité professionnelle</i>	Un œil en salle <ul style="list-style-type: none">- https://unoeilensalle.fr/

*Les thématiques restent les mêmes mais les questions à destination du candidat étudiant de première année BTSMHR seront différentes.

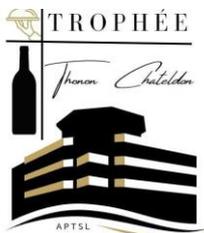
B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE DES EAUX (10 MINUTES)

A partir d'un échantillonnage d'eaux remis préalablement à chaque lycée hôtelier, le candidat devra reconnaître à l'aveugle les eaux proposées à la dégustation. En outre, il devra compléter un questionnaire sur les références dégustées.

Cette année les eaux retenues sont :

EAUX MINÉRALES PLATES	EAU MINÉRALES GAZEUSES
THONON	CHATELDON
SAINT ANTONIN	VALS
MONT BLANC	VICHY CELESTIN

Un échantillon de chaque marque vous sera adressé dans votre lycée hôtelier dans les jours qui suivront la clôture des inscriptions.



REGLEMENT DEMI FINALE DU CONCOURS TROPHEE THONON CHATELDON 2025

C – EPREUVE D'ARGUMENTATION COMMERCIALE (10 MINUTES)

« SAVOIR PARLER ... »

Le candidat devra préparer des **argumentaires de vente incitatifs** et **créatifs** de différentes appellations. Le jour des sélections, une des appellations sera tirée au sort.

Le candidat devra présenter à l'oral **cette appellation**.

APPELLATIONS	PRECISIONS
KOMBUCHA LEMONGRASS AMA BREWERY	<i>Boisson sans alcool</i>
ALISHAN GOLDEN LILY COMPETITION GRADE	<i>Boisson chaude sans alcool</i>
LES CREPES FLAMBEES	<i>Technique traditionnelle des concours</i>
LA POULARDE DE BRESSE EN VESSIE	<i>Clin d'œil à Hôtel Le Bristol Paris</i>

D – EPREUVES TECHNIQUES* (20 MINUTES)

« et SAVOIR-FAIRE »

A partir des propositions ci-dessous, le candidat devra réaliser et valoriser **l'une des techniques** qui sera tirée au sort :

TECHNIQUES	INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES
SOMMELLERIE	CARAFAGE D'UN VIN ET ANALYSE SENSORIELLE <i>Vin rouge</i>
	OUVERTURE - SERVICE D'UN VIN RAFRAICHI ET ANALYSE SENSORIELLE <i>Vin blanc</i>
RESTAURANT	CLEMENTINES FLAMBEES POUR UNE PERSONNE <i>Caramel fourni</i> <i>Dressage sur assiette</i>
MISE EN PLACE	« BANQUET » <i>Le menu sera révélé durant l'épreuve</i>
AUTRES	10 PLIAGES DIFFERENTS DE SERVIETTES <i>Format : 40*40 cm</i> <i>Note : Le candidat pourra apporter ses propres serviettes, sans marque de pliage</i>

*L'épreuve se fera entièrement en anglais pour le candidat étudiant de première année BTSMHR.

Article 3.3 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

L'ensemble des frais est à la charge des établissements, hormis le café d'accueil et le déjeuner, qui sont à la charge de l'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman.

Véronique STEFFEN
Présidente de l'APTSL