

# F N A P E E T H T

Fédération Nationale des Associations de Parents d'Elèves de l'Enseignement Technique d'Hôtellerie et de Tourisme

E Mail : [claudе.quintin@dbmail.com](mailto:claudе.quintin@dbmail.com) tel 01 43 01 85 82

## NOS ESSENTIELS - N° 22 : « LES CONCOURS »

<p><b>N° 22</b> <b>Février 2011</b> <b>Diffusion : 183 exemplaires</b></p>	<p><b><u>SOMMAIRE</u></b> <b>Informations Fédérales</b> <b>Edito de l'APE du TOUQUET</b> <b>Dossier LES CONCOURS</b></p>
--	--

### Informations fédérales



**La prochaine Assemblée Générale de la FNAPEETHT se tiendra le samedi 19 mars 2011 à Paris dans les locaux du NORMANDY HOTEL à partir de 9h.**

### Les thèmes et éditos des prochaines lettres fédérales :

- mars : Edito APE Toulouse, Dossier : bourses
- mai : Edito : APE Bordeaux, Dossier : Projet d'emploi/faire un CV/projets originaux (croisière...)/salons de l'emploi

# Edito



## 2011, année de tous les Changements

Le lycée hôtelier du Touquet fait peau neuve en 2011, après un changement de façade et la mise en service de nouvelles cuisines il y a deux ans, notre lycée continue dans sa lancée de renouveau.

Fini le logo style armoiries sur le blazer, place à un logo plus classique et moderne constitué des trois lettres LTH entrelacées.

Fini le pantalon gris et le blazer de collègue anglais, place à un costume classique qui donne à nos élèves une allure plus dynamique. Mise au placard de la veste blanche de service remplacée par un costume noir, pareil pour la tenue de cuisine au pantalon pied de poule remplacé par un pantalon noir rayé blanc avec veste assortie.

Ce début d'année voit aussi l'aboutissement de plusieurs années de travail par le début des travaux d'une résidence pour nos élèves externes pour juin 2012 .

Cette résidence doit voir également le jour dans d'autres départements.

Le seul petit point noir reste toujours le transport de nos élèves du Pas de Calais.

Depuis 1973 l'APE du TOUQUET s'occupe du transport des internes sur le Nord et le Pas de Calais mais depuis deux ans le transport sur le Nord est gratuit. Le Pas de Calais traîne à s'aligner sur son voisin et surtout a des difficultés à régler ses factures à notre APE avec un retard maintenant d'un ans mettant en péril notre trésorerie.

Malgré cela nous restons confiants et notre équipe reste toujours aussi dynamique au service de nos parents et élèves.



Jacques POIZOT  
Président de l'APE du TOUQUET

## En direct de Dinard

### Les Palmes Académiques pour Bruno Hamon, vice-président de la FNAPEETHT ....



L'APE de Dinard vient d'être honorée en la personne de Bruno Hamon, Président de l'APE de 2006 à 2009 et vice Président de la FNAPEETHT.

Les insignes de chevalier dans l'ordre des Palmes Académiques lui ont en effet été remises le 10 février dernier par M. Jean-Jacques Basseau, proviseur du Lycée Hôtelier de Dinard jusqu'en septembre dernier, en présence de M. Hamard, proviseur du Lycée, de Mme Autin, proviseur de Dinard jusqu'en 2007, de M. Landureau, vice-Président de la FNAPPETHT et de nombreux enseignants et membres de l'administration du lycée, parents d'élèves, parents et amis.

Pour cette cérémonie très amicale, une cinquantaine de personnes étaient présentes autour d'un buffet servi par une classe de MAN. Après les discours de MM Hamard, Landureau et Basseau et remise des Palmes Académiques, place aux souvenirs, photos, projets, discussions nombreuses entre les parents, les amis - qui découvraient pour beaucoup la formation hôtelière- les professeurs et les élèves présents en toute simplicité, ont continués durant une partie de la soirée. Une cérémonie qui restera un excellent souvenir pour tout le monde.

## LES CONCOURS

Dans ce numéro, nous avons essayé de recenser les différents concours organisés au sein des lycées hôteliers dont les APE sont affiliées à la Fnapeetht, et ceux pour lesquels des élèves des mêmes lycées ont été préparés.

Ce dossier reprend essentiellement des articles parus dans la presse professionnelle et quelques interviews de candidats. Il s'adresse principalement aux parents d'élèves qui dans une grande majorité ignorent l'existence de ces nombreux concours réalisés chaque année dans les lycées de leurs enfants.

L'objectif est naturellement de mettre en avant les lycées qui participent à la réputation de la filière Hôtellerie Restauration, mettre à l'honneur ces jeunes qui en plus de leurs études se consacrent à la préparation des concours et les entreprises qui les sponsorisent.

Bonne lecture à tous.

**Championnat du monde des Maîtres d'hôtel 2010**  
**Du 17 au 21 octobre 2010**

C'est au Grand Hôtel Astoria à Grado près de Trieste en Italie que s'est déroulée du 17 au 21 octobre dernier la finale du 4<sup>e</sup> Championnat du Monde des Maîtres d'Hôtel. Organisée par l'Association A.M.I.R.A (Association des Maîtres d'Hôtel Italiens de Restaurants et d'Hôtels), cette compétition a rassemblé pas moins de 13 pays. Cette année, **Raffaele Spери**, présidait le concours. Au programme des candidats : Exécuter une création culinaire de leur choix dans les règles de l'art et la flamber ; Décrypter chaque ingrédient devant un jury composé de professionnels et de journalistes ; Accompagner ce plat d'un vin à décrire et justifier.

Le vainqueur et Champion du Monde des Maîtres d'Hôtel 2010 est le candidat Italien **Marco Andronico**. Ensuite, la deuxième place revient au candidat Colombien **Alejandro Chavarro**, élève en Mention Complémentaire Sommellerie au Lycée Technique Hôtelier de Nice. L'intitulé de son plat : « Selle d'agneau entre Caraïbe et Méditerranée ». Après son titre de Champion du monde 2009 Alejandro Chavarro termine donc Vice-champion du Monde 2010.  
(Journal de l'hôtellerie Restauration du 3 novembre 2010)

Ils ont été **7 000** dans toute la France à participer aux sélections régionales des « olympiades des métiers. » Début octobre, celle de Bretagne a été remportée par **un élève du Lycée Hôtelier de Dinard**.

Les **750** meilleurs d'entre eux se sont retrouvés à Paris, en **Région Île-de-France** pour tenter d'intégrer l'Equipe de France des Métiers 2011 et faire partie des quarante Français qui représenteront notre pays en octobre 2011 à Londres.

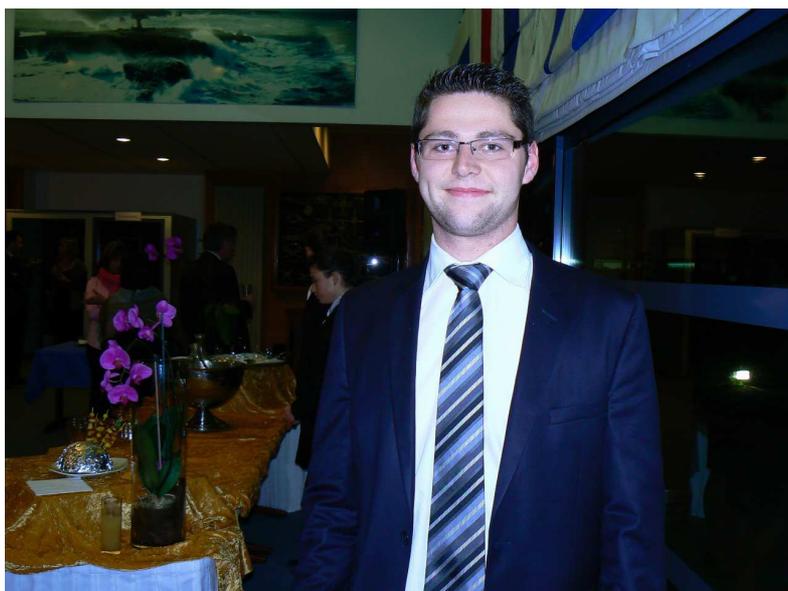
Pendant 3 jours, les **3, 4 et 5 février 2011**, la Région Île-de-France a accueilli ces garçons et ces filles pleins de talents, d'énergie, de compétences, de volonté de gagner et de réussir.

La région Île-de-France et l'Etat, les partenaires sociaux, les Conseils Régionaux, les organisations professionnelles et chambres consulaires, les entreprises, les établissements de formation et d'enseignement et des milliers de bénévoles ont avec le Cofom - WorldSkills France, ont tenté de réunir les meilleures conditions pour leur apporter la reconnaissance qu'ils méritent.

Ils viennent de toutes les voies professionnelles. Plus de la moitié sont issus de l'alternance et de l'apprentissage.

Une finale européenne est aussi prévue à Londres en juin ; croisons les doigts pour les élèves qui représentent nos lycées.

**Jean-Philippe Plestan**, élève **de 1<sup>ère</sup> Professionnelle au Lycée Hôtelier de Dinard**, qui concourrait dans le métier « service en salle », nous livre ses impressions :



**Jean-Philippe Plestan** : Ces trois jours resteront un très grand souvenir : une expérience formidable et très enrichissante. Je suis satisfait de ce que j'ai fait ; je ne suis pas déçu par mon classement (7<sup>ème</sup> sur 18) car je pense avoir fait le maximum et les premiers classés étaient meilleurs que moi.

Les 3 jours ont passé très vite : nous avons quitté Rennes mercredi matin à 5 heures pour nous rendre à Paris où avaient lieu les épreuves. Arrivés sur place, nous avons eu

une réunion d'information tout d'abord et nous avons enchaîné avec l'installation sur les stands prévus pour chaque métier (prise en main du matériel qui servira pendant les 3 jours d'épreuves) et retrouvailles des autres participants.

En fin d'après-midi, il y a eu la cérémonie d'ouverture ; chaque délégation arrivait sur scène derrière le drapeau de sa région, exactement comme pour les Jeux Olympiques ; c'était génial. On était plus de 750 candidats représentant 48 métiers.

**FNAPEETHT** : En quoi consistent les épreuves de service en salle ?

**JPP** : Il y avait 3 modules répartis sur 3 jours :

- le 1<sup>er</sup> portait sur le service gastronomique avec préparation, découpe devant le client, travail avec le sommelier ;
- le 2<sup>ème</sup> : le service « bistrot », service plus rapide avec prise de commande

Le jury était très attentif au comportement avec le client (courtoisie, attention portée au client, expression, etc.), différent d'un service à l'autre

Puis le samedi matin, le dernier module sous forme d'ateliers : identification d'alcool au nez et à la vue, service et dégustation devant le jury mais sans clients cette fois-ci.

Au final, c'est un concours assez long, très complet et donc très formateur.

**FNAPEETHT** : Pourquoi avoir choisi ce concours et comment l'as-tu préparé ?

**JPP** : En fait, je voulais préparer la coupe Georges Baptiste. Mon professeur de technologie restaurant M. Louette, m'a conseillé de participer à la Sélection régionale des Olympiades des métiers qui avait lieu à Brest en octobre, pour m'entraîner et j'ai gagné la médaille d'Or ce qui m'a permis de participer à cette finale nationale. Mais du coup, je n'ai pas pu participer à la Georges Baptiste qui avait lieu pendant une semaine de préparation aux Olympiades.

**FNAPEETHT** : Une préparation particulière est organisée pour la phase finale ?

**JPP** : oui, le COFOM (Comité Olympique Français des Olympiades des Métiers) a organisé une semaine de préparation au Lycée des métiers de l'Hôtellerie de Marseille début novembre 2010 où se sont retrouvés les candidats sélectionnés dans chaque région, 18 au total. Nous avons travaillé certains thèmes : le bar, la sommellerie, le flambage, etc. Il y avait une ambiance super avec un très bon état d'esprit ; pas d'esprit de compétition mais plutôt une envie de découvrir ensemble.

Enfin, mi janvier, toute l'équipe de Bretagne (les 48 métiers ensemble) a été réunie par le Conseil Régional pour un week-end de préparation physique et mentale : un week-end de cohésion qui a permis de souder l'équipe bretonne et où on a vraiment senti se développer un vrai esprit d'équipe, comme pour les sportifs...j'en garde un super souvenir.

**FNAPEETHT** : Personnellement, comment t'es-tu préparé ?

**JPP** : Tout d'abord, deux professeurs M. Louette et M. Charpentier m'ont aidé et conseillé pendant la préparation mais c'est évidemment beaucoup de travail personnel et seul mais je ne le regrette pas. Cela va me servir pour le concours général des métiers auquel je vais participer cette année.

Les sincères félicitations de la FNAPEETHT à Jean-Philippe et tous nos vœux pour ce prochain défi.

**Le concours général des métiers a pour objectif de distinguer les meilleurs élèves et apprentis préparant un baccalauréat professionnel.**

Concurent, dans leurs disciplines professionnelles respectives, les élèves en classe terminale ou année terminale du baccalauréat professionnel, des établissements de France métropolitaine et d'Outre-mer (établissements publics ou privés, CFA, lycées publics ou établissements sous contrat relevant du ministère de l'Agriculture)

En 2010, 2035 candidats relevant de 18 filières de métiers ont participé à ce concours ; 78 d'entre eux ont été primés.

Pour l'hôtellerie-restauration, 2 formations sont évaluées :

Restauration approfondissement « organisation et production culinaire »

Restauration approfondissement « service et commercialisation »

**Organisation du concours et nature des épreuves :**

La note de service n° 2010-151 du 12 octobre 2010 parue au BO n° 41 du 11 novembre 2010, précise les modalités de mise en œuvre et d'organisation de la session 2010 du concours général des métiers. Les inscriptions se font en fin d'année civile par les établissements. La liste des jeunes admis à concourir est fixée par les recteurs d'académie, à partir des propositions des chefs d'établissements et des directeurs de centres de formation d'apprentis, sur avis des enseignants concernés.

Le concours se déroule en deux parties disjointes dans le temps :

\* la première partie, d'une durée de 3 à 6 heures, est écrite et se déroule dans chaque académie.

\* la seconde partie dite "finale", d'une durée de quatre à trente heures, est une épreuve pratique organisée, par spécialité, en un lieu unique au plan national.

Pour la spécialité restauration, l'épreuve teste le savoir-faire des candidats dans l'approfondissement qu'ils ont choisi (organisation et production culinaire ou service et commercialisation) ; elle comporte également un entretien avec le jury.

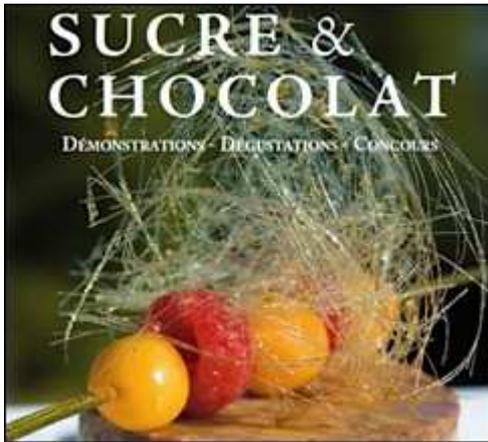
Les jurys sont présidés par des inspecteurs généraux de l'Éducation nationale ; ils sont composés à parité d'enseignants ou d'inspecteurs de l'Éducation nationale et de professionnels qualifiés, proposés par le Comité d'organisation des expositions du travail et les branches professionnelles.

**Melle Marine DELAPORTE, élève de Terminale Bac Pro au lycée hôtelier de Dinard vient de passer la première partie des épreuves en Bretagne où elle était d'ailleurs la seule candidate.**

**Concours « Sucre & Chocolat 2010 »  
Samedi 27 et dimanche 28 novembre 2010**

Les Artisans Pâtissiers, Chocolatiers, Glaciers des Alpes Maritimes ont organisés à Antibes le salon « **Sucre et Chocolat** ».

Les visiteurs ont pu assister à un véritable festival de savoir-faire autour des 5 concours programmés : Chef d'œuvre en sucre, Chef d'œuvre en chocolat, Sculpture sur glace vive, Concours de pièce montée, Présentation d'entremets innovants. Il n'y en avait pas que pour les yeux, les palais ont également été sollicités par quelques dégustations dans les stands des artisans et dans l'espace démonstration. Et comme la gourmandise est un défaut qu'il faut cultiver sans modération, nombreux sont ceux qui sont repartis avec quelques douceurs de leur choix (et quelques bonnes adresses où aller s'approvisionner pour les Fêtes de fin d'année).



Mr Merah Rafik, élève en classe de MCCDR (mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant) au Lycée des métiers Paul Augier de Nice s'est présenté au concours d'entremets.

## Coupe Georges Baptiste

Finale à Paris le 14 mars 2011

Créé en 1961, ce concours ouvert pour la catégorie «Elèves» aux élèves en cours d'études dans les établissements publics, privés et CFA hôtelier de France des classes terminales, CAP-BEP, bac professionnels 1ère année uniquement et BP restauration, comporte en éliminatoires et en phase finale, une épreuve écrite portant sur la connaissance de la technologie de la restauration, la connaissance et l'élaboration de produits de bar, la connaissance des vins et une épreuve pratique de mise en place et de service d'une table de 2 couverts à la carte. Depuis 2010, la FNAPEETH s'associe à ce prestigieux concours en offrant une récompense au vainqueur et à tous les finalistes.



Les éliminatoires ont commencé dans les régions. Pour la Bretagne, elles ont eu lieu le 2 février dernier au lycée Saint Yvi à Pontivy (Photo des 17 participants avec le correspondant régional du Comité et du jury).

Pour Olivier LOUETTE, professeur de restaurant au Lycée Hôtelier de Dinard, correspondant pour la Bretagne du Comité d'organisation de la Coupe qui a repris le flambeau après le départ à la retraite de son collègue M. Régeard :

« C'est une compétition prestigieuse et de haut niveau. Cette année pour la première fois, 9 établissements (contre 8 les années précédentes) représentant 17 candidats ont participé aux épreuves. C'est une excellente chose car ce sont 2 candidats qui iront à la phase finale à Paris le 14 mars prochain. »

### COUPE NATIONALE G.BAPTISTE – Concours des « Ecoles Hôtelières » 22 mars 2010



M F. Languille, Président de la Coupe G. Baptiste, M D.Hamard, Président du CFAIE Val-de-Reuil, Mlle J. Autin du CFAIE, M Wattier, Président de la FNAPEETHT offrant un trophée 3D et M J.L. Souman, Directeur de l'Hôtel Bristol parrain du concours 2010.

Devant : la Coupe G Baptiste et les trophées 3D

**Trophée Malongo : Finale régionale Côte d'Azur au lycée Paul Augier de Nice  
Les 30 et 31 mars 2011**

**Nice (06)** Guillaume Hastier sera le représentant de la Côte d'Azur lors de la finale nationale qui se déroulera fin mars à Nice. Il prépare actuellement un BTS au lycée hôtelier de Monaco.



Guillaume Hastier (à gauche, auprès de Francis Kolb, proviseur du lycée Paul Augier) participera à la finale du concours Malongo.

Pour sa 17<sup>e</sup> édition, le concours international du Jeune Professionnel du café créé par Malongo et présidé depuis sa création par **Alain Ducasse**, rassemble 114 élèves présentés par 81 établissements d'enseignement hôtelier. À l'occasion des épreuves régionales, le 3 février, deux élèves d'établissements de la Côte d'Azur étaient en lice au lycée hôtelier et de tourisme Paul Augier de Nice. **Alexandra Bardon**, élève en 2<sup>e</sup> année bac pro, avec son professeur **Olivier Vogel**, pour le lycée Francis de Croisset de Grasse, alors que le lycée hôtelier de Monaco était représenté par **Guillaume Hastier**, élève de 1<sup>e</sup> année BTS, accompagné de son professeur **Serge Serrier**.

À l'issue des épreuves écrites portant sur la botanique, l'histoire et la culture du café, la reconnaissance de différents crus et une épreuve de mise en situation professionnelle, Guillaume Hastier, 18 ans, a obtenu la moyenne en points. Cet élève qui se destine à la gestion hôtelière représentera donc la Côte d'Azur lors des épreuves finales qui se dérouleront comme chaque année au lycée Paul Augier (30 et 31 mars) devant un jury de représentants de l'Education nationale et de professionnels de l'hôtellerie-restauration. Les épreuves régionales se sont déroulées en présence de **Francis Kolb**, proviseur du lycée Paul Augier, de **Jean-Paul Gravelle**, chef des travaux et de **Béatrice Denissenne**, du département formation des Cafés Malongo.

**Jacques Gantié**

(Journal de l'hôtellerie Restauration du 4 février 2011)

## Trophée Malongo : Finale régionale Bretagne-Normandie au lycée Hôtelier de Dinard

**Dinard (35)** Les vainqueurs, Nicolas Menez et Emmanuel Letournoux, respectivement en BTS et bac pro, préparaient le concours depuis le mois d'octobre.



C'est avec une note de 85 sur 90 que **Nicolas Menez**, élève en mention complémentaire sommellerie après un BTS cuisine au lycée hôtelier de Dinard (35), a remporté l'épreuve du concours Malongo pour les régions Bretagne et Normandie, dans la catégorie BTS. **Emmanuel Letournoux**, étudiant en terminale au lycée Jean Guéhenno à Vannes (56) a, quant à lui, obtenu 58,5 sur 90 dans la catégorie bac pro. Tous deux ont travaillé depuis octobre 2010 pour préparer cette épreuve qui se déroulait jeudi au lycée hôtelier de Dinard. Pour Nicolas Menez, la caféologie sera un atout pour sa carrière puisque les sommeliers sont aussi souvent chargés d'établir la carte des cafés. Quant à Emmanuel, il a apprécié de pouvoir approfondir une matière qui l'intéresse.

Malongo propose ce concours depuis dix-sept ans pour sensibiliser les étudiants à l'art du café. Pour les épreuves régionales, les candidats devaient répondre à un questionnaire portant notamment sur les plantes, la cueillette, ou le commerce équitable, fer de lance de la marque. Pour l'épreuve nationale qui se déroulera à Nice les 30 et 31 mars, les finalistes auront en plus une épreuve technique à passer : dégustation à l'aveugle, préparation d'une carte, etc. Leurs bons résultats obtenus lors de l'étape régionale pourraient alors être décisifs puisqu'ils seront pris en compte.

**Julie Durand**

(Journal de l'hôtellerie Restauration du 4 février 2011)

Six jeunes espoirs de la cuisine, venus de tous horizons, se sont affrontés au lycée technique et hôtelier de Monaco.

**PALMARÈS.** Après avoir pris possession des cuisines à 12h, les six finalistes, élèves de terminale des écoles hôtelières, se sont appliqués, durant 4 heures, à réaliser deux plats, un "carré de veau et trois garnitures dont une à base de pomme de terre et de ris de veau" (pour 4 personnes) et une "crème caramel et petits fours feuilletés, 3 variétés et 24 pièces" (pour 8 personnes).

Le jury de professionnels et de gastronomes, choisi parmi les membres de la confrérie et composé de Fredrik Aspregen, Giuseppina Beglia, Michel Bourdin, Jean-Claude Brugel, Christophe Niel, Edmond Putetto, Serge Thomas et Jacques Van Kerk, couronna finalement Benoît Cossa. Le jeune élève du lycée des métiers Paul Augier de Nice devance Julie Chaix du lycée des métiers de Sisteron (2e), Emmanuelle Bouyer du lycée technique et hôtelier de Monaco (3e), Cécilia Bottini de l'institut E. Ruffini- Aicardi d'Arma di Taggia, Yannick Chan Yue Nang de l'école sir Gaétan Duval - île Maurice et Abdereman Mohamed du lycée polyvalent de Kaweni - Mayotte (4e ex-æquo).



Benoît Cossa, élève du lycée des métiers Paul Augier de Nice reçoit la coupe du vainqueur

## « COUPE LESDIGUERES DES JEUNES TALENTS »

Mardi 15 et Mercredi 16 mars 2011

Ce concours de Cuisine, Pâtisserie et Bar-Sommellerie est organisé par le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Grenoble. Il a pour but de soutenir les formations des métiers de la restauration, de permettre aux élèves des lycées hôteliers participants de faciliter leur accès au monde professionnel et enfin de favoriser et développer les échanges entre établissements scolaires.

Il est ouvert à tous les élèves et étudiants des lycées hôteliers d'enseignement professionnel et technologique public ou privé sous contrat Français. Les lycées étrangers peuvent participer sous certaines conditions.

### **Le concours est divisé en trois parties :**

- Un concours de **cuisine** reposant sur la conception d'une recette pour 8 couverts à partir d'un thème, pour l'année 2011 « *Entre Terre et Mer* » avec comme produit imposé « le bar » et d'un panier proposé par le comité d'organisation. La recette proposée est déclinée avec un dressage au plat pour 4 personnes et un dressage à l'assiette pour 4 autres personnes.

- Un concours de **Pâtisserie** reposant sur la conception d'un entremets à partir d'un thème, pour l'année 2011 « *La Conquête de l'Espace* » et d'un panier proposé par le comité d'organisation. La recette imaginée par le candidat doit être également déclinée à l'assiette pour 6 personnes.

- Un concours de **bar et sommellerie** reposant sur des épreuves écrites en rapport avec la connaissance des produits ainsi que sur des épreuves techniques, de commercialisation et d'analyse sensorielle.

#### **L'épreuve de BAR comprend deux parties :**

- Une épreuve écrite portant sur la connaissance du Bar d'une durée de 30 minutes.
- Une épreuve technique d'une durée de 25' par candidat, ayant pour objectif de :

**Concevoir, réaliser et vendre un cocktail création portant sur le même thème que la pâtisserie « LA CONQUETE DE L'ESPACE »**

#### **L'épreuve de SOMMELLERIE comprend deux parties :**

- **Soumettre une fiche technique de présentation de la boisson « produit du terroir » dans le dossier de présélection de l'école.**

Une épreuve écrite portant sur la connaissance des vins une durée de 30 minutes.

- Une épreuve technique d'une durée de 25 minutes par candidat, ayant pour objectif de :

Effectuer la présentation d'une boisson « produit du terroir » de provenance de votre choix (française ou internationale) en accord gustatif avec le plat proposé en cuisine en vue de le commercialiser.

Il s'agit d'un concours par équipe de 3 élèves issus du même établissement. La composition de l'équipe peut intégrer des niveaux de formation différents. (cf [règlement du concours 2011](#))

Le lycée hôtelier Paul Augier de Nice sera représenté par une équipe composée de Mlle Margot Dutheil (cuisine, terminale BTS option art culinaire), Mlle Laura Mahjoubi (pâtisserie, terminale BTS option art culinaire), et Mlle Estelle Sementery (sommellerie, terminale BTS option gestion).

Laura Mahjoubi (Terminale BTS Paul Augier Nice) nous livre ses motivations et nous dévoile en avant première les bases de la composition qu'elle va présenter :

« J'ai décidé de faire ce concours car mon parcours scolaire ne m'a jamais laissé le temps pour les concours. Cette année ce concours m'a plu par rapport aux autres car il se déroule en équipe. La pâtisserie et la cuisine sont une vraie passion et un concours me permettra de me dépasser au maximum. J'ai 5 h pour réaliser un entremet à dominante chocolat associée à un fruit, avec un décor comestible, plus 6 desserts à l'assiette. »

« Le dessert que je vais présenter est un dacquois aux noix et noisettes au dessous d'une mousse au chocolat, accompagné d'une sphère de mousse banane au cœur de cassis et aux pommes sautées. Mon décor est une structure en nougatine avec une boule en chocolat représentant saturne. Par rapport aux difficultés il n'y a pas particulièrement seulement le fait de passer le concours dans une cuisine inconnue et avec un commis inconnu. »

Pour mémoire, la coupe 'Lesdiguières-Chartreuse' 2009 était remportée par le lycée Paul Augier de Nice

Julien Richard (cuisine), Joël Pires (bar-sommellerie) et Estefania Casas (pâtisserie) avaient porté haut et fort les couleurs de Nice au 5e concours du lycée Lesdiguières de Grenoble. Ils remportaient la Coupe 'Lesdiguières-Chartreuse' 2009.



De gauche à droite, Julien Richard (cuisine), Gérard Giraudi (professeur), Joël Pires (bar-sommellerie), 19 ans et Estefania Casas (pâtisserie), tous ravis de ramener à Nice cette 5e Coupe Lesdiguières-Chartreuse !

Tous nos vœux de réussite à l'équipe 2011 !

## « CHAMPIONNAT DE France DE DESSERT » LES 22 et 23 mars 2011

Chaque année, le CEDUS organise le Championnat de France du Dessert pour récompenser les meilleurs pâtissiers de France. Deux catégories concourent : les juniors et les professionnels.

### Qu'est-ce que le Championnat ?

Le Championnat de France du Dessert a été créé par le CEDUS (Centre d'études et de Documentation du Sucre) en 1974, en collaboration avec l'Éducation Nationale et les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Il a pour but d'encourager la pratique du dessert en restauration en distinguant les meilleurs pâtissiers de France.

### A qui s'adresse le Championnat ?

Deux catégories de candidats :

- **Juniors** : élèves d'établissements hôteliers français (Lycées et CFA), préparant la mention complémentaire « cuisiniers en desserts de restaurant »
- **Professionnels** : cuisiniers et pâtissiers exerçant dans la restauration et l'hôtellerie française

### Comment se déroule le Championnat ?

Après une première sélection sur dossier, les candidats retenus participent à des finales régionales (huit épreuves réparties entre janvier et mars). Les vainqueurs de chaque épreuve participent ensuite à la finale nationale.

### Focus sur 2011

La finale du Championnat de France du Dessert 2011 aura lieu les **22 et 23 mars 2011** au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Quercy Périgord de **Souillac (46)**.

**Michel et Sébastien BRAS** (3 étoiles au Guide Michelin), présideront les jurys de cette 37<sup>e</sup> édition.



La 3<sup>e</sup> étape des finales régionales vient de se dérouler le jeudi 20 janvier au lycée professionnel Perdiguer à Arles, sous la présidence de Robert Saye, pâtissier à Mouriès.

La gagnante de la catégorie « juniors » est Noémie Honiat, du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Paul Augier à Nice avec sa recette « éclosion exotique en guide de gourmandise ». Le gagnant de la catégorie « professionnels » est Vincent Pellerin du L'Oustaù de Baumanière, Les-Baux-de-Provence, avec sa recette « poire / cassis déclinaison de goûts et de textures ».

(lire l'article complet dans [l'email gourmand](#) semaine du 7 au 13 février 2011)

## « Le Bœuf, les Races à Viande » Sélection régionale Paca le Vendredi 4 février 2011

Créer un plat gastronomique pour 4 personnes à partir d'un panier imposé, composé d'un assortiment de 3 morceaux de boeuf, d'une sélection d'ingrédients et de produits régionaux, c'est le challenge proposé aux jeunes.

Lors des sélections, les candidats issus des lycées hôteliers disposent de 4 heures pour réaliser et dresser leur recette. Ils pourront ensuite perfectionner la recette avec l'aide de leur chef parrain à chaque étape du concours pour espérer remporter la première place. Les morceaux de boeuf à cuisiner lors du concours :

- quartier avant (cuisson lente) : viande gélatineuse (paleron, jarret, jumeau à braiser), viande à fibre serrée (collier, macreuse à pot-au-feu, poitrine), muscle persillé (plat de côtes découvertes, basse-côtes)

- quartier arrière (cuisson rapide) : rond de gîte, gîte à la noix, nerveux de gîte.

De janvier à février 2011 ont lieu les 14 sélections régionales. Les 14 candidats sélectionnés participent ensuite aux demi-finales Ouest et Est qui ont lieu respectivement le 8 avril dans la région Midi-Pyrénées (Toulouse) et le 14 avril dans la région Rhône-Alpes (Vénissieux). A l'issue des demi-finales, 10 élèves accèderont à la finale nationale, le 11 mai 2011 dans les cuisines de la prestigieuse Ecole Ritz Escoffier à Paris en présence de **Michel Roth**, parrain d'honneur du concours et chef des cuisines du Ritz.

(l'hôtellerie / Restauration du vendredi 17 décembre 2010)



La sélection régionale PACA s'est déroulée au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Paul Augier de Nice le Vendredi 4 février 2011 sous le parrainage de **Bruno OGER**, chef, Le Bistro des Anges - Le Cannet

Les trois candidats, représentant les lycées de Menton, Nice et Toulon avaient 4 heures pour créer un plat pour 4 personnes composé d'un assortiment de 3 morceaux de bœuf.

**Thomas AARON**

**Elève de**

**Terminale Bac Pro Restauration  
au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie  
et du Tourisme Paul Augier de Nice**

**Termine 1<sup>er</sup> avec son**

Trio de bœuf caramélisé, grillé et son crumble

**La Demi-finale Ouest** se déroulera le Vendredi 8 avril - **Lycée d'Occitanie - de Toulouse.**

Les épreuves éliminatoires du 9<sup>e</sup> Trophée Mumm se sont déroulées le lundi 17 janvier 2011.

Vous pouvez découvrir ces épreuves et connaître les douze établissements finalistes. Les six lauréats de chacune des deux valences -*Bar et Sommelierie*- se retrouveront pour la finale qui aura lieu à Reims dans les locaux des Champagnes G.H. Mumm le lundi 28 mars 2011 sous la présidence de Jean-luc Petitrenaud et Philippe Faurebrac.

Dans la catégorie « sommelierie », parmi les six finalistes figurent des élèves des lycées de **Talence, Toulouse et Nice**.

[Voir le film sur les éliminatoires à Paris](#)

## LE SEPTIEME TROPHEE MUMM



En 2009, le 7<sup>ème</sup> Trophée des Champagnes Mumm a été remporté dans la catégorie sommelierie par une jeune étudiante du **lycée de Talence**, Julia Oudill

**Sylvain Valat** du lycée hôtelier de **Guyancourt** (78) a remporté le 7<sup>ème</sup> trophée dans la catégorie barman.



## TROPHEE CDRE (CLUB DES DIRECTEURS DE LA RESTAURATION ET DE L'EXPLOITATION)

Ce trophée a lieu tous les ans.

Il concerne tous les secteurs de la restauration, et correspond à des réalités de terrain. Seuls les candidats issus de **BTS** sont autorisés à participer. Nous avons créé un équilibre entre la réflexion et l'organisation, la théorie et la technique, les épreuves écrites et orales, l'enseignement général et la technique de restauration.

**L'étude de cas:** Elle se déroulera en deux temps. Le sujet sera envoyé aux candidats fin **Octobre** ; ceux-ci devront nous retourner leur dossier avant le **fin janvier**. Ce sujet leur permettra de découvrir les différentes facettes d'un centre de profit. Nous avons favorisé la découverte et la recherche plutôt que le savoir du moment. Le candidat pourra se faire aider par des professeurs et des professionnels. La deuxième partie aura lieu le jour de la finale. La soutenance se déroulera devant un jury, qui évaluera le travail présenté. Durée de la soutenance, **25/30mn**.

**.N.B. La note de cette étude de cas sélectionnera les candidats pour accéder à la finale!**

**L'argumentation commerciale:** le candidat sera mis en situation de vente.

**L'anglais parlé au quotidien, dans un point de vente restauration.**

**Ateliers pratiques:** contrôles écrits, oraux ou pratiques qui mettront en avant les connaissances techniques et les qualités d'homme de terrain (ni découpage, ni flambage).

**Informatique:** utilisation des logiciels **Word** et **Excel**, et d'**Internet**.

**Le Lauréat** sera le candidat qui aura le plus de points à l'écrit et à l'oral.

L'école propose deux candidatures officielles représentant l'établissement formateur, plus un candidat suppléant en cas d'empêchement grave.

**Le proviseur, le chef des travaux, les parents et le maître d'apprentissage des candidats seront invités au cocktail de remise des prix.**

**Le 26 mars 2010 le 8ème trophée du CDRE a été remporté par Olivia ABBA du Lycée Hôtelier Paul AUGIER de Nice**



## CONCOURS CAMPUS

### L'HOTELLERIE RESTAURATION

La 7<sup>ème</sup> édition du concours du meilleur article « L'hôtellerie Restauration » est lancée ! Les élèves avaient jusqu'au 15 février pour envoyer leurs articles.

Chaque année le journal de l'Hôtellerie Restauration récompense trois élèves pour la qualité de leur article. Les élèves y parlent de l'avenir de la restauration, leurs premiers contacts avec le monde de l'entreprise, leur passion pour leur spécialité, la vie à l'école,...

La remise des prix aura lieu à Paris, au printemps 2011, en présence des membres du jury, et de nombreuses personnalités. Les lauréats seront récompensés par des stages professionnels, des lots offerts par les partenaires, dont la Fnapeeth et les articles primés seront publiés dans l'Hôtellerie Restauration.

### Les lauréats 2010 du prix L'Hôtellerie Restauration Campus du Meilleur article à l'Hôtel RITZ à Paris



Les trois lauréats (Amandine Bringer, Pierre-Antoine Lambrecht et Amandine Ganichaud) entourent les chefs, Éric Frechon et Michel Roth , les partenaires et le jury du concours Campus .

Amandine Bringer du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Saint-Quentin-en-Yvelines (78)

Catégorie BTS et +

