

DOSSIER DE PRESSE

SÉLECTION RÉGIONALE
ACADÉMIE DE TOULOUSE
15 FÉVRIER 2019



CFMA
BLAGNAC
Commerce & Services



EURO/AM



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD

AMBASSADE
HÔTELLÈRE & RESTAURATION

Xavier
L'esprit du Fromage



LE
GRAND
MARCHÉ



académie
Toulouse

DOSSIER DE PRESSE

À qui sait oser tout peut réussir.”

Citation de Xavier de Montépin ; Perdita (1859)



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



BRAGARD

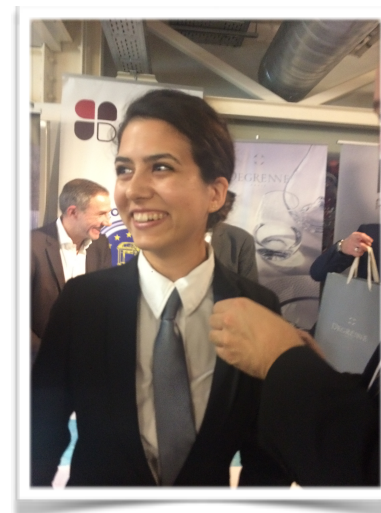


AU COMMENCEMENT

18 janvier 2018 : Le CFA COMMERCE & SERVICES de Blagnac remporte la sélection académique au Lycée Pierre Marie Théas de Montauban ...

Félicitations à Mélissa Rousseau apprentie en Brevet Professionnel chez Monsieur Plazotta Ugo « Restaurant Le Pois Gourmand Toulouse», qui a accédé à la finale nationale se déroulant au Lycée Jean Drouant de Paris parrainée par Willy Dorr .

6 établissements de l'Académie de Toulouse avaient présenté des élèves ce jour-là .



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD

AMBASSADE
HÔTELLERIE & RESTAURATION

Xavier
L'esprit du Fromage



LES 12 CANDIDATS

Cette Année, la sélection Académique se déroulera au CFA COMMERCE & SERVICES:

21 avenue Georges Brassens . 31700
BLAGNAC

12 candidats sont inscrits par 7 établissements
de la Région .

• MARTY Laura
1ère Bac Professionnel au
Lycée des Métiers de
l'Hôtellerie - Mazamet 81

• ROUSSEAU Alexandre
Terminale Bac Professionnel
au Lycée Pierre Marie Théas -
Montauban 82

• MARTINEZ Andréa
1ère Bac Professionnel au
Lycée Pierre Marie Théas -
Montauban 82

• TELLEZ Julien
1ère Bac Professionnel au
Lycée François Camel -
St Girons 09

• TESSON Célia
1ère Bac Professionnel au
Lycée François Camel -
St Girons 09

• RIBIER Manon
1ère Bac Professionnel au
Lycée Ste Thérèse -
St Gaudens 31

• DAVID Mathys
1ère Bac Professionnel au
Lycée Quercy Perigord -
Souillac 46

PANERO TIAFFAY Hermance
Terminale Bac Professionnel
au Lycée Quercy Perigord -
Souillac 46

• BLANC Amélie
2ème° année CAP au
CFA Commerce et Services -
Blagnac 31

• DOS SANTOS Lilian
1ère année Brevet
Professionnel CFA Commerce
et Services Blagnac 31

• DELESTRE Elise
Terminale Bac Professionnel
au Lycée Pardailhan -
Auch 32

• BOUGSSIB HACHAOU
Ismael
Terminale Bac Professionnel
au Lycée Pardailhan - Auch 32



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



tables d'auberges
DE FRANCE



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD



DOSSIER DE PRESSE

LE JURY

A l'issue du concours, 2 Candidats accèderont à la finale nationale, le 21 Mars 2019 au Lycée Jean Monnet de Limoges, parrainée par Madame Myriam PARIENTE, PDG de HAVILAND.

Le Concours se déroulera en 7 ateliers sous la houlette de Professeurs et Professionnels de l'Hôtellerie Restauration dont :

- François BOURGON, MOF Fromager - Xavier Toulouse
- Bruno CASASSUS, MOF Maître d'Hôtel - Hôtel de France - Auch
- Thomas FANTINI, Esprit Pergo
- Maguelone PONTIER, Directrice du Grand Marché - MIN de Toulouse
- Jean LANAU, Président National de Tables et Auberges de France
- Julien DEYRAT, Ambassade Conseil
- Stéphane ESSAUTIER, Direction des relations publiques et du Protocole de la Région Occitanie pôle organisation

Sous le couvert de :

- Franck LANGUILLE, Président National de la Coupe Georges Baptiste
- Mickaël DUCHIRON, Inspecteur Education Nationale - Académie de Toulouse
- Guy PRESSEDA, Président Régional UMIH Occitanie



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD



SUJET DES ÉCOLES

UNE ÉPREUVE ÉCRITE (1h) :
elle portera sur 5 thèmes :

- 1 La Mairaine Myriam PARIENTE, Présidente de société HAVILAND et la société.
- 2 La ville de Limoges et le Limousin.
- 3 La Porcelaine de Limoges.
- 4 Les Eaux Minérales BADOIT et EVIAN.
- 5 Les vins de Champagne et les vins de Porto.

LES ÉPREUVES PRATIQUES :
sous forme de 7 ateliers:

- 1 ARGUMENTATION COMMERCIALE:
Prise de commande et comportement professionnel avec notion d'anglais sur une carte imposée .
- 2 ATELIER PRATIQUE OU TECHNIQUE :
Réaliser une table d'accueil pour une entrée de restaurant afin de mettre en valeur la ville de Limoges et le Limousin.

3 ATELIER POISSON :

Réaliser, servir et valoriser un tartare de truite sandre. Assaisonnement libre selon les produits présents au buffet .

4 ATELIER VIANDE :

Déouper, servir et valoriser un pigeon rôti. Servir une sauce à la moutarde violette de Brive, et sa garniture limousine.

5 ATELIER FROMAGES:

Valoriser au travers d'une analyse sensorielle un Bleu d'Auvergne

6 ATELIER DESSERTS :

Réaliser, dresser, servir et valoriser la pomme du Limousin AOP.

7 ATELIER SERVICE DES BOISSONS :

Réalisation d'un cocktail pour 2 verres à base d'Havana Club 7 ans après un tirage au sort parmi les 3 cocktails suivants:
MOJITO ou PRÉSIDENTE ou CANCHA



SÉLECTION ACADÉMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019

CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



tables & auberges
DE FRANCE



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD

AMBASSADE
HÔTELLERIE & RESTAURATION

Xavier
L'esprit du Fromage



LE PROGRAMME

- 07:30** Accueil des Participants avec un café d'accueil
- 07:50** Rassemblement des candidats
- 08:00** Lancement du Concours par l'épreuve écrite de 1h00
- 09:00** Démarrage des Ateliers Pratiques, 30min par atelier
- 12:30** Fin des épreuves, délibération des jurys
- 13:00** Déjeuner réalisé par les CAP Mise à Niveau Cuisine et servi par les 2^oannée BTS Hôtellerie Restauration
- 14:30** Résultats et remise des Prix en présence des jurys et partenaires par:
 - Monsieur Franck LANGUILLE, Président National de la Coupe Georges Baptiste
 - Monsieur Didier MACHARD Directeur du CFA COMMERCE & SERVICES de Blagnac



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD

AMBASSADE
HÔTELLERIE & RESTAURATION

Xavier
L'esprit du Fromage



LE GRAND MARCHÉ



académie
Toulouse

DOSSIER DE PRESSE

EN CHIFFRES

710 professionnels finalistes du concours

1300 élèves issus des Écoles Hôtelières et CFA finalistes du concours

710 élèves issus des Écoles Hôtelières ont participé au concours depuis sa création



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



tables &auberges
DE FRANCE



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD



AMBASSADE
HÔTELLERIE & RESTAURATION



Xavier
L'esprit du Fromage



LE GRAND
MARCHÉ



La Région
Occitanie
Pyrénées - Méditerranée



académie
Toulouse

LE CFA COMMERCE & SERVICES

1500 apprentis

32 formations

1200 entreprises partenaires



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



BRAGARD

AMBASSADE
HÔTELLERIE & RESTAURATION



DOSSIER DE PRESSE

MÉMO

CFA COMMERCE & SERVICES
21 avenue Georges Brassens - 31700 BLAGNAC

05 62 74 73 72
05 62 74 73 70

www.cfablagnac.org
accueil@cfablagnac.org

Tram ligne 1 / station Georges Brassens
Parking



SELECTION ACADEMIQUE
COUPE GEORGES BAPTISTE
15 FÉVRIER 2019
CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



EURO/AM



NESPRESSO



Pernod Ricard

BRAGARD

AMBASSADE
HÔTELLERIE & RESTAURATION

Xavier
L'esprit du Fromage





SELECTION ACADEMIQUE COUPE GEORGES BAPTISTE 15 FÉVRIER 2019 CFA COMMERCE & SERVICES de BLAGNAC



L'ASSOCIATION COUPE GEORGES BAPTISTE

1960	Décès de Georges Baptiste
1961	Création de la Coupe Georges Baptiste professionnelle
1975	1ère Coupe Georges Baptiste des écoles hôtelières
1991	1ère Coupe Georges Baptiste Européenne
1998	L'association Coupe Georges Baptiste voit le jour
2011	Le concours fête sa 50ème édition
2018	L'association fête ses 20 ans
2020	La 60ème édition du concours

La Coupe Georges Baptiste est un concours de Service en salle qui doit être ressenti comme un symbole d'émulation dans l'entreprise et une évolution de carrière pour un jeune professionnel, à l'instar des nombreux concours qui existent en cuisine.

710

PROFESSIONNELS FINALISTES
DU CONCOURS

1300

ÉLÈVES ISSUS
DES ÉCOLES HÔTELIÈRES ET CFA
FINALISTES DU CONCOURS

10 000

ÉLÈVES ISSUS
DES ÉCOLES HÔTELIÈRES
ONT PARTICIPÉ AU CONCOURS
DEPUIS SA CRÉATION

NOUVEAUTÉ : LA COUPE GEORGES BAPTISTE 2.0

A la veille des 60 ans de la Coupe Georges Baptiste, nous souhaitons plus que jamais mettre à la portée de tous ce concours destiné aux jeunes professionnels et aux élèves de la restauration.

Nous n'oublions pas que notre but premier est de valoriser nos métiers de la salle. Quoi de mieux pour mettre en avant notre métier que de donner la possibilité à un plus grand nombre de jeunes professionnels de pouvoir participer aux sélections du concours.

Les sélections des professionnels auront lieu de façon numérique via un site internet sécurisé qui permettra au plus grand nombre de se confronter à notre questionnaire de sélection.

Retrouvez toutes les informations sur www.coupe-georges-baptiste.fr.

NOTRE BUT

- Promouvoir les métiers du service en salle dans la restauration et les Arts de la Table à la française
- Organiser un concours dans les régions françaises, au niveau national, européen et international
- Participer à diverses animations ou manifestations en lien avec les métiers de la restauration.
- Créer un réseau professionnel
- Favoriser les échanges européens et internationaux concernant aussi bien les élèves participants ou non au concours et les membres de l'association.

