

# REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

*La dernière édition du Trophée Armand ANTONIETTI a eu lieu en 2010. Ce concours avait pour seul but la promotion et la motivation des élèves au service de restaurant. Son histoire ne pouvait en rester là ! Le trophée devait renaître de ses cendres : en 2011, sous le nom de « Trophée Thonon Châtelidon ». L'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman, en partenariat avec la société Neptune, prolonge cet engagement afin de valoriser « les métiers de la salle » en adéquation avec l'évolution de la profession.*

## **Article 1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS ELEVES**

Sont admis à concourir, pour l'édition 2025, les élèves de :

-  **TERMINALE STHR**
-  **TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**
-  **PREMIÈRE ANNÉE BTSMHR**

**Lors de l'inscription, le candidat devra joindre un certificat de scolarité à son dossier.**

Chaque établissement peut présenter un candidat élève de **TERMINALE STHR**, un candidat élève de **TERMINALE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL** et un candidat étudiant de **PREMIÈRE ANNÉE BTSMHR**.

### **ATTENTION :**

- *Un seul accompagnateur par lycée.*
- *Un candidat élève ne pourra se présenter que dans une seule catégorie au cours de sa scolarité/formation.*

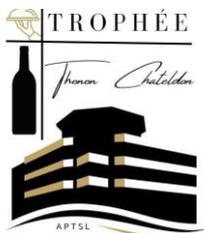
## **Article 2 : MODALITES D'INSCRIPTION**

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.*



# REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

## Article 3 : 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](http://internet.du.lycee.savoieléman.fr)

Sur l'application [Linkedin](#)

Et sur l'application [Instagram](#)

Sur l'application [Facebook](#)

### Article 3.2 : ORGANISATION

Les sélections auront lieu :

**La semaine du 02 décembre 2024**

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

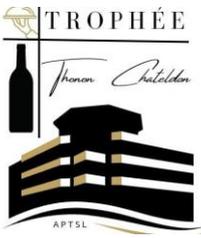
### Article 3.3 : DÉROULEMENT DES ÉPREUVES

#### A - EPREUVE ECRITE (20 MINUTES)

La partie écrite portera sur les thèmes suivants :

THÈMES*	CONNAISSANCES
<i>Les eaux minérales</i>	<b>Eaux minérales en général et les Eaux du groupe Neptune</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <a href="https://eaumineralenaturelle.fr/">https://eaumineralenaturelle.fr/</a></li><li>- <a href="https://www.sources-alma.com/">https://www.sources-alma.com/</a></li></ul>
<i>Degrenne</i>	<b>Historique et Savoir-faire de la maison</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <a href="https://www.degrenne.fr/histoire-et-savoir-faire">https://www.degrenne.fr/histoire-et-savoir-faire</a></li></ul>
<i>Personnalité</i>	<b>Une personnalité de l'actualité en restauration</b>
<i>Actualité professionnelle</i>	<b>Un œil en salle</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- <a href="https://unoeilensalle.fr/">https://unoeilensalle.fr/</a></li></ul>

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



# REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

## *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. Le choix des eaux se fera à partir du site internet :

[Nos marques principales - Sources Alma \(sources-alma.com\)](http://sources-alma.com)

## *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**.

## *D – EPREUVES TECHNIQUES\* (20 MINUTES)*

### « et SAVOIR-FAIRE »

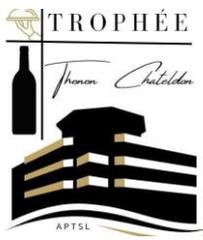
A partir des propositions ci-dessous, le candidat devra réaliser et valoriser **l'une des techniques** qui sera tirée au sort :

- Technique de sommellerie (carafage, analyse sensorielle, ...)
- Technique de restaurant (flambage, découpage, ...)
- Technique de mise en place (banquet en fonction d'un menu préétabli)
- Autres (pliage de serviettes, nappage de buffet, ...).

*\*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.



# REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHÉE THONON CHATELDON 2025

## Article 4 : ÉPREUVES DE LA FINALE

Les candidats *élèves* et *étudiants* sélectionnés concourront avec un *jeune professionnel* de leur choix. Les épreuves seront spécifiques en fonction du candidat : épreuves *élève*, épreuves *étudiant* et épreuves *jeune professionnel*.

L'épreuve de service en salle valorise le binôme « *élève / étudiant* et *jeune professionnel* ».

### Article 4.1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS JEUNES PROFESSIONNELS

Sont admis à concourir, pour l'édition 2025, 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** (il peut être ancien candidat *élève* ou *étudiant*).

### Article 4.2 : ORGANISATION

Les épreuves se dérouleront :

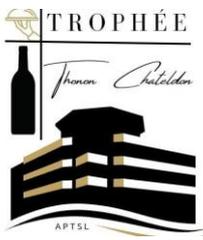
**La semaine du 31 mars 2025**

**Au lycée hôtelier Savoie Léman, 40 boulevard Carnot, Thonon-les-Bains**

### Article 4.3 : DEROULEMENT DES EPREUVES

EPREUVES DU CANDIDAT <i>ELEVE</i> <b>BACCALURÉAT</b>	EPREUVES DU CANDIDAT <i>ETUDIANT</i> <b>BTSMHR</b>	EPREUVES DU CANDIDAT <i>JEUNE PROFESSIONNEL</i>
ATELIER 1 : <b>COCKTAIL DIÉTÉTIQUE SANS ALCOOL</b> <i>Partenaire : Société Neptune – source Alma</i>	ATELIER 1 : <b>COCKTAIL CHAUD</b> <i>Partenaire : Malongo</i>	ATELIER 1 : <b>ATELIER TECHNIQUE AU CHOIX DU PARRAIN</b>
ATELIER 2 : <b>ARTS DE LA TABLE</b> <i>Partenaire : Degrenne</i>	ATELIER 2 : <b>SITUATION MANAGERIALE</b>	ATELIER 2 : <b>ARGUMENTATION COMMERCIALE</b> <i>Français et Anglais</i>
ATELIER 3 : <b>CULTURE GÉNÉRALE</b>	ATELIER 3 : <b>CULTURE GÉNÉRALE</b>	ATELIER 3 : <b>CULTURE GÉNÉRALE</b>
<b>EPREUVE EN BINOME</b>		
ATELIER 4 : <b>SERVICE EN SALLE</b> ( <i>inspiré de l'établissement dans lequel œuvre le parrain</i> )		

*Les sujets des épreuves vous seront communiqués à l'issue des résultats de sélection.*



# REGLEMENT GENERAL DU CONCOURS TROPHEE THONON CHATELDON 2025

## Article 5 : PRISE EN CHARGE DES CANDIDATS ET DES ACCOMPAGNATEURS

L'Association des Professeurs Techniques du Savoie Léman prend en charge l'hébergement et les repas de l'équipe (candidat *élève*, candidat *étudiant* et candidat *jeune professionnel* et un accompagnateur).

## Article 6 : COMPOSITION DU JURY

Le jury pourra être composé :

- De professeurs de restaurant,
- De professionnels de l'hôtellerie-restauration,
- De Meilleurs Ouvriers de France, Maître du Service et des Arts de la table.

Il sera désigné par les organisateurs du Trophée.

**LE JURY EST SOUVERAIN, SES DECISIONS SONT SANS APPEL.**

## Article 7 : TENUE

Les candidats concourront en tenue professionnelle, **sans signe distinctif**. Ils devront être munis de tout leur matériel professionnel.

## Article 8 : CLASSEMENT ET RECOMPENSES

Les candidats seront classés en fonction des points obtenus lors des épreuves de la finale.

**Proclamation des résultats : un premier prix sera attribué pour chaque atelier individuellement et un premier prix pour l'ensemble des épreuves du Trophée Thonon Chateldon au binôme vainqueur.**

**Véronique STEFFEN**

Présidente de l'APTSL