

**LYCEE DES METIERS DE L'HOTELLERIE ET DU TOURISME
« ARCHIPEL GUADELOUPE »**

TROPHEE SENTEURS et SAVEURS CREOLES

3e édition

13, 14 & 15 avril 2021



Règlement général

Article 1er : Organisation

Ce concours de cuisine, bar, restaurant organisé par le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme « Archipel Guadeloupe » a pour but de soutenir les formations des métiers de la restauration, de permettre aux élèves participant de faciliter leur accès au monde professionnel et enfin de découvrir et mettre en valeur des produits régionaux de la Caraïbe.

Les Arts de la Table, l'Art culinaire et la mixologie sont la résultante simple, sans artifice, d'une osmose de tous les peuples qui ont fait escale dans cette région du monde. Cette large palette gastronomique reflète la manière d'être et de vivre d'un peuple, mais aussi son histoire.

Ainsi les lycées hôteliers des Académies de Guyane, Martinique et Guadeloupe sont invités à participer à ce 3^{ème} Trophée Senteurs et Saveurs Créoles.

Article 2 : Public

Le concours est ouvert à toutes les classes de Première, Terminale et Mention Complémentaire des SEP et des Lycée Technologiques ainsi qu'aux étudiants en BTS Hôtellerie Restauration.

Article 3 : Composition

Composition des équipes

Le concours s'organisera autour de binômes représentant leur établissement et capables de concourir l'un ou l'autre en Art culinaire, bar et art de la table.

- **Le concours est divisé en six mises en situations professionnelles**
- **Deux binômes au maximum par établissement**

1- ATELIER ART CULINAIRE

Le concours de cuisine repose sur la conception d'un plat pour 8 couverts et un dessert pour 4 couverts à partir d'un thème et d'un panier proposé par le comité d'organisation.

2- ATELIER BAR

Le concours de bar repose sur la création de deux cocktail, avec et sans alcool pour 2 personnes chacun.

Un Panier sera proposé par le comité d'organisation. Une mise en avant de la connaissance des produits, de la commercialisation et valorisation des cocktails seront souhaitables.

- ATELIERS ARTS DE LA TABLE ET DU SERVICE

3 - Atelier FLAMBAGE ET ARGUMENTATION COMMERCIALE

Deux clients accueillis par le maître d'hôtel sont installés à leur table. L'un des deux convives parle uniquement l'Anglais.

Le candidat devra réaliser un flambage d'un fruit et l'associer à des fruits frais, servi sur glace (Panier proposé par le comité d'organisation). Cette animation sera conçue pour 2 personnes avec dressage à l'assiette. L'épreuve sera suivie d'une argumentation commerciale en français et anglais et de la connaissance des produits.

4 - Atelier MISE EN PLACE D'UNE TABLE

À partir d'une situation professionnelle et de consignes, il faudra dresser et décorer une table pour deux convives sur le thème créole.

5- ATELIER RECONNAISSANCE DE PRODUITS DANS LES METIERS DE SERVICE

De nombreuses connaissances sont nécessaires pour exercer les métiers de service. À partir d'un buffet de produits issus de l'approvisionnement local et d'un questionnaire, le binôme devra identifier et répondre par écrit.

6- ATELIER JEUX SERIEUX

Mobilisation ludique des connaissances culturelles, artistiques et gastronomiques.

Les ateliers seront détaillés et adressés aux établissements après leur inscription.

Article 4: Résultats et Classement

Le cumul des notes obtenues par les équipes dans chacune des spécialités permet au jury de proclamer l'équipe gagnante du « TROPHEE SENTEURS et SAVEURS CREOLES 2021 ».

Article 5: Dossier de candidature

Les dossiers de candidatures des binômes doivent parvenir au LMHT au plus tard le lundi 01 Février 2021.

Le dossier comporte :

- Une fiche d'identité de chaque membre de l'équipe (certificat de scolarité).
- La fiche d'inscription jointe (voir annexe 2).

Article 6 : Droits des organisateurs

Les organisateurs se réservent le droit d'apporter toute modification au règlement ou d'annuler le concours en cas de force majeure.

Les candidats en seront avertis.

Article 7: Engagements des participants – Prise en charge

Les participants s'engagent à respecter le règlement tel qu'il a été rédigé et à adopter un comportement et une tenue exemplaire durant le concours, en rapport avec les attentes et exigences de la profession.

Les frais de déplacement entre leur lycée d'origine et le LMHT Archipel Guadeloupe sont à la charge de l'établissement scolaire dont sont issus les candidat(e)s.

Les frais de restauration et d'hébergement seront pris en charge par le LMHT Archipel Guadeloupe durant les épreuves. (du 12 au 15 avril 2021)

Article 8: Composition du jury

Le président du jury et parrain sera VINCENT Charly, président du CRPMEM-IG.

Le jury choisi par le comité d'organisation sera composé de professionnels et d'enseignants.

Le jury est souverain, ses décisions sont sans appel.

Article 9 : Récompenses – Remise des prix

De nombreux prix récompensent les finalistes (et un prix pour chaque atelier). Ils seront remis lors du dîner du 15 avril 2021 au lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme « Archipel Guadeloupe », en présence de personnalités, de membres de la profession et des partenaires du Lycée.

Article 10: Tenue vestimentaire

À l'occasion de la remise des prix, chaque candidat devra impérativement être en tenue professionnelle.

DATES IMPORTANTES A RETENIR

Semaine N°1 de l'année 2021	Envoi des convocations et épreuves détaillées des ateliers.
Le 01 Février 2021	Retour des inscriptions.
Le 04 mars 2021	Retour des fiches techniques détaillées et valorisées. (art culinaire et art de la table)
13, 14 et 15 avril 2021	Epreuves au LMHT Archipel Guadeloupe.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez contacter

LMHT Archipel Guadeloupe

BP 249

Saint Félix

97190 Le Gosier

Tél : 0590852891

Fax : 0590852909

Christian Maunet

Chef de projet (Pôle Services)

0690 58 74 73

christian.maunet@ac-guadeloupe.fr

SANS J-François

Chef de projet (Pôle Cuisine)

0690 23 95 19

jsans@ac-guadeloupe.fr

Gosier, le 02 janvier 2021.

Le comité d'organisation.

ANNEXE 1

**FICHE INSCRIPTION TROPHEE SENTEURS
ET SAVEURS CREOLES DES LYCEES HÔTELIERS
ZONE CARAÏBES 3ème EDITION**

13, 14 et 15 avril 2021

Nom de l'établissement :

Code de l'établissement :

Proviseur : - Nom :

- Tél :

- Mail :

DDFTP : - Nom :

- Tél :

- Mail :

Fiche à retourner par mail à l'établissement organisateur : ce.9711066g@ac-guadeloupe.fr

ANNEXE 2

FICHE D'INSCRIPTION

(À retourner par mail : ce.9711066g@ac-guadeloupe.fr)

L'ETABLISSEMENT SCOLAIRE

Nom de l'établissement :

Adresse de l'établissement :

Téléphone : ____/____/____/____/____

LE BINOME PARTICIPANT

Nom : 1 _____ 2 : _____

Prénom : 1 _____ 2 : _____

Date de Naissance : 1 ____/____/____ (JJ-MM/AAAA)

2 ____/____/____ (JJ/MM/AAAA)

NIVEAU CAP NIVEAU BAC NIVEAU BTS Classe : 1 : _____ 2 : _____

Téléphone personnel 1 : 06/____/____/____/____

Téléphone personnel 2 : 06/____/____/____/____

Email personnel 1:

Email personnel 2:

Toute inscription inexacte, incomplète, sans le certificat de scolarité ou en dehors de la date prévue à cet effet, ne pourra être prise en considération et entraînera sa nullité.

L'ENSEIGNANT REFERENT ou RESPONSABLE FORMATION (2 adultes maximum)

Nom:

Prénom :

Téléphone personnel : 06/____/____/____/____

E-mail personnel :

Après avoir pris totale connaissance du règlement du « [TROPHEE SENTEURS et SAVEURS CREOLES 2021](#) », je vous adresse mon bulletin de participation. Je déclare sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis.

Fait à :

Le :

Nom et signature précédés de la mention «lu et approuvé »