

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



Page 1/3

[Visualiser l'article](#)

La sélection Régionale Académique de la coupe Georges Baptiste aura lieu pendant le salon SMAHRT



La coupe Georges Baptiste fête ses 60 ans

Toulouse (31)

Cette Année la sélection Académique est organisée par le Lycée Hôtelier «Querçy Périgord» de Souillac et se déroulera le 28 janvier 2020 au HALL 4 du Parc des Expositions de Toulouse lors du Salon de SMAHRT.

7 candidats sont inscrits représentant 4 Établissements de la Région :

- **Valentin Insa** élève en 1^{er}Bac Professionnel au Lycée Pierre Marie Théas-Montauban (82)
- **Maeva Fraysse** élève en 1^{er}Bac Professionnel au Lycée Pierre Marie Théas-Montauban (82)
- **Pauline Sacasas** élève en 1^{er}Bac Professionnel au Lycée des métiers d'Occitanie Toulouse (31)
- **Marion Coquil** élève en Terminale Bac Professionnel au Lycée Hôtelier de Mazamet (81)

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



- **Laura Marty** élève en Terminale Bac Professionnel au Lycée Hôtelier de Mazamet (81)
- **Laura Savio** élève Terminale Bac Professionnel au Lycée Professionnel Ste Thérèse –St Gaudens (31)
- **Léa Falerne** élève en 1°Bac Professionnel au Lycée Professionnel Ste Thérèse –St Gaudens (31)

Les jurys

Mathieu Simmoneau (MOF Maître d'hôtel 2007 -Inspecteur Economie et Gestion de l'académie de Toulouse -Vice Président du Concours Général des Métiers), **François Bourgon** (MOF Fromager -Xavier Toulouse), **Bruno Casassus** (MOF Maître d'Hôtel -Hôtel de France à Auch), **Maguelone Pontier** (Directrice du Grand Marché –MIN de Toulouse), **Stéphane Auge** , MOF glacier, Vice Champion du Monde de dessert glacé, Champion de France de sculpture sur Glace, **Philippe Subira** (Président de l'UDSF Sud Ouest Occitanie), **Eric Fabre** (MOF Primeur –Le Fruitier du BARRY à Muret), **Véronique Lanau** (Formatrice HR –Déléguée Tables et Auberges de France), **Simon Vverger** (MOF maître d'hôtel 2018, Hôtel Haïtza, directeur de restaurant "Le Skiff" 1 étoile Michelin.), **Olivier Novelli** (MOF Maître d'Hôtel 2011 -Ono|Conseil), **Mickaël Bouvier** (MOF Maître d'Hôtel 2018 -La Pyramide 2* Michelin -Directeur de Restaurant), **Franck Josserand** (MOF Maître d'Hôtel 2004 -Ecole Hôtelière Internationale Savoie Léman -Vice Président du Concours MOF 2018)

Sous le couvert de :

La coupe Georges Baptiste fête ses 60 ans

Jean-Jacques Bolzan Président de la Fédération des marchés de gros de France, Président du marché de Toulouse Métropole et maire-adjoint au commerce de la ville de Toulouse, **Mickaël Duchiron** Inspecteur Education Nationale à Académie de Toulouse, **Guy Préssenda** Président Régional UMIH Occitanie

A l'issu du concours 1 Candidat accèdera à la finale nationale le 23 Mars 2020 à l'EPMT Paris Parrainée par **Sébastien Bazin** - PDG ACCOR et **Franck Jeantet** –PDG Potel&Chabot

Les épreuves

Argumentation commerciale : Prise de commande et comportement professionnel avec notion d'anglais sur une carte imposée .

Atelier pratique ou technique : Reconnaissance de fruits, légumes et herbes de France (Outre-mer compris) sur photos

Atelier poisson :Trancher, dresser et valoriser un saumon fumé pour une assiette. Proposer les accompagnements.

Atelier Viande : Réaliser, dresser et servir un steak au poivre de façon classique pour 1 personne Garniture : Pommes Pont-Neuf.

www.lhotellerie-restauration.fr

Pays : France

Dynamisme : 11



[Visualiser l'article](#)

Atelier fromage : Valoriser au travers d'une analyse sensorielle un Coulommiers. Suggérer des accords mets et boissons

Atelier dessert : Réaliser, dresser et servir pour une personne des crêpes aromatisées au Cointreau, flambées au Cognac.

Atelier service des boissons : Réalisation d'un cocktail au shaker «Cancha» pour 2 verres à base d'Havanaclub 7 ans.

#CoupeGorgesBaptiste #SelectionAcademique