

Sujet 2027

Catégorie élèves

ATELIERS POUR LA SELECTION REGIONALE

EPREUVE ECRITE : durée 45 minutes

Répondre à un questionnaire qui portera sur les thèmes suivants :

- Le parrain de l'année : La maison Guy Degrenne
- Les produits marqueurs et les spécialités culinaires du Limousin
- Trombinoscope sur les MOF arts de la Table, et les responsables de salle « notoires »
- Les partenaires de la CGB : Danone, Linvosges, RL Legras, Robur : 3 questions par partenaire

ATELIER BAR : durée 10 minutes

Commercialiser, réaliser et servir pour 2 personnes le « Virgin Gin basil smash »

Le cocktail devra être réalisé à partir de Beefeater 0.0 sans alcool, en suivant la version alcoolisée du « Socle des cocktails de référence », disponible sur le site de l'APEB
Clôturer l'atelier en réalisant l'analyse sensorielle du cocktail réalisé.

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

ATELIER TECHNIQUE DE FLAMBAGE : durée 15 minutes

Commercialiser, réaliser et servir une pomme flambée pour 1 personne dans une version revisitée.

Le listing des produits qui seront mis à disposition se trouve ci-après. Aucun produit supplémentaire ne peut être ajouté. La pomme mise à disposition sera une Golden du Limousin, et sera entière, pelée et évidée.

ATTENTION il est demandé à chaque candidat de sélectionner les produits qu'il utilisera et d'en informer le correspondant de sa région au plus tard 20 jours avant la date de la finale régionale.

ATELIER PRISE DE COMMANDE : durée 15 minutes

Élaborer un support de vente et prendre une commande avec argumentation commerciale.

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve. La thématique retenue pour le support de vente 2027 est : **Guy Degrenne.**

A l'aide de son support de vente, le candidat devra prendre la commande des jurys-convives.

La carte est mentionnée ci-après et disponible sur le site internet.

ATELIER TECHNIQUE EN ANGLAIS : durée 10 minutes

Ouvrir et servir un vin effervescent

Le candidat devra présenter et ouvrir une bouteille de vin effervescent, puis servir 2 flûtes. Le candidat devra s'exprimer en anglais durant la partie technique de l'atelier. S'en suivra un questionnement en français sur le produit sélectionné pour la régionale à laquelle vous participez.

L'appellation du vin effervescent sera communiquée par le correspondant régional.

ATELIERS POUR LA FINALE NATIONALE

Qui se déroule au lycée Jean Monnet de Limoges

ÉPREUVE ÉCRITE : durée 45 minutes

Répondre à un questionnaire qui portera sur les thèmes suivants :

- Le parrain de l'année : La maison Guy Degrenne
- Les produits marqueurs et les spécialités culinaires du Limousin
- Trombinoscope sur les MOF arts de la Table, et les responsables de salle notoires
- Les partenaires de la CGB : Danone, Linvosges, Eurolam, Robur : 3 questions par partenaire

ATELIER BAR : durée 10 minutes

Commercialiser, réaliser et servir un mocktail pour 2 personnes.

Le candidat réalisera le mocktail tiré au sort entre le « Virgin Gin basil smash », le « Virgin Bramble » et le « Virgin Gin Fizz ».

Le cocktail devra être réalisé à partir de Beefeater 0.0 sans alcool, en suivant la version alcoolisée du « Socle des cocktails de référence », disponible sur le site de l'APEB

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

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

ATELIER TECHNIQUE DE FLAMBAGE : durée 15 minutes

Commercialiser, réaliser et servir une pomme flambée pour 1 personne dans une version revisitée.

Le listing des produits qui seront mis à disposition se trouve ci-après. Aucun produit supplémentaire ne peut être ajouté. La pomme mise à disposition sera une Golden du Limousin, et sera entière, pelée et évidée.

ATTENTION il est demandé à chaque candidat de sélectionner les produits qu'il utilisera et d'en informer la CGB avant le 1er Mars en envoyant son listing produit retenu à coupegeorgesbaptiste@gmail.com

ATELIER PRISE DE COMMANDE : durée 15 minutes

Élaborer un support de vente et prendre une commande avec argumentations commerciales.

Le candidat devra réaliser et présenter au jury, pour un budget maximum de 15 euros, un support de vente contenant l'ensemble de la carte commerciale de l'épreuve. La thématique retenue pour le support de vente 2027 est : **Guy Degrenne**.

A l'aide de son support de vente, le candidat devra prendre la commande des jurys-convives.

La carte sera publiée le 15 février 2027. Vous pourrez la retrouver sur le site Internet et auprès des correspondants régionaux.

Un prix spécial « Guy Degrenne » sera attribué par le parrain qui choisira, parmi les finalistes, le support de vente le plus méritant.

ATELIER TECHNIQUE EN ANGLAIS : durée 10 minutes

Ouvrir et servir un vin effervescent

Le candidat devra présenter et ouvrir une bouteille de vin effervescent, puis servir 2 flûtes. Le candidat devra s'exprimer en anglais durant la partie technique de l'atelier. S'en suivra un questionnement en français sur le Champagne et la maison RL Legras.

Un Champagne de la maison RL Legras sera utilisé pour cet atelier.

ATELIER TECHNIQUE DE DECOUPE : durée 15 minutes

Découper et servir un poulet en 5 portions

Le candidat aura à découper un poulet fermier Label Rouge de Janzé, en 5 portions. Il devra dresser les 5 assiettes et en servir 2 aux jurys en leur proposant un jus de poulet à l'anglaise.

ATELIER CAFE : durée 10 minutes

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

Le candidat devra suivre la procédure de la maison Malongo.

ATELIER BOISSON : durée 5 minutes

Reconnaître 5 produits liquide

Le candidat devra identifier 5 produits liquide utilisés au bar. Ces produits seront servis dans des verres opaques. Le candidat pourra mobiliser ses capacités d'analyse sensorielle (odorat et goût).

Les produits sélectionnés sont issus de nos partenaires (Groupe Pernod, Groupe Danone, Champagne RL Legras).

A chaque produit le candidat marquera l'intégralité des points s'il le retrouve uniquement à l'odorat. Il marquera la moitié des points s'il le retrouve à l'odorat et au goût.

Un point supplémentaire sera attribué si le candidat précise la marque commerciale du produit.

--- FIN ---

Le concours Coupe Georges Baptiste élèves est ouvert aux :

- *élèves scolarisés dans les écoles hôtelières ou C.F.A. publics ou privés.*
- *élèves en classes de :*
 - *Terminale C.A.P CSHCR,*
 - *Première et terminale Baccalauréat Professionnel CSR,*
 - *Première et terminale Bac STHR*
 - *1^{ère} et 2^{ème} année Brevet Professionnel Arts du service et commercialisation en restauration*
- *Et doivent être âgés de moins de 20 ans au 1er janvier de l'année de la finale.*

Pour chaque finale régionale, le candidat ayant obtenu le nombre de points le plus élevé est sélectionné pour accéder à la finale nationale

MERCURIALE POUR LA POMME FLAMBEE

	Commercialiser, réaliser et servir une assiette de pommes flambées Au Guéridon
Matières d'œuvre	Quantité pour 1 candidat
Pommes golden du Limousin, entière, pelée et évidée	1 pièce
Beurre doux	0.015 kg
Beurre demi sel	0.015 kg
Crème fraîche liquide entière	0.10 l
Citron vert	½ pièce
Citron jaune	½ pce
Menthe	0,01 kg
Romarin	0,01 kg
Sucre de canne roux	0.080 kg
Sucre semoule	0.080 kg
Mélanges d'épices type mexicaines	0.020 kg
Cannelle	1 bâton
Bâton de réglisse	1 pièce
Gousse de vanille	½ pce
Fèves de Tonka	1 pce
Thé matcha	0,005 kg
Jus de pomme	0.20 l
Jus de poire	0,20 l
Sirop de spicy de chez Monin	0.01 l
Crème de coco	0,01 l
Calvados	0.05l
Liqueur de Manzana	0.04 l
Téquila	0.05 l
Gauloise verte	0,05 l
Eau de vie de poire	0,04 l
Pique à brochette	4 pièces
Cure dent	10 pièces
Réchaud	1 pièce
Poêlon	1 pièce
Casserolette	1 pièce

ATTENTION il est demandé à chaque candidat de sélectionner les produits qu'il utilisera et d'en informer le correspondant de sa région au plus tard 20 jours avant la date de la finale régionale.

Pour les finalistes nationaux il sera nécessaire d'en informer la CGB avant le 1er Mars en envoyant son listing produit retenu à coupegeorgesbaptiste@gmail.com.