



# Coupe Georges Baptiste 2016

La 55<sup>ème</sup> Finale Nationale s'est déroulée le jeudi 31 mars  
au lycée de Saint-Quentin-en-Yvelines.

A l'occasion de ce concours ouvert aux élèves des écoles  
hôtelières (enseignements publics, privés et CFA hôteliers de France), les  
finalistes des épreuves régionales venus de toute la France ont eu à faire face à

des épreuves théoriques et pratiques très pointues dans l'objectif de mettre en valeur les métiers de la  
restauration. Les finalistes régionaux se sont ainsi affrontés lors d'épreuves au cours desquelles le jury a été  
particulièrement attentif à la gestuelle, au respect des produits, aux connaissances.

**Bravo à Quentin Serra qui a fini 11<sup>ème</sup> à la finale Nationale. il est actuellement élève en terminale  
Bac Pro services et commercialisation au Lycée Jacques de Romas à Nérac**



## Les épreuves pratiques :

- 1 - ARGUMENTATION COMMERCIALE 15'**  
- Prise de commande et comportement professionnel et notions d'anglais
- 2 - ÉPREUVE PRATIQUE ET TECHNIQUE 10'**  
A : Réaliser une vinaigrette à la moutarde de Meaux pour une salade de cresson de Méréville  
B : Préparation de deux cafés expresso servis à table en fin de repas.
- 3 - POISSONS 15'**  
A : Filetage et dressage d'une truite portion à la parisienne et sa garniture.  
B : Ouverture d'une papillote de poisson (1 pers)
- 4 - VIANDES 15'**  
A : Trancher et servir un suprême de volaille de Houdan (façon magret)  
B : Découpage et service d'un carré d'agneau d'Île de France,
- 5- IDENTIFICATION DE 10 FROMAGES d'Île de France (AOP et NON AOP). 10'**  
A : Trombinoscope sur 10 fromages d'Île de France  
B : Analyse sensorielle et argumentation commerciale d'un Brie de Melun
- 6 - DESSERTS 15'**  
A : Préparation des crêpes aromatisées au Grand-Marnier et flambées au Cognac.  
B : Poires fraîches pochées flambées au Noyau de Poissy
- 7 - SERVICE DES BOISSONS 10'**  
Réalisation d'un cocktail à base de whisky BALLANTINE'S

**Restaurant Le Couloumé,**

**Lycée Jacques de Romas - Nérac**

Réservations au 05 53 97 63 00

<http://www.lycee-jderomas.com/index.php>



Compte rendu :

**D. COURSEAU** : Directeur Délégué aux Formations Professionnelles  
**Lycée des métiers Jacques de Romas**