



REGLEMENT DU CONCOURS
TROPHEE THONON CHATELDON 2022
EPREUVES DE SELECTION
Jeudi 20 Janvier 2022

Article 1 : ELIGIBILITÉ DES CANDIDATS.

Sont admis à concourir, pour l'édition 2022, les élèves de TERMINALE STHR et de BAC PROFESSIONNEL.
Lors de l'inscription, le candidat devra joindre un certificat de scolarité à son dossier.

Chaque établissement peut présenter un candidat de terminale baccalauréat technologique ET professionnel.

ATTENTION :

- Un seul professeur accompagnateur par lycée.
- Un candidat ne pourra se présenter qu'une seule fois.
- Les inscriptions se feront uniquement sur le site du lycée Savoie Léman. [lien inscription](#)

Entre le 15 Octobre et le 1er Décembre 2021.

Cette date est impérative afin de livrer les échantillons d'eaux dans les centres.

Article 2 : 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.
- Le jury sera désigné par les organisateurs du Trophée.

Article 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 du comité d'organisation du Trophée Thonon-Chateldon.

Article 4 : ETABLISSEMENT PARTENAIRE

Les épreuves de sélection se dérouleront au :

Lycée René AUFFRAY
23 Rue Fernand Pelloutier,
92110 Clichy
Métro – Mairie de Clichy

L'accueil se fera autour d'un café dès 9h30h. Les épreuves se dérouleront le matin à partir de 10h30 **impérativement** et l'après-midi jusqu'à 17h en fonction des rotations des candidats (*en fonction des impératifs de transport, et de l'accord des autres candidats, la rotation de l'après-midi pourra être adaptée*).

<http://www.ecole-hoteliere-thonon.com/>

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN
40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS
Tél : 04 50 71 13 80

Article 5 : TENUE

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

Article 6 : DEROULEMENT DES EPREUVES

A - EPREUVE ECRITE. (20 MINUTES)

Une partie écrite, portant sur la connaissance des eaux minérales en général, et celles des boissons des Sources Alma. Les sites de référence d'où seront extraites les questions sont les suivants :

<https://eaumineralenaturelle.fr/>

<https://www.sources-alma.com/>

B - EPREUVE DE RECONNAISSANCE DES EAUX (20 MINUTES)

A partir d'un échantillonnage d'eaux remis préalablement à chaque centre, 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 :

- Eau minérales gazeuses : **VALS – CHATELDON – ST YORRE**
- Eaux minérales plates : **THONON – COURMAYEUR – SAINT AMAND**

Un échantillon de chaque marque vous sera adressée dans les jours qui suivront votre inscription.

C - EPREUVES TECHNIQUES

Autour du Saumon Fumé

Première partie le matin - (durée 30 minutes maximum)

Le/la candidat(e) devra proposer une sauce froide d'accompagnement du saumon fumé à partir des ingrédients ci-dessous. (Quantité souhaitée 10 cl environ)

Ingrédients : Citron jaune – lime – crème fraîche – ciboulette – aneth – sel – poivre blanc – échalotes – raifort prêt à l'emploi – oignons – vinaigre balsamique – huile d'olives.

Note : Le candidat pourra apporter un produit complémentaire de son choix pour élaborer sa préparation. Il peut également apporter le contenant pour le dressage de cette sauce froide.

Matériel fourni par le centre : Pincés, assiettes entremets et grandes assiettes, coupelles, pichets petits saladier - planches, presse fruits.....

Deuxième partie l'après midi - (durée 30 minutes maximum)

Le/la candidat(e) tranchera et dressera DEUX assiettes de saumon fumé à la carte . Il/Elle devra en outre effectuer un pliage de serviette pour la présentation des toasts.

Le jury évaluera également le/la candidat(e) sur ses connaissances produits.

<http://www.ecole-hoteliere-thonon.com/>

ASSOCIATION DES PROFESSEURS TECHNIQUES DU SAVOIE LEMAN

40 boulevard Carnot - 74200 THONON LES BAINS

Tél : 04 50 71 13 80