

# Appel à candidatures : concours de restaurant élèves et professionnels

*Un oeil en salle a reçu l'annonce des inscriptions de 4 concours de restaurant, destinés aux élèves et apprentis ainsi qu'aux professionnels. Inscrivez-vous !*

---

## Professionnels & Jeunes en formation

- Coupe Georges Baptiste



La coupe Georges Baptiste, qui fêtera ses 60 ans en 2020, est ouverte à la fois aux professionnels (moins de 35 ans) et aux élèves des écoles hôtelières et CFA (moins de 21 ans). Dans le cadre de sa révolution 2.0, l'association attend les candidatures sur son site web, rubrique Les concours, jusqu'au 31 décembre 2018. Les élèves inscrits participeront à une sélection dans leur région, en vue de décrocher sa place pour la nationale. Tandis que les professionnels auront leur sélection à Paris le 21 janvier 2019. Les finalistes – élèves comme professionnels – se retrouveront à la finale nationale le 21 mars 2019 au lycée Jean Monnet à Limoges (19), sous le marrainage de **Myriam Pariente** (société Haviland).

-> [coupe-georges-baptiste.fr](http://coupe-georges-baptiste.fr)

## Professionnels

- Championnat du Monde des Maîtres d'Hôtel



Déjà 8 candidats sont pré-inscrits à la sélection française de la première édition du Championnat du Monde des Maîtres d'Hôtel. Les inscriptions se poursuivent jusqu'au 31 janvier 2019 pour une sélection France qui se déroulera le lundi 6 mai 2019 au lycée hôtelier d'Auxerre (21). Quant à la finale internationale, elle se tiendra en novembre 2019 sur le salon Exp'Hotel Bordeaux (33).

-> <https://championnat-monde-mdh.com>

### Jeunes en formation

- Trophée du CDRE France



Les étudiants de sections BTS 1ère et 2ème année, licence et bachelor de moins de 23 ans qui souhaitent relever le challenge 2019 doivent s'inscrire jusqu'au 10 novembre prochain. Pour cette XVIIe édition, ils réfléchiront à la politique « enfant » développée dans un hôtel\*\*\*\*\* resort de 180 chambres d'une station thermale, avec une démarche RSE. L'étude cas devra aussi traiter du positionnement stratégique et commercial de cette exploitation en favorisant la synergie entre les différentes générations de clients accueillis. L'une des nouveautés de cette édition : la présence d'un coach professionnel pour donner des conseils en gestion émotionnelle et communication orale. La finale a lieu les 4 et 5 avril 2019 au lycée Hôtelier Savoie & Léman à Thonon (74), avec une soirée de remise des prix organisée à l'Hôtel Royal à Evian.

-> [secretariat@cdrefrance.com](mailto:secretariat@cdrefrance.com)/ [cdrefrance.com](http://cdrefrance.com)

- Trophée national Royal Picardy



Pour sa 4<sup>ème</sup> édition, le Trophée national Royal Picardy s'adresse à tous les élèves de terminale baccalauréat sciences et technologies de l'hôtellerie et de la restauration des lycées d'enseignement technologique publics et privés sous contrat. Jusqu'au 27 novembre, ceux qui le souhaitent peuvent réaliser en pluridisciplinarité un dossier de sélection : une lettre qui exprime les motivations de sa participation au concours ainsi que la passion qu'il ressent pour l'hôtellerie-restauration (2 pages recto-verso) ; un flyer recto français / verso anglais format A5 portrait ou paysage présentant de manière brève et claire l'hôtel Royal Picardy, son restaurant, son bar et ses services et installations. Dossier à envoyer par courrier à l'adresse suivante : Lycée Hôtelier du Touquet, Trophée National Royal Picardy, A l'attention du Directeur Délégué aux Formations Professionnelles et Technologiques, Avenue du château, 62520 Le Touquet Paris Plage. Seuls six candidats seront retenus pour la finale le 5 Février 2019 au lycée hôtelier du Touquet (62).

-> [tropheenationalroyalpicardy@gmail.com](mailto:tropheenationalroyalpicardy@gmail.com)

---

Source :

<http://unoeilensalle.fr/appel-a-candidatures-concours-de-restaurant-eleves-et-professionnels/>