

Sujet 2027

Catégorie jeunes professionnels

ATELIERS DE QUALIFICATION POUR LA FINALE NATIONALE

ATELIER D'ORALITE :

Valoriser les produits AOP au travers d'une prise de commande au restaurant

Vous officiez dans un restaurant gastronomique en tant que Maitre d'hôtel et vous êtes en charge des prises de commande.

Dans une vidéo d'un format de 4min maximum, filmer par smartphone en 1 prise, vous devrez vous mettre en scène comme lors d'une prise de commande, afin de présenter oralement une argumentation commerciale de 3 mets : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert.

Chaque mets que vous créerez contiendra 1 produit AOP différent parmi les 3 produits suivant :

AOP Brousse du Rove – AOP porc Kintoa – AOP Fico Bianco del Cilento.

ATELIER TECHNIQUE :

Valoriser le Neufchâtel au travers d'un geste professionnel innovant

Afin de vous inscrire dans une démarche d'innovation dans votre domaine professionnel et être force de proposition, nous vous invitons à mettre en avant le Cœur de Neufchâtel par un geste professionnel innovant. Cette mise en valeur, salée ou sucrée, devra être réalisée à l'aide d'une technique de votre choix. Vous pourrez utiliser 7 autres ingrédients maximum. Vous avez également totale liberté sur le matériel utilisé pour la réalisation, le service et le dressage de votre œuvre. Un atelier où la technique a pour seule limite votre créativité.

Vous devrez :

- créer une fiche technique pour 2 convives incluant une photo de votre production finale
- vous filmer en réalisant cette technique. La vidéo sera réalisée par smartphone en 1 seule prise de 10 minutes maximum.
- proposer un accord mets et boissons

Cette épreuve, sera à mettre en œuvre le jour de la finale nationale (ingrédients, matériel de réalisation et de dressage libre et à fournir par le candidat). Seul le Neufchâtel sera fourni.

Inscrivez-vous au concours « Coupe Georges Baptiste Jeunes professionnels » directement sur le site internet

www.coupe-georges-baptiste.fr



Les 2 vidéos et les différents documents sont à envoyer par mail (lien de téléchargement accepté) avant le 31 décembre 2026 à

coupegeorgesbaptiste@gmail.com

Résultat des sélections courant janvier 2027

--- FIN ---

ATELIERS DE LA FINALE NATIONALE

Qui se déroula au lycée Jean Monnet de Limoges

ATELIER TECHNIQUE : durée 15 minutes

Valoriser le Neufchâtel au travers d'un geste professionnel innovant

Vous réaliserez devant jury l'épreuve sur laquelle vous avez été sélectionné pour la finale nationale. Ingrédients, matériel de réalisation et de dressage sont à fournir par le candidat. Seul le Neufchâtel sera fourni par la Coupe Georges Baptiste.

ATELIER PRISE DE COMMANDE : durée 20 minutes

Prendre une commande avec argumentation commerciale.

A l'aide de votre propre support de vente que vous aurez créé, vous devrez prendre la commande de la table de jurys-convives (2 personnes) en vous adaptant à une situation professionnelle et un aléa comme cela se vit chaque jour dans un restaurant.

La carte et les conditions de l'épreuve seront disponibles 1 mois avant la finale nationale. L'ensemble sera accessible sur le site Internet de la Coupe Georges Baptiste.

ATELIER BOISSON : durée 5 minutes

Reconnaitre 5 produits liquide

Vous devrez identifier 5 produits liquide utilisés au bar. Ces produits seront servis dans des verres opaques. Vous pourrez uniquement mobiliser vos capacités d'analyse olfactive. Les produits sélectionnés sont issus de notre partenaire le Groupe Pernod.

ATELIER TECHNIQUE EN ANGLAIS : durée 10 minutes

Dégustation d'un vin autour d'un accord improbable

Vous devrez réaliser l'atelier en anglais. La mise en situation est la suivante :

« En tant que Maître d'Hôtel-sommelier au sein d'un restaurant gastronomique situé dans le Nottinghamshire, votre directeur de la restauration vous demande de mettre en avant deux nouvelles références de vins qu'il vient de faire rentrer dans l'établissement, à la suite d'un déplacement professionnel en France.

Il voudrait proposer dès ce jour, une boisson en accord avec une entrée de la carte inspirée de produits Français et de saison. Il vous demande, au travers d'une dégustation, votre avis sur la faisabilité d'un accord entre ce mets de saison et l'une des 2 nouvelles références. »

Le mets vous sera communiqués le jour de la finale nationale. Les 2 nouvelles références sont des vins issus de la gamme de nos partenaires Coupe Georges Baptiste (liste des partenaires disponible sur le site internet)

ATELIER BAR : durée 10 minutes

Commercialiser, réaliser et servir un cocktail pour 2 personnes.

Vous réaliserez un cocktail tiré au sort entre le « Gin basil smash », le « Bramble » et le « Gin Fizz ».

Le cocktail devra être réalisé pour 2 personnes, en suivant la recette du « Socle des cocktails de référence », disponible sur le site de l'APEB

<https://www.apeb-mcb.fr/medias/files/socle-des-cocktails-de-re-ference-version-finale-12-2026.pdf>

ATELIER POISSON : durée 15 minutes

Réalisation en deux services d'un mets type « minie-bouillabaisse »

Vous devrez préparer un service de mets type « minie-bouillabaisse » pour une table de 2 convives en assurant le service de la soupe de poissons à l'anglaise (avec rouille et croutons), et le filetage de 2 poissons (limande et congre), ainsi que le dressage des assiettes avec les garnitures (palets de pomme de terre, tomates cerises confites, fenouil).

Vous devrez également présenter oralement un accord liquide qui permettra de mettre en valeur cette préparation.

ATELIER CAFE : durée 10 minutes

Commercialiser, prendre la commande, réaliser et servir deux cafés « expresso »

Vous devrez suivre la procédure de la maison Malongo.

ATELIER SURPRISE :

Un atelier qui se déroulera devant public. Tous les candidats réaliseront la technique en même temps durant 10 min, puis chaque candidat aura 2 min pour défendre son travail à l'oral.

--- FIN ---