

Challenge

Deuxième édition
Année scolaire 2022-2023

« *STHAR by MAISON ROUTIN* »



**CAMPUS
DES MÉTIERS
ET DES
QUALIFICATIONS**

Soutien au tourisme,
à l'hôtellerie, à l'agri-culinaire
et à la Restauration
Auvergne-Rhône-Alpes

ROUTIN
shake your talents



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**LYCÉE HÔTELIER
SAVOIE - LÉMAN**

— THONON-LES-BAINS —

Article 1 - Qui peut être candidat ?

Le challenge « STHAR by MAISON ROUTIN » est ouvert aux étudiants étant scolarisés dans des lycées d'enseignement publics et privés sous contrat dépendant du ministère de l'Éducation nationale en :

- Mention complémentaire et Brevet Professionnel liés aux métiers du bar ou de la sommellerie
- Brevet de technicien supérieur management en hôtellerie-restauration, option A management d'une unité de restauration.

Article 2 - Modalités d'inscription

L'inscription et l'envoi des différents travaux se feront de façon dématérialisée et sont à réaliser **avant le vendredi 9 décembre 2022**.

- Le formulaire d'inscription est à compléter en ligne : <https://tinyurl.com/y78uedyx>
- Les différents travaux sont à envoyer par mail : stharbymaisonroutin@gmail.com

6 candidats maximum seront retenus pour les phases finales.

Article 3 - Épreuve de sélection du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN »

Dossier de sélection à envoyer **avant le vendredi 9 décembre 2022**.

Le candidat devra réaliser :

- Une fiche technique informatisée d'un cocktail création avec ou sans alcool.
- Une vidéo « univers créatif » dans laquelle le candidat devra présenter et réaliser son cocktail création :
 - La notion de storytelling est attendue et la vidéo doit donc :
 - Permettre de raconter une histoire à des fins de communication ;
 - Présenter l'univers imaginé par le candidat dans le cadre de sa création ;
 - Permettre une réelle immersion créative par le biais de différents facteurs d'ambiance (tenue, fond musical, décors...)
 - Format mp4
 - Durée maximale de 3 minutes

Article 4 - Épreuves finales du challenge « STHAR by MAISON ROUTIN »

La finale du concours « STHAR by MAISON ROUTIN » se déroulera le **mardi 4 avril 2023** :

**Lycée Hôtelier Savoie Léman
40 boulevard carnot
74200 Thonon-les-Bains**

4.1 Contexte général de la finale

Vous travaillez en tant que barman/maid au sein d'un hôtel 4 étoiles situé à La Motte Servolex.

Soucieux de répondre aux attentes de votre clientèle, vous souhaitez retravailler votre carte de bar en proposant notamment de nouveaux cocktails.

Votre chef barman vous demande alors de réfléchir à la création de différents cocktails avec et sans alcool qui intégreront prochainement la nouvelle carte du bar.

4.2 Déroulement général des épreuves

Le candidat participera à **quatre épreuves de 20 minutes** basées sur quatre thématiques différentes :

- Les fruits ;
- Les boissons chaudes ;
- Les épices ;
- Les fleurs et plantes.

Pour chaque épreuve, le candidat réalisera 1 cocktail création avec ou sans alcool mais il se doit à l'issue des quatre épreuves d'avoir réalisé :

- 2 cocktails « création » alcoolisés en intégrant à ses recettes au minimum :
 - 1 sirop « Maison ROUTIN » ;
 - 1 alcool « Distillerie des Alpes ».
- 2 cocktails « création » sans alcool en intégrant à ses recettes au minimum :
 - 1 sirop « Maison ROUTIN ».

Pour chaque épreuve une sélection de sirops et d'alcools seront mis à disposition des candidats.

L'ensemble des autres produits seront amenés par le candidat.

Le matériel de préparation et de réalisation (shaker, verre à mélange, blender, centrifugeuse, planche, verrerie...) sera mis à disposition du candidat par le comité d'organisation.

Néanmoins, le candidat peut s'il le souhaite amener sa propre verrerie et son propre matériel.

« Maison ROUTIN » et « Distillerie des Alpes » s'engagent à :

- Envoyer dans chaque établissement finaliste des échantillons de l'ensemble des sirops et alcools afin que le candidat puisse s'entraîner en amont de la finale ;
- Mettre l'ensemble des sirops et alcools à disposition des candidats le jour de la finale.

Article 5 - Sélection de sirops et alcools

5.1 Sélection d'alcools « Distillerie des Alpes »

- Génépi ;
- Génépi cristaux ;
- Vermouth Rouge ;
- Vermouth Blanc ;
- Vermouth Dry ;
- Pastis des Alpes.

5.2 Sélection « Maison ROUTIN »

5.2.1 Épreuve « Les fruits »

- Sirops :
 - Noix de coco ;
 - Mangue ;
 - Fraise ;
 - Banane ;
 - Fruit de la passion ;
 - Cerise.

5.2.2 Épreuve « Les boissons chaudes »

- Sirops :
 - Noix de Macadamia ;
 - Brownie ;
 - Chocolat ;
 - Chocolat blanc ;
 - Noisette grillée.

5.2.3 Épreuve « Les épices »

- Sirops :
 - Piment de Cayenne ;
 - Cardamome ;
 - Cannelle ;
 - Épices ambrées ;
 - Gingembre.

5.2.4 Épreuve « Les fleurs et plantes »

- Sirops :
 - Orchidée ;
 - Lavande ;
 - Violette ;
 - Hibiscus ;
 - Fleur de Sureau.

Article 6 - Engagement des candidats

Tout candidat s'engage à en accepter le règlement, à accepter l'utilisation de son nom, de son image ainsi que la reproduction de sa recette quelles qu'en soient les applications, dans le cadre de campagne de communication.

Article 7 - Jury

Le jury sera composé, si possible à parité, de professionnels de l'hôtellerie-restauration et de professeurs de l'Éducation nationale.

Le jury est souverain, ses décisions sont donc sans appel.

Article 8 - Transport, hébergement, restauration

Les frais de déplacement restent à la charge des établissements candidats.

Le comité d'organisation prend en charge pour le candidat et un accompagnateur :

- L'hébergement :
 - La veille de la finale.

- La restauration :
 - Le dîner de la veille de la finale ;
 - Le petit déjeuner et le déjeuner le jour de la finale.

Article 9 - Remise des prix

Divers prix récompenseront l'ensemble des finalistes.

Un cocktail viendra clôturer cette deuxième édition du concours « STHAR by MAISON ROUTIN ».

Article 10 - Contacts

Pour toutes questions liées au concours « STHAR by MAISON ROUTIN » :

M. Anthony DE OLIVEIRA et M. Antonin LABORIE
Professeurs certifiés en sciences et technologies des services
Responsables organisation et logistique
✉ stharbymaisonroutin@gmail.com