



SUJET 2025

CATEGORIE

JEUNE PROFESSIONNEL

Parrains :

Joy DESSEIGNE

Coprésidente du « Groupe Barrière »

Alexandre BARRIERE

Coprésident du « Groupe Barrière »



Né le 15 septembre 1882, à Rouen, Georges Baptiste apprend en même temps la cuisine, la pâtisserie et la confiserie. Il commence sa carrière à l'étranger comme commis de cuisine. A la suite d'une riche expérience en cuisine il finit par s'orienter vers le restaurant. Successivement maître d'hôtel au café de Paris, à l'hôtel Ritz, au café Riche, il devient directeur de restaurant à l'hôtel Majestic de Cannes jusqu'en 1914. Après la guerre, il reprend la direction de l'hôtel Majestic jusqu'à sa fermeture, en 1936. C'est alors qu'il décide d'ouvrir son propre établissement à la Baule : l'hôtel de la Roseraie. On lui doit également deux ouvrages : "la Couronne Royale des Grands Vins" et "La Grande Cuisine moderne au XXème siècle".

Né en 1961, pour rendre hommage à Georges BAPTISTE disparu un an auparavant, la Coupe Georges Baptiste a pour objectif de promouvoir le « Service en salle » et valoriser les jeunes maître d'hôtel dans le but de dynamiser la profession.

C'est en 1975, que le concours s'ouvre aux élèves en formation en hôtellerie-restauration.

La finale nationale de cette année se déroulera le 25 mars 2025 au lycée des métiers Sainte Anne, à Saint Nazaire.



Épreuves du concours

Catégorie jeune professionnel 2025

ATELIER POISSON : durée 5 minutes

Reconnaitre sur un plateau dressé, 15 produits de la mer (coquillages, crustacées, plantes comestibles...), et compléter le document de réponse.

ATELIER BOISSON : durée 10 minutes

Atelier verse : servir sur une table dressée, en ayant en main ½ bouteille de Badoit et ½ bouteille d'Évian, en un seul passage 3 verres de chaque eau, de 12 cl, en respectant une alternance.

Puis répondre à l'oral à 5 questions sur **les eaux** du groupe Danone Eaux de France.

ATELIER BAR : durée 10 minutes

Commercialiser, réaliser et servir 2 Irish Coffee à base de Jameson, en suivant la recette des intemporels de la Coupe Scott, disponible sur le site de l'ABF

<https://www.associationdesbarmendefrance.fr/les-référentiels-abf>

Clôturer l'atelier en réalisant l'analyse sensorielle du cocktail réalisé.

ATELIER TECHNIQUE : durée 10 minutes

Réaliser 5 pliages de serviettes dans le temps imparti en respectant les consignes suivantes :

- Réaliser 2 pliages adaptés à une mise en place banquet ;
- Réaliser 2 pliages adaptés à une mise en place gastronomique ;
- Réaliser 1 pliage sur un autre concept de restauration.

Les 5 pliages sont libres, mais devront être justifiés. Aucun accessoire supplémentaire n'est autorisé

Les serviettes seront fournies par LINVOSGES : blanche 100% coton dimensions 50x50cm

ATELIER FLAMBAGE : durée 15 minutes

Commercialiser, réaliser et servir 2 assiettes d'oreillons de pêches flambés au Cointreau pour 2 personnes.

Durant l'épreuve des questions spécifiques sur la maison Cointreau et son historique seront posées aux candidats.

ATELIER SOMMELLERIE : durée 10 minutes

Présenter, ouvrir, carafier un vin rouge du Val de Loire, et servir 2 convives tout en expliquant et justifiant l'intérêt de ce geste professionnel.

Le vin retenu est le Chinon rouge, V, 2018 du Domaine Pierre et Bertrand Couly.

ATELIER PRISE DE COMMANDE : durée 15 minutes

Prendre une commande avec argumentations commerciales et notions d'anglais.

La carte est disponible sur le site internet de la Coupe Georges Baptiste.

ATELIER CAFE : durée 10 minutes

Commercialiser, prendre la commande, réaliser et servir deux cafés « expresso » en suivant le document guide Malongo.